

Ihr Event im ZweiSinn Meiers – Unvergesslich & Perfekt geplant

Liebes Veranstaltungsteam, liebe Interessierte,

Sie haben den Anlass – wir haben die perfekte Location! Ob stilvolles Dinner, ausgelassene Feier oder elegantes Business-Event: Im ZweiSinn Meiers wird Ihr besonderer Tag zu einem unvergesslichen Erlebnis. Unser Team sorgt für Genuss, Atmosphäre und den perfekten Rahmen – und das ganz ohne Stress für Sie.

Unser Haus steht unter der Leitung von **Stefan Meier**, der nach Stationen in renommierten Häusern wie dem Louis C. Jacob in Hamburg und dem Amador in Langen nun seine eigene Vision von Gastronomie verwirklicht hat. Mit einem innovativen Konzept, das **Bistro** und **Fine Dining** vereint, bieten wir eine einzigartige Kombination aus entspannter Atmosphäre und gehobener Küche. Unsere Küche zeichnet sich durch eine **zeitgemäß interpretierte und unkonventionelle französische Küche auf Sternenniveau** aus, die stets mit kreativen und modernen Einflüssen bereichert wird.

Damit Sie direkt alle wichtigen Infos auf einen Blick haben, finden Sie hier die häufigsten Fragen und Antworten rund um Ihr Event bei uns.

1. Location & Kapazitäten

- **Wo kann das Event stattfinden?**
 - **Fine-Dining-Restaurant:** Unser stilvoller Fine-Dining-Bereich eignet sich perfekt für **exklusive Dinner-Erlebnisse, Feierlichkeiten oder geschäftliche Anlässe** mit bis zu **35 Personen**.
 - **Bistro-Bereich:** Unser modernes Bistro ist ideal für **lockere Feiern, Firmenveranstaltungen oder größere Gruppen**; hier finden bis zu **55 Personen** Platz.
 - **Exklusivbuchung:** Wenn Sie das gesamte ZweiSinn Meiers für sich haben möchten, bieten wir eine **Exklusivbuchung für bis zu 90 Personen** an.

2. Menü & Getränke

- **Welche Menüoptionen gibt es?**

Wir bieten exklusive **Fine-Dining-Menüs** mit mehreren Gängen sowie **individuell abgestimmte Menüs** – selbstverständlich angepasst an Ihre Wünsche und den Anlass.
- **Gibt es vegetarische oder vegane Alternativen?**

Selbstverständlich! Unsere Küche legt großen Wert auf kreative und geschmackvolle Alternativen für **vegetarische und vegane Gerichte**. Bitte informieren Sie uns im Voraus über besondere Anforderungen Ihrer Gäste.
- **Wie sieht das Getränkeangebot aus?**

Als Sternerestaurant legen wir großen Wert auf eine erstklassige Getränkeauswahl:

 - **Exquisite Weine** aus unserem sorgfältig kuratierten Sortiment
 - **Signature Cocktails** für den besonderen Genuss
 - **Alkoholfreie Begleitungen**, die das Menü perfekt abrunden

3. Technik, Floristik & Ausstattung

- **Sind Beamer, Leinwand oder Mikrofon verfügbar?**
Technik wie Beamer und Leinwand müssen wir anmieten; wir übernehmen dies jedoch gerne für Sie.
- **Kann Musik oder ein DJ gebucht werden?**
Sehr gerne! Wir haben Empfehlungen für **DJs und Live-Musiker**, die Ihr Event unvergesslich machen.
- **Floristik & Dekoration:**
Falls gewünscht, stellen wir den Kontakt zu **1a Blumen Halbig** her, um Ihre Veranstaltung floristisch perfekt zu ergänzen.

4. Buchung & Ablauf

- **Wie lange im Voraus sollte ich reservieren?**
Je früher, desto besser – besonders für Exklusivbuchungen oder größere Gruppen empfehlen wir eine Planung **mindestens 3-6 Monate im Voraus**.
- **Gibt es eine Mindestkonsumation?**
Ja, diese richtet sich nach Wochentag, Uhrzeit und Exklusivitätswünschen – wir beraten Sie hierzu individuell.
- **Kann ich das Event vorher besichtigen?**
Natürlich! Gerne vereinbaren wir einen Termin für eine **Besichtigung und ein persönliches Beratungsgespräch**.

5. Lage & Parkmöglichkeiten

- **Wo befindet sich das ZweiSinn Meiers?**

Äußere Sulzbacher Straße 118
90491 Nürnberg

- **Wie sind die Parkmöglichkeiten?**
Entlang der Äußeren Sulzbacher Straße finden Sie ausreichend kostenfreie Parkmöglichkeiten. Sollte dort kein Platz verfügbar sein, können Sie bequem im Parkhaus des Medi Campus um die Ecke parken.

Kontakt & Anfrage

Lassen Sie uns wissen, wie Ihr perfektes Event aussieht – wir freuen uns darauf, es gemeinsam mit Ihnen zu planen!

 **E-Mail:** reservierung@meierszweisinn.de

 **Telefon:** +49 (0)911 923 00 823

 **Ansprechpartner:** Michael Resch

Fine Dining Bereich:



Bistro Bereich:

