



LUX
BARKULTUR
UND
GRILLKUNST

EVENTMAPPE





HERZLICH WILLKOMMEN

DAS LUX IST IHR ORT FÜR UNZÄHLIGE MÖGLICHKEITEN

Ob private Veranstaltung, B2B-Event oder Firmenfeier:

Das Lux erschafft atemberaubende Events.

In den Räumen des LWL-Museums für Kunst und Kultur,
sowie auf zwei Terrassen finden bis zu 1.000 Personen Platz.

Welches Event Sie auch ausrichten möchten - wir bieten Ihnen eine individuelle Lösung!

DAS LUX



KLARES DESIGN ÜBERZEUGT

Puristisch, atmosphärisch, innovativ - seit der Eröffnung im September 2014 begrüßen wir unsere Gäste auf zwei Ebenen und bieten Platz für bis zu 135 Personen. Im Herzen Münsters, direkt zwischen Domplatz und Aegidii-markt, findet sich unser außergewöhnliches Gastronomiekonzept, mit einem vielseitigen Spektrum an kulinarischen Möglichkeiten. Dabei steht Ihnen das Lux sowohl für private, als auch für geschäftliche Events zur Verfügung.

Ein Highlight am Abend ist die Lichtskulptur an der Fassade des LWL-Museums für Kunst und Kultur *Silberne Frequenz* von *Otto Piene*, die das Lux erstrahlen lässt.

PATIO



EVENTS AN DER FRISCHEN LUFT

Der Patio des Museums bietet Ihnen die Möglichkeit ihr Fest auch unter freiem Himmel stattfinden zu lassen. Eingebettet in die beeindruckende Architektur *Volker Staabs*, erzeugt das Patio eine ganz besondere und moderne Atmosphäre.

Für zusätzlichen Flair sorgen wechselnde Lichtinstallationen, wie die der Münsteraner Videokünstlerin *Pipilotti Rist* an der Museumswand.

BESTUHLUNG & EQUIPMENT

WIE MÖCHTEN SIE SITZEN?

Die Tischordnung gestalten wir gerne mit Ihnen zusammen. Ganz gleich ob an einer langen Tafel oder vielleicht doch lieber aufgelockert an runden Tischen - für Sie stellen wir das passende Konzept zusammen. Benötigen Sie im Rahmen Ihres Events weiteres Equipment, wie beispielsweise Beamer, Mikrofon oder FlipChart? Kein Problem, auch darum kümmern wir uns und stellen Ihnen die Ausrüstung gerne zur Verfügung.



LANDESMUSEUM



PLATZ FÜR MÖGLICHKEITEN

Das LWL-Museum für Kunst und Kultur präsentiert 1.000 Jahre Kunst vom frühen Mittelalter bis zur Gegenwart im Zentrum der westfälischen Stadt Münster. 2014 eröffnet, lädt der Neubau von Staab Architekten Berlin zu einem besonderen Kunsterlebnis ein. Der Sammlungsbestand des Museums umfasst mittelalterliche Sakralkunst Westfalens, Kunstwerke der Renaissance und des Barocks, des 19. Jahrhunderts, Werke der klassischen und internationalen Moderne und der Gegenwartskunst. Kunstwerke von Heinrich Brabender, Lucas Cranach d. Ä., Franz Marc, Ernst Ludwig Kirchner, August Macke sind ebenso zu sehen wie Arbeiten von Otto Piene, Pierre Soulages, Nam June Paik und Richard Serra.



MUSEUMSFOYER

Das Foyer bietet Platz für bis zu 400 Personen und beeindruckt durch seine moderne Architektur und Großzügigkeit. Ob mehrgängiges Menü oder Flying Dinner - hier gibt es eine große Anzahl an Möglichkeiten.

Für die aktuellen Mietkonditionen der Museumsräumlichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Veranstaltungskoordination:
Mobil: 0177 / 564 449 | • E-Mail: info@gastro.ms



AUDITORIUM

Im Auditorium finden bis zu 200 Gäste Platz. Es ist der passende Ort für Tagungen oder Vorträge. Aber auch ein lockeres Get-together lässt sich hier ausrichten. Das Auditorium kann auch mit dem Foyer und Restaurant verbunden werden.

BUFFET / MENÜ



THEMATISCH INDIVIDUELL

Unsere Buffets bieten für jeden Geschmack etwas Passendes.

Kennen Sie die Vorlieben Ihrer Gäste, richten wir es dahingehend gerne aus.

Je nach Größe der Veranstaltung, können wir auch verschiedene Buffets miteinander kombinieren.

Wir stehen Ihnen dabei mit Rat und Tat zur Seite. Ein Vorteil in der individuellen Zusammenstellung besteht darin, dass gerade bei größeren Veranstaltungen keine Wartezeiten entstehen.

Die warmen, wie auch kalten Speisen werden zeitlich passend angerichtet.

KLEINE SPEISEN



CANAPÉ & CO

Es muss nicht immer ein komplettes Mehr-Gang-Menü sein. Zu einem lockeren B2B-Empfang oder bei einer Come-Together-Tagung ist das Flying Dinner passender. Dabei gilt stets: Wir stimmen die Auswahl gern auf Ihre individuellen Bedürfnisse ab. Generell bleibt zu sagen, dass wir natürlich auch komplett vegetarische Varianten anbieten. Aufgrund der Küchenarbeitsflächen bzw. Verarbeitungsplätze sind Sonderfälle, wie eine Zubereitung nach *Hallal-Art*, jedoch nicht immer möglich und müssen im Einzelfall abgeklärt werden.

GETRÄNKE



BARKULTUR IN FLÜSSIGER FORM

Unsere Vielfalt reicht von den bewährten alkoholfreien Erfrischungen, bis hin zu aufregenden Aperitif- und Spritzgetränken. Zusammen mit Ihnen finden wir die passenden Weine. Sie wünschen eine Weinprobe? Gerne arrangieren wir Ihnen einen Termin mit unserem Sommelier. Die ausgewählte Barkarte bietet natürlich auch eine besondere Digestifauswahl und leidenschaftlich gemixte Highballs, Mules und Juleps.

Wir vereinbaren mit Ihnen eine auf Sie angepasste Getränkepauschale für das Event. Alternativ ist auch eine tatsächliche Verbrauchsabrechnung möglich.

QUALITÄT



PERFEKTES ZUSAMMENSPIEL

Es ist immer die Summe vieler Kleinigkeiten, die ein Event so unvergesslich macht. Wir behalten das große Ganze stets im Blick und achten auf jedes Detail, denn wir wissen, dass dies die Dinge sind, auf die es letztendlich ankommt. Wir arbeiten Hand in Hand als Team, damit wir gemeinsam diesem Qualitätsanspruch gerecht werden können. Küchenchef Johannes Rolfes setzt unsere Philosophie in der Küche um und das Service- und Barteam von Betriebsleiter Nils Halpapp und Barchef Hendrik Backers kümmert sich um Sie und Ihre Gäste.

Ihre persönlichen Wünsche setzen unsere Eventkoordinatorinnen Jenny Leu und Jenny Blümel auch kurzfristig und flexibel um, so dass kein Event dem Anderen gleicht.

Kontakt Veranstaltungskoordination: Mobil: 0177 / 564 449 | • E-Mail: info@gastro.ms

Sie möchten eines unserer öffentlichen Events besuchen?

Wir laden Sie ein zu Gabel & Glas und zu unseren
regelmäßigen Barevents.

Termine finden Sie auf unserer Homepage:

www.das-lux.de



Domplatz 10 • 48143 Münster

www.das-lux.de •  

Veranstaltungskoordination: Jenny Leu & Jenny Blümel

E-Mail: info@gastro.ms • Mobil: 0177 / 564 449 |