



LUZII
['lu:tsi]

Super!
Sie wollen ein Event bei uns veranstalten!



WIR FREUEN UNS SEHR ÜBER IHR INTERESSE AN EINER VERANSTALTUNG BEI UNS IM RESTAURANT LUZII. IM NACHFOLGENDEN FINDEN SIE ALLE GENERELLEN INFORMATIONEN ZU UNSEREM ANGEBOT.

FÜR IHR INDIVIDUELLES ANGEBOT UND FÜR JEDLICHE FRAGEN NEHMEN SIE GERN KONTAKT MIT UNS AUF. NUTZEN SIE DAFÜR UNSER KONTAKTFORMULAR ODER SCHEIBEN SIE UNS EINE MAIL AN **MOIN@LUZII.BERLIN**

Teresa

Restaurant Manager

Finn

Küchenchef

RESTAURANT LUZII
| ROSA-LUXEMBURG-STRASSE 9 -13 | 10178 BERLIN

-Beispielangebot-

MENU - 49 € PRO PERSON

SAUERTEIGBROT VON *DOMBERGER BROT-WERK* | BUTTER

WILDER BROKKOLI | PETERSILIEN-WALNUSS CREME |
NUSSCRUMBLE

*

FEINE UND GROBE BRATWURST VON *GUT KERKOW* |
SAUERKRAUT | KARTOFFELPÜREE | SENF

ODER

LEIPZIGER ALLERLEI | GRÜNER SPARGEL | MORCHELN |
FERMENTIERTES GEMÜSE | KARTOFFELPÜREE

*

KAROTTENKUCHEN | MILCHMÄDCHEN | WALNUSS



-Beispielangebot-

SHARING MENU - 49 € PRO PERSON

VORSPEISEN PLATTE

KÄSE VON ALTE MILCH | BOULETTEN MIT SENF |
SPREEWALDGURKE | EINGELEGTES UND FERMENTIERTES
GEMÜSE | KRÄUTERQUARK MIT LEINÖL

*

ROMANASALAT | KÜRBISKERNVINAIGRETTE
WILDER BROKKOLI | PETERSILIEN-WALNUSS CREME |
NUSSCRUMBLE

KOHLRABISALAT

TAFELSPITZ | REMOULADE

*

KARTOFFELPUFFERWAFFEL | FRISCHKÄSE | APFEL |
RADIESCHEN

LEIPZIGER ALLERLEI | GRÜNER SPARGEL | MORCHELN |
FERMENTIERTES GEMÜSE | KARTOFFELPÜREE

GANZE FORELLE | BÄRLAUCHSAUCE

FEINE UND GROBE BRATWURST VON GUT KERKOW |
SAUERKRAUT | KARTOFFELPÜREE | SENF

*

KAROTTENKUCHEN | MILCHMÄDCHEN | WALNUSS



-Beispielangebot-

GETRÄNKEPAUSCHALE

LUZII LIMONADEN

- HAUSGEMACHTE LIMOS AUS ECHTEN BLÜTEN
UND GEWÜRZEN -

LAVENDEL-PFIRSICH * SAFRAN-APRIKOSE * ZITRONE-ROSMARIN
* KAMILLE-BIRNE * INGWER-GALGANT * LUZII COLA

SPRECHEN SIE UND FÜR ALTERNATIVEN WÜNSCHE AN.

BIER

BERLINER BERG PILS VOM FASS * MEKATZER HELLES * BERLINER
BERG ALKOHOLFREI * MEKATZER WEIZENBIER

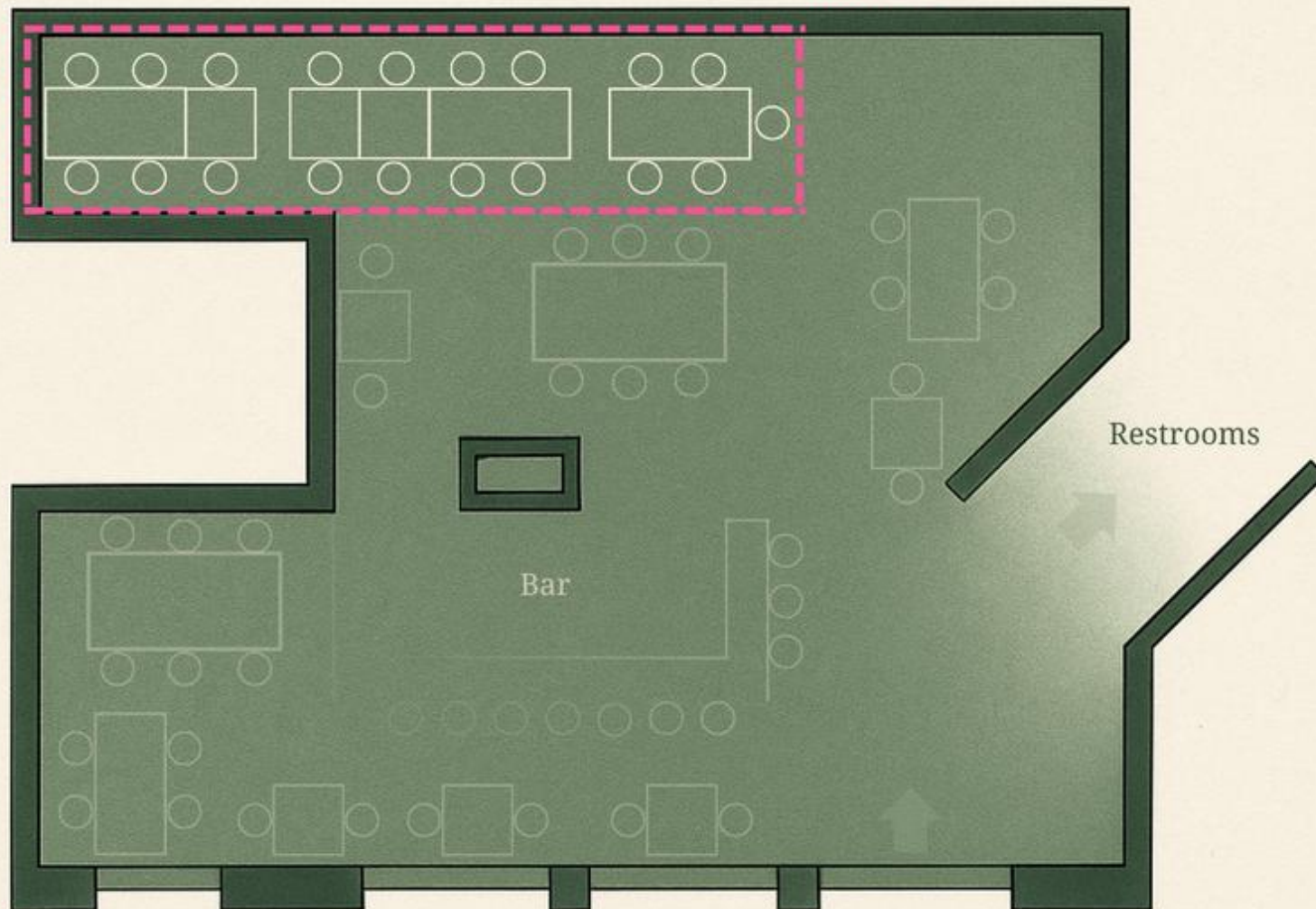
WEIN

WEISSWEIN NACH AUSWAHL * ROTWEIN NACH AUSWAHL



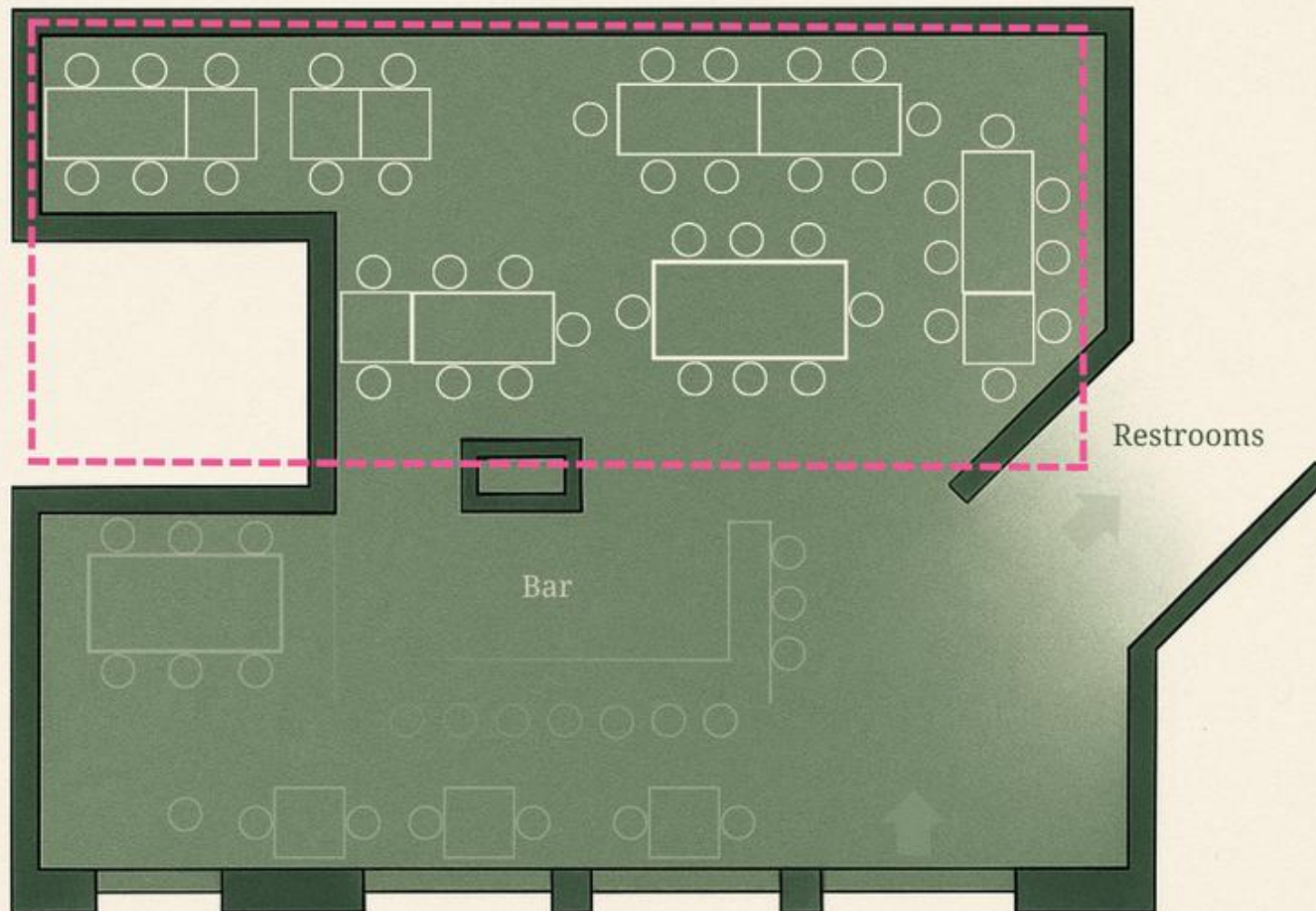
Seating for 11 - 20 guests

Example



Seating for 21 - 45 guests

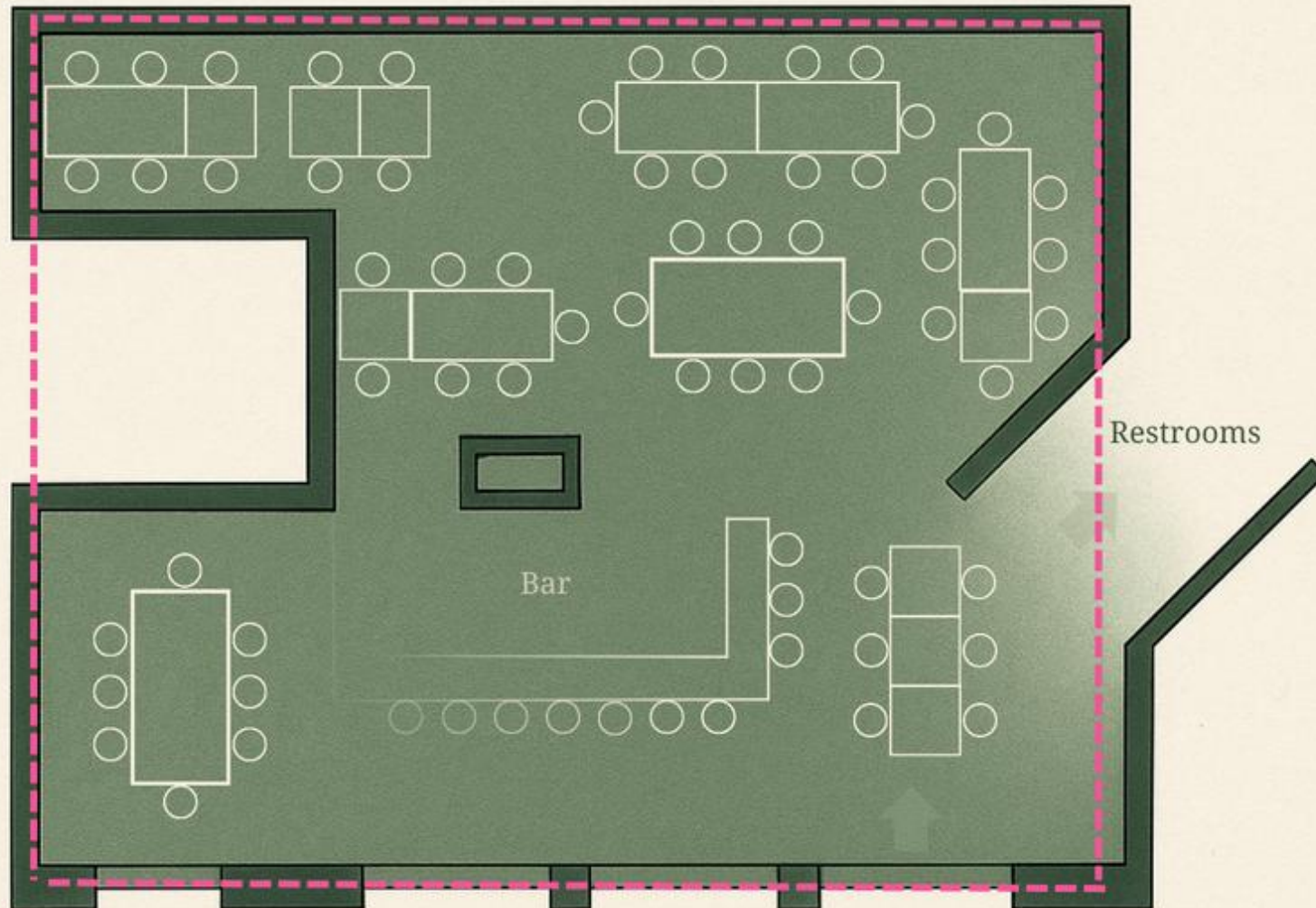
Example



Exclusive

Seating for 46 - 70 guests

Example



EXKLUSIVE VERANSTALTUNGEN

- DAS GANZE RESTAURANT FÜR IHRE VERANSTALTUNG -

MONTAG, DIENSTAG, MITTWOCH

3.000 € MINDESTVERZEHR

DONNERSTAG

4.000 € MINDESTVERZEHR

FREITAG & SAMSTAG

5.000 € MINDESTVERZEHR

DER MINDESTVERZEHR GILT NICHT FÜR NORMALE GRUPPENBUCHUNGEN UND VERANSTALTUNGEN! EINE EXKLUSIVE VERANSTALTUNG ERMÖGLICHT IHNEN DAS GESAMTE RESTAURANT LUZII GANZ FÜR SICH ZU HABEN, EBENSO GILT UNSERE AUFMERKSAMKEIT NUR IHNEN.

Bitte sprechen sie unser team auf Allergien und andere Besonderheiten an.



LUZII
['lu:tsi]

Great! You'd like to host an event with us!



WE'RE DELIGHTED THAT YOU'RE INTERESTED IN HOSTING AN EVENT AT RESTAURANT LUZII. BELOW, YOU'LL FIND GENERAL INFORMATION ABOUT OUR EVENT OFFERINGS AND VENUE OPTIONS. FOR A PERSONALISED PROPOSAL OR IF YOU HAVE ANY QUESTIONS, PLEASE DON'T HESITATE TO GET IN TOUCH. YOU CAN USE OUR CONTACT FORM OR SEND US AN EMAIL AT MOIN@LUZII.BERLIN. WE LOOK FORWARD TO HEARING FROM YOU AND HELPING CREATE A MEMORABLE EVENT.

Teresa

Restaurant Manager

Finn

Headchef

RESTAURANT LUZII
| ROSA-LUXEMBURG-STRASSE 9 -13 | 10178 BERLIN

-Sample Proposal-

MENU - 49 € PER PERSON

SOURDOUGH BREAD FROM *DOMBERGER BROT-WERK* |
BUTTER

PARSLEY & WALNUT CREAM | WALNUT CRUMBLE

*

FINE AND COARSE BRATWURST FROM *GUT KERKOW* |
SAUERKRAUT | MASHED POTATOES | MUSTARD

ODER

LEIPZIGER ALLERLEI GREEN ASPARAGUS | MOREL
MUSHROOMS | FERMENTED VEGETABLES | MASHED
POTATOES

*

CARROT CAKE | CONDENSED MILK CREAM | WALNUT



SAMPLE IMAGE



-Sample Proposal-

SHARING MENU - 49 € PER PERSON

STARTER PLATTER

CHEESE FROM ALTE MILCH | MEATBALLS WITH MUSTARD |
SPREEWALD GHERKINS | PICKLED & FERMENTED
VEGETABLES | HERB QUARK WITH LINSEED OIL

*

ROMAINE LETTUCE | PUMPKIN SEED VINAIGRETTE
WILD BROCCOLI | PARSLEY & WALNUT CREAM | |
WALNUT CRUMBLE

KOHLRABI SALAD

TAFELSPITZ | REMOULADE

*

POTATO WAFFLE | CREAM CHEESE | APPLE | RADISHES
LEIPZIGER ALLERLEI | GREEN ASPARAGUS | MOREL
MUSHROOMS | FERMENTED VEGETABLES | MASHED
POTATOES

WHOLE TROUT | WILD GARLIC SAUCE

FINE AND COARSE BRATWURST FROM GUT KERKOW
SAUERKRAUT | MASHED POTATOES | MUSTARD

*

CARROT CAKE | CONDENSED MILK CREAM | WALNUT

-Sample Proposal-

BEVERAGE PACKAGE

LUZII LEMONADES

- HOMEMADE LEMONADES CRAFTED WITH REAL BLOSSOMS, HERBS
AND SPICES -

LAVENDER-PEACH * SAFFRON-APRICOT * LEMON-ROSEMARY *
CHAMOMILE-PEAR * GINGER-GALANGAL * LUZII COLA

SPRECHEN SIE UND FÜR ALTERNATIVEN WÜNSCHE AN.

BEER

BERLINER BERG PILS (DRAFT) * MEKATZER HELLES * BERLINER
BERG ALCOHOL-FREE * MEKATZER WHEAT BEER

WINE

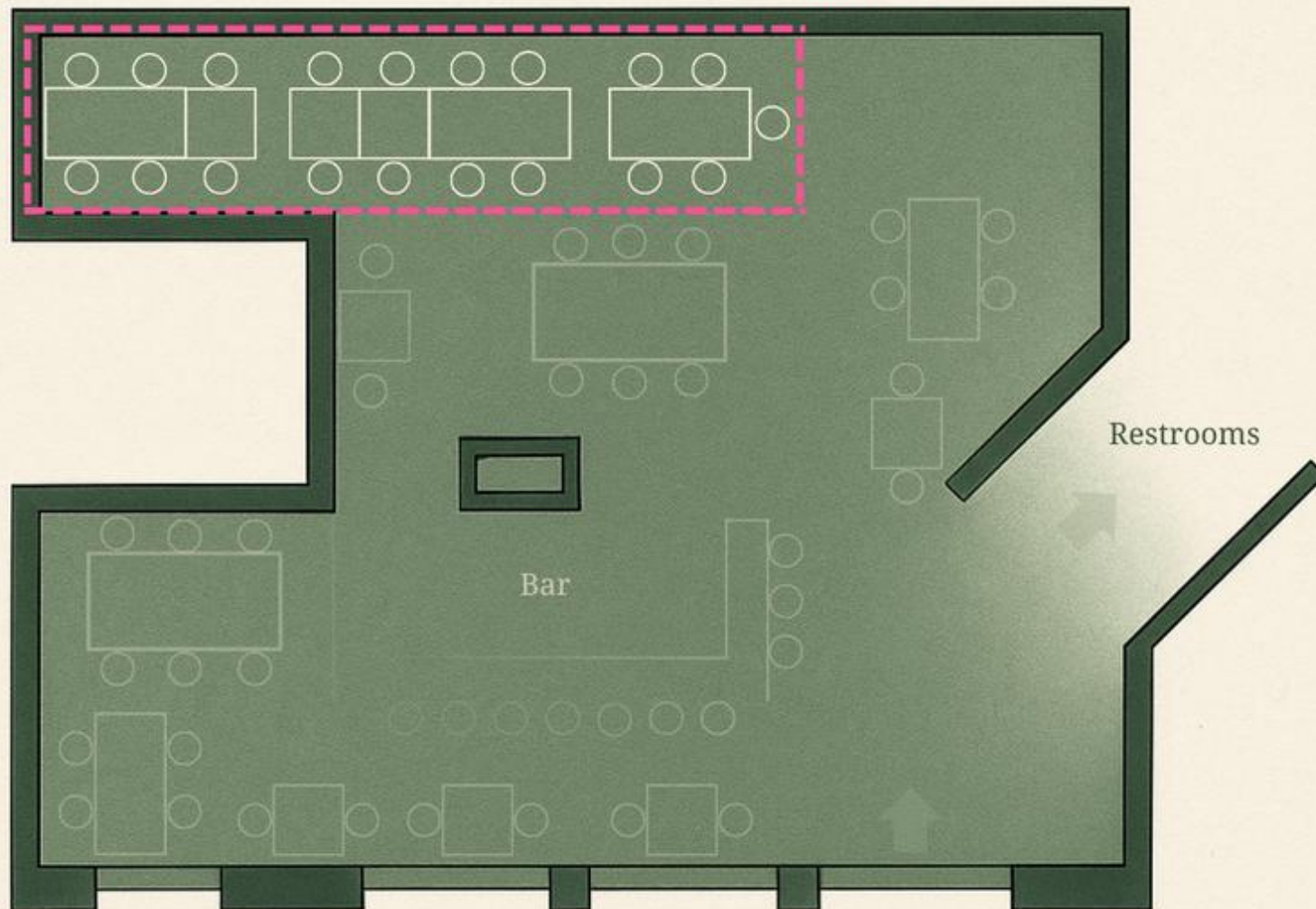
WHITE WINE OF YOUR CHOICE * RED WINE OF YOUR CHOICE



SAMPLE IMAGE

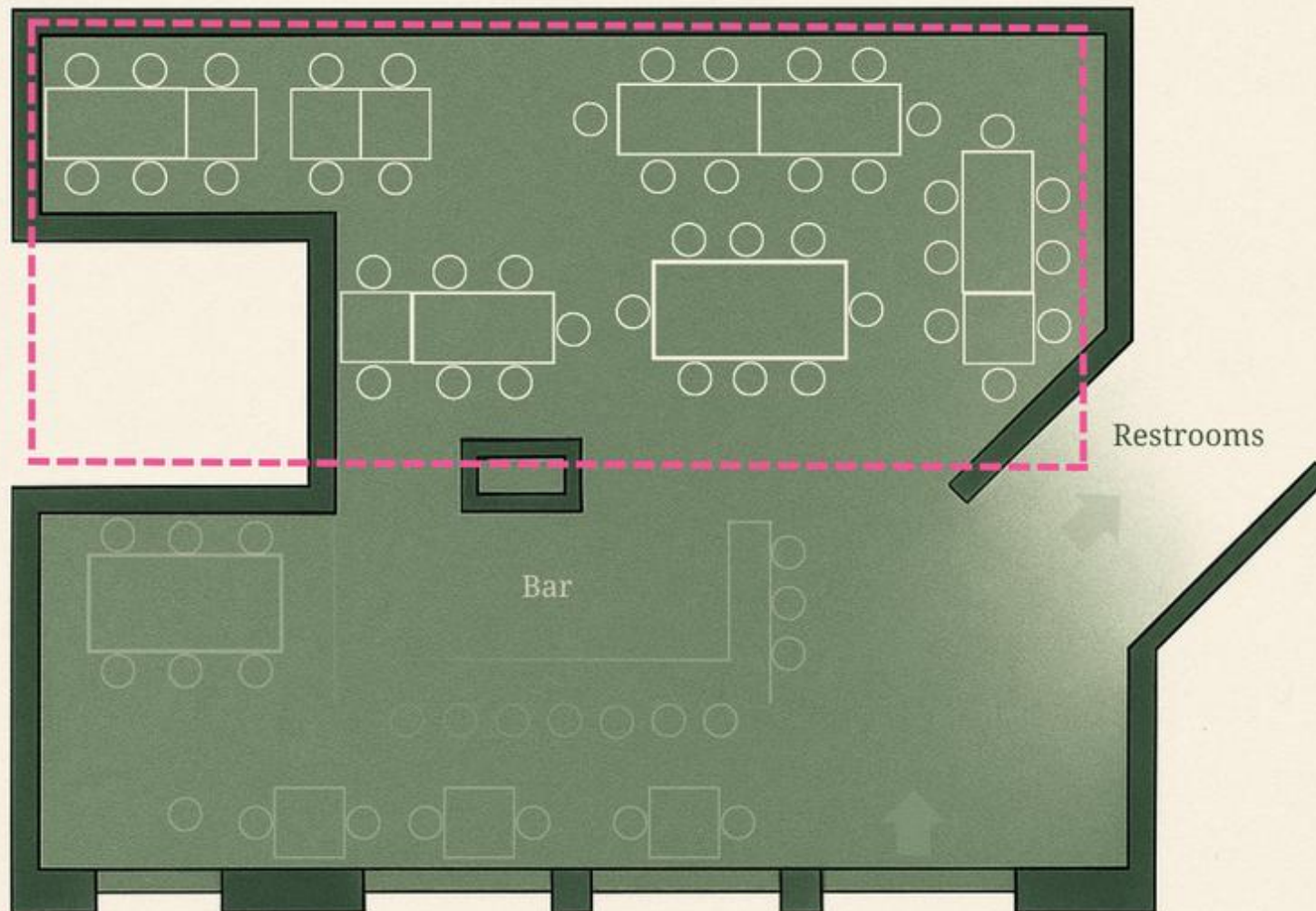
Seating for 11 - 20 guests

Example



Seating for 21 - 45 guests

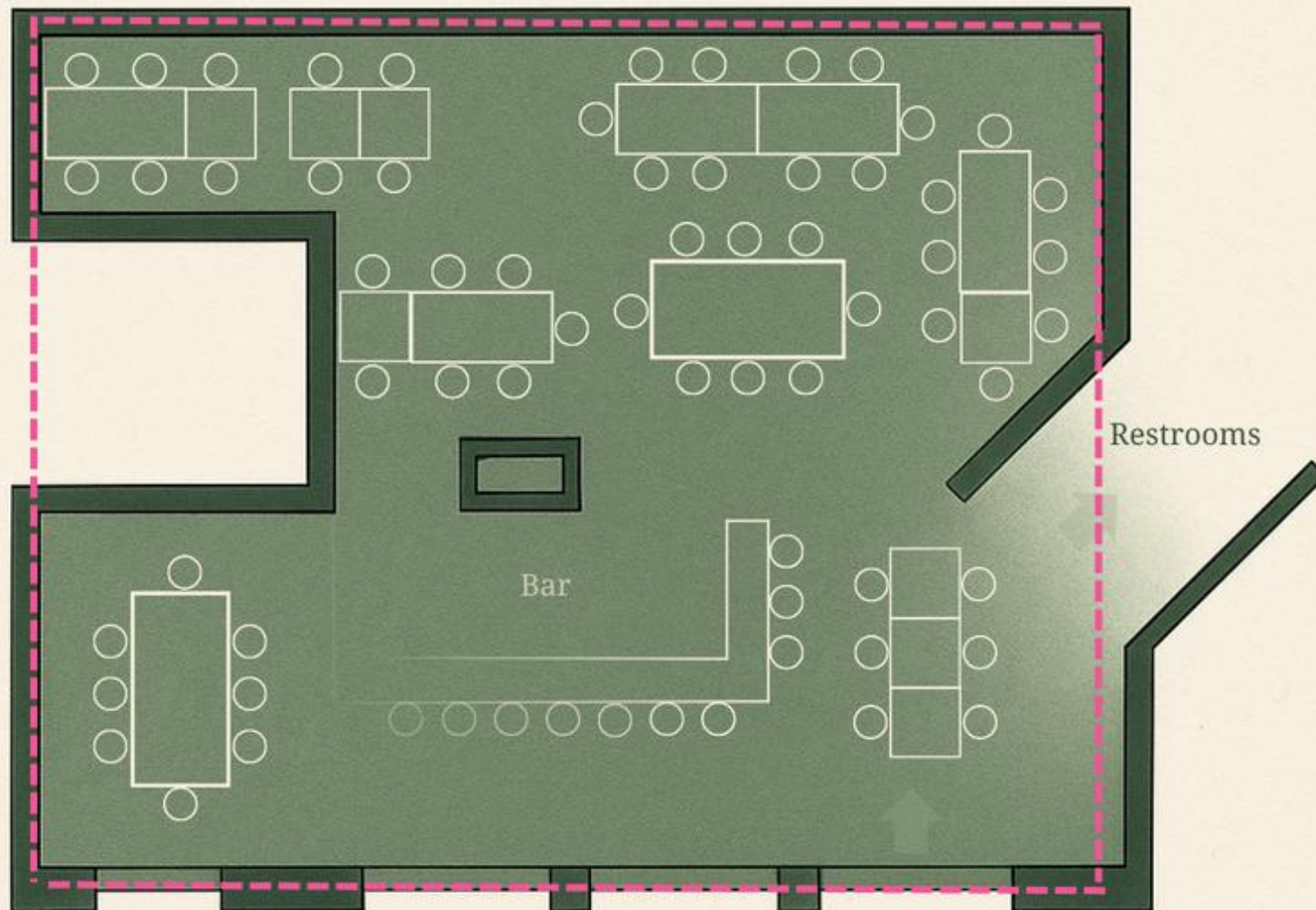
Example



Exclusive

Seating for 46 - 70 guests

Example



EXCLUSIVE EVENTS

- THE ENTIRE RESTAURANT, EXCLUSIVELY FOR YOUR EVENT -

MONDAY, TUESDAY & WEDNESDAY

3.000 € MINIMUM SPEND

THURSDAY

4.000 € MINIMUM SPEND

FREITAG & SAMSTAG

5.000 € MINIMUM SPEND

PLEASE NOTE THAT THE MINIMUM SPEND REQUIREMENT DOES NOT APPLY TO REGULAR GROUP BOOKINGS OR STANDARD EVENTS.

AN EXCLUSIVE EVENT GIVES YOU PRIVATE USE OF THE ENTIRE RESTAURANT LUZII. OUR FULL ATTENTION AND SERVICE WILL BE DEDICATED EXCLUSIVELY TO YOU AND YOUR GUESTS THROUGHOUT THE EVENT.

Please inform our team of any allergies, dietary requirements, or special requests.