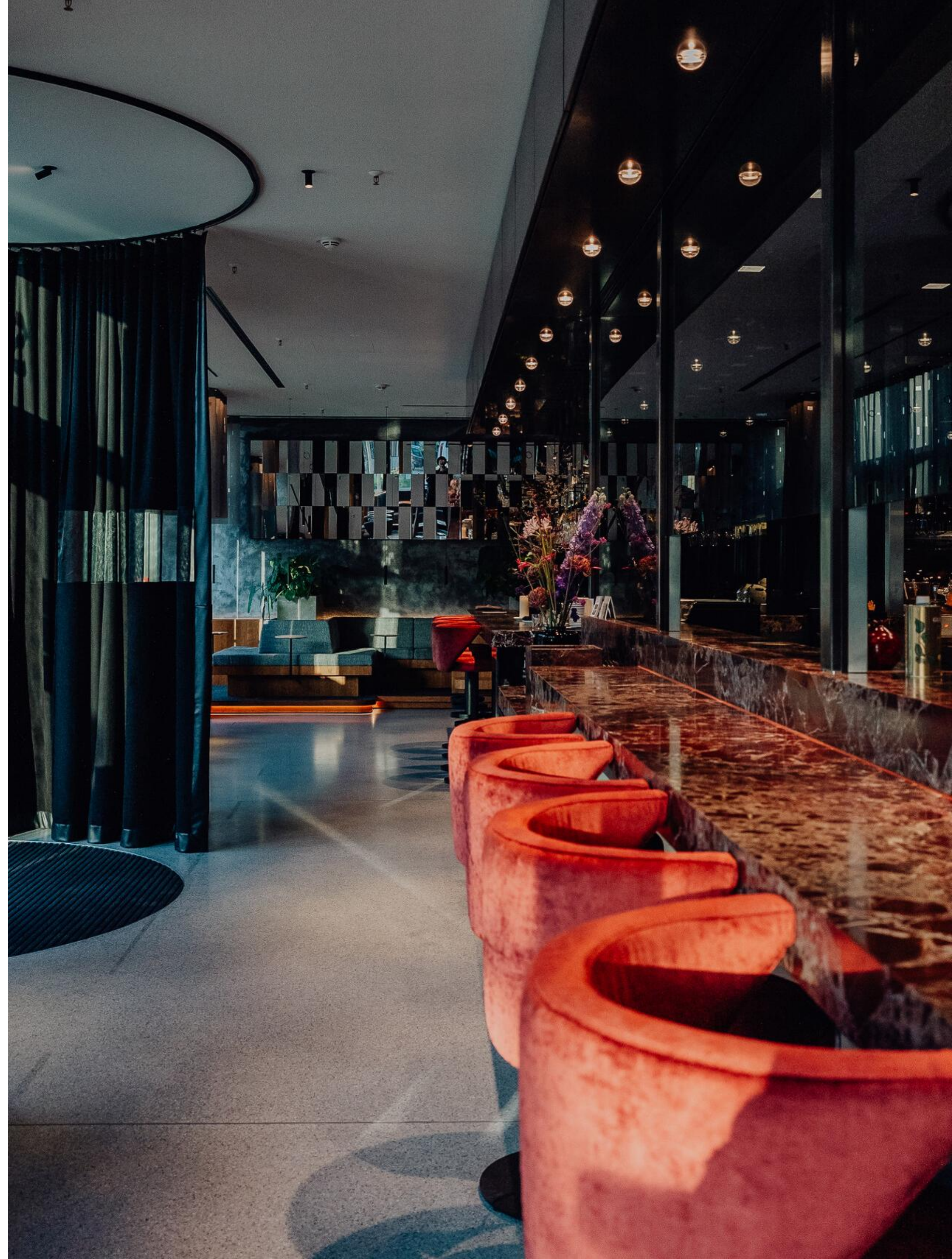




Übersicht

- Restaurant
- Food
- Drinks
- Zusatzleistungen
- Team
- Kontakt
- AGB



Restaurant

Im Münchner Werksviertel, wo kreatives Leben und urbaner Rhythmus aufeinandertreffen, befindet sich das Nice. Ein Restaurant für alle, die gutes Essen, ehrlichen Wein und eine lebendige Atmosphäre schätzen.

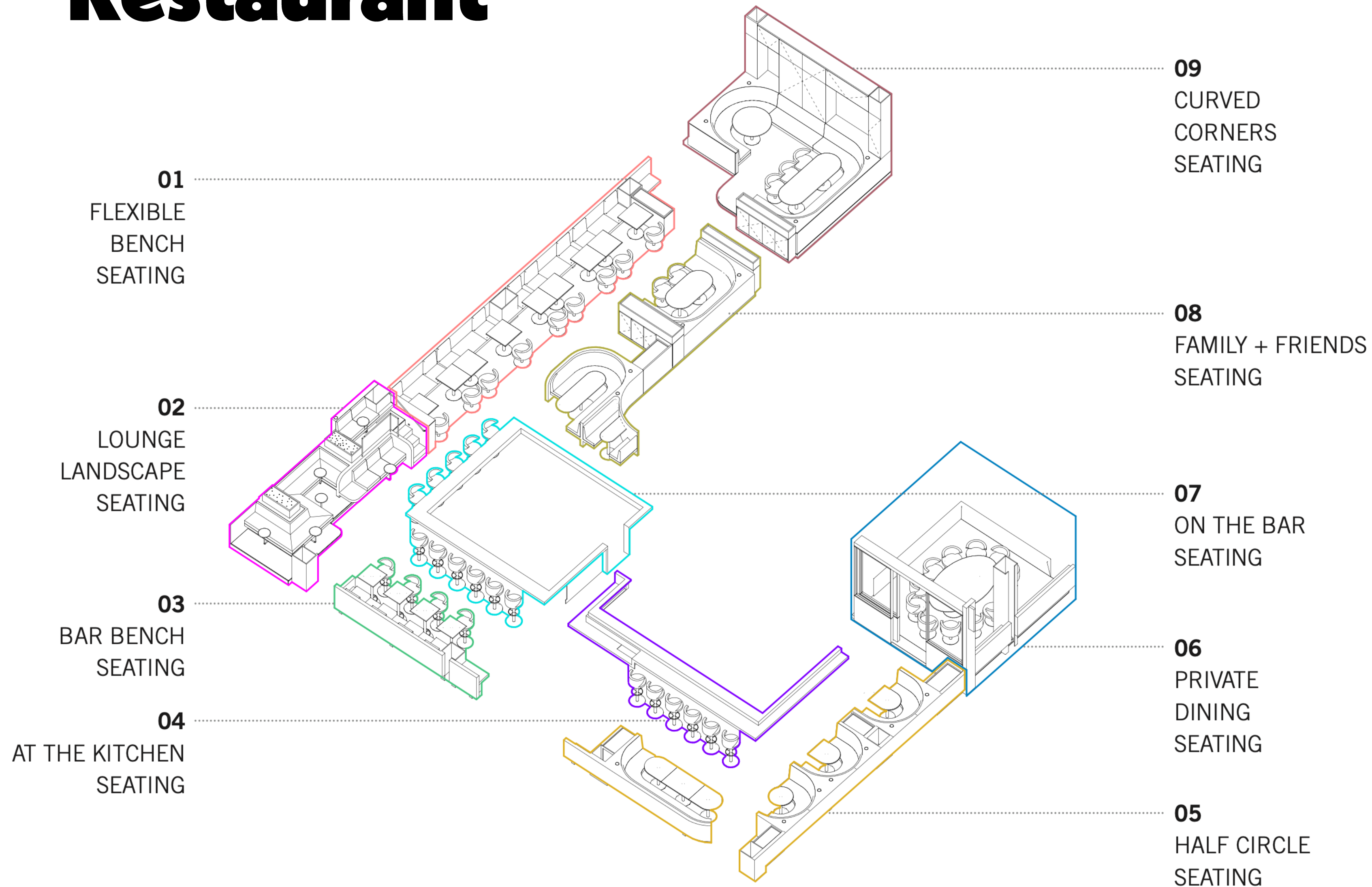
Ob eine private Feier, ein geschäftlicher Anlass oder ein lockerer Abend mit Freunden – wir bieten Raum für Anlässe mit Charakter. Keine Etikette, kein steifes Protokoll – dafür echtes Handwerk, frische Ideen und ein offenes Konzept, das sich an Dich anpasst.

Unsere Küche ist europäisch inspiriert – leicht, vielseitig und geprägt von hochwertigen Zutaten. Ob Sharing-Plates, gesetztes Menü oder Flying Dinner: Was zählt, ist der Geschmack, die Qualität und das Erlebnis am Tisch. Im Mittelpunkt: unsere offene Küche und die Bar. Zwei Orte, an denen Begegnung entsteht. Hier wird gekocht, gemixt und gefeiert – mit Hingabe, Stil und einem Team, das Gastgebersein ernst nimmt.

Wir freuen uns auf Deine Veranstaltung. Persönlich, individuell und mit dem Anspruch, dass sich alle bei uns einfach wohlfühlen – ganz gleich, ob zum großen Fest oder zum kleinen Moment.



Restaurant



Maximale Bestuhlung

Bereich 01: maximal 20 Personen

Bereich 02: Kein gesetztes Dinner möglich, nur Lounge Bestuhlung mit Flying Buffet

Bereich 03: maximal 8 Personen

Bereich 04: maximal 6 Personen

Bereich 05:
9 Personen im großen Circle
2-3 Personen im kleinen Circle

Bereich 06: maximal 12 Personen

Bereich 07: maximal 11 Personen

Bereich 08: maximal 5 & 6 Personen

Bereich 09: maximal 4 & 8 Personen

Gruppenübersicht

Kleine Gruppen

Für 10 bis 20 Personen

Menüoptionen

Saisonale Auswahlkarte
2 Vorspeisen
3 Hauptgänge – Fisch, Fleisch oder Vegi
2 Desserts

Oder
3-6 Gang Menü

Große Gruppen

Ab 20 Personen

Menüoptionen

3-6 Gang Menü

Exklusive Buchungen

Gesetztes Dinner

Maximal Bestuhlung 97 Personen

Flying Buffet

Maximal Kapazität bis zu 200 Personen

MINDESTVERZEHR TAGSÜBER

Restaurant	Mo-Mi	7.000€ Brutto
Separee	Mo-Fr	150€ Brutto (Miete)
Restaurant	Do-Sa	8.500€ Brutto
Separee	Sa	750€ Brutto

MINDESTVERZEHR ABENDS

Restaurant	Mo-Mi	12.000€ Brutto
Separee	Mo-Mi	1.000€ Brutto
Restaurant	Do-Sa	15.000€ Brutto
Separee	Do-Sa	1.200€ Brutto

MINDESTVERZEHR

Restaurant tagsüber	So	8.500€ Brutto
Restaurant abends	So	15.000€ Brutto



Food

Kochen ist für uns mehr als nur Handwerk – es ist Leidenschaft, Kreativität und ein bisschen Magie. Regional, Saisonal, modern europäisch. Küchenchef Fabian Huber und sein Team setzen auf Qualität, Kreativität und Leidenschaft und das findet sich in den Gerichten wieder.

Unser Küchenteam hat mit viel Feingefühl und Ideenreichtum eine Auswahl an Menüs zusammengestellt, die nicht nur satt, sondern glücklich machen. Ob für den großen Moment oder den kleinen Genuss zwischendurch – hier wird jeder Gang zum Erlebnis.

Für besondere Anlässe empfehlen wir unser Nice Dining Menü – begleitet von einem sorgfältig abgestimmten Wine Pairing, das jeden Bissen perfekt ergänzt. Elegant, intim, unvergesslich.

Ihr habt eigene Wünsche oder ganz bestimmte Vorstellungen? Wir lieben es, kreativ zu werden! Gemeinsam entwickeln wir euer persönliches Wunschmenü – individuell, überraschend und genau so, wie ihr es euch erträumt habt.

* Die angegebenen Preise können je nach aktueller Marktlage variieren. Änderungen behalten wir uns jederzeit vor.



Menüvorschläge

Menü I



Vorspeise

Petersilienwurzelsuppe, Zitrone, Croutons

Hauptgang

Perlhuhnbrust, Sellerie, Kohl, Schmorzwiebel, Jus

Dessert

Nice Mousse, Zartbitter, Maldon Salz, Extra Vergine Olivenöl

49

Menü II

Vorspeise

Ceviche, Schlierseer Seeforelle, Süßkartoffel, Rote Zwiebel, Koriander

Hauptgang

Geschmorte Kalbsbacke, Lauch, Kartoffel, Miso, Kresse

Dessert

Mohnparfait, Grapefruit, Creme Fraiche, Zitronen-Ferment

71



Menüvorschläge



Menü III

Vorspeise

Gebeizte Schlierseer Lachsforelle, Buttermilch, Kräuter, Senfsaat

Hauptgang

Filet vom Bio Rind, Kartoffelgratin, zweierlei Karotte, Pfeffersauce

Dessert

Schwarzwälder Kirsch, Nice-Style

84

Menü IIII

Vorspeise

Tatar, Rind, Koji, Senfsaat, Pilz-Mayonnaise, Belperknolle

Zwischengang

Rinder-Consommé, Pilzraviolo, Schnittlauch

Hauptgang

Schlierseer Saiblingsfilet, Fenchel, Kichererbse, Beurre Blanc

Dessert

Bayrisch Creme, Fruchtragout (nach Saison), Mandelhippen

87

*Brot ist in den Menüs nicht inkludiert! 8



Menüvorschläge

Menü (auch vegan möglich)

Vorspeise

Allerlei Beeten, Wildkräuter, Vinaigrette, Preiselbeere

Zwischengang

Petersilienwurzelsuppe, Zitrone, Croutons

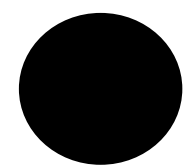
Hauptgang

Risotto, Gemüse der Saison, Kräuteröl, Hartkäse

Dessert

Apfel, Haselnuss, Zitronenmelisse

63



Menüvorschläge

Nice Dining | Chef's Signature



Amuse-Bouche
Überraschung, immer wechselnd

Vorspeise
Ceviche, Schlierseer Seeforelle, Süßkartoffel, Rote Zwiebel, Koriander

Zwischengang
Rinder-Consommé, Pilzraviolo, Schnittlauch

Fischgang
Schlierseer Goldforelle, Paprika, Bortschsud, Fischrogen

Hauptgang
Bio Kalbsrücken Wellington, Tyrolensis, Trüffelrahm

Dessert
Apfel, Haselnuss, Zitronenmelisse

120



Menüvorschläge

Finger Food

Grüne Oliven, Zitronenzeste

Crostini, Rauchfischcreme, Erbsenkresse

Crostini, Hummus, Pickles, Kräuter

Tomaten-Arancini, Basilikum, Parmesan

Juffingers Kaaskrainer, Kren, Senf

Juffingers Tyrolensis Speck

25



Menüvorschläge

Flying Buffet

Crostini, Pickles, Hummus, Schwarzkümmel

Crostini, Rauchfischcreme, Erbsenkresse

Crostini, Tatar vom Bio Rind, Radieserl, Kerbel

Spinat-Ravioli, Nussbutter, Babyspinat, Parmesan

Risotto, Süßkartoffel, Zucchini, Rucola

Schlierseer Seeforelle, Belugalinsen, Limette

Maishendlbrust, Blumenkohl, Karotte

Rosa gebratenes vom Bio Rind, Selleriepüree, Chimichurri

Nice Mousse, Maldonsalz, Extra Vergine Öl

Apfel, Haselnuss, Zitronenmelisse

75



Frühstück | Lunch

Für Gruppen ab 10 Personen bieten wir auch Frühstücks Optionen an.

Ob entspanntes Buffet am Kitchen Block oder ein serviertes Menü am Tisch, wir sind flexibel und gehen gerne auf eure Wünsche ein.

Beim Lunch könnt ihr euch auf unsere täglich wechselnden Gerichte freuen. Frisch, saisonal und immer ein bisschen anders.

Die aktuellen Lunch - Gerichte finden sie auf unserer [Website](#)



Drinks

Pauschale „klein“

Welcome Drink

„Alter Wirt“ Brut Sekt, Rivaner, Rinklin, Baden

Wasser & Softdrinks | Bier

Weißwein:

2024, Grüner Veltliner Xaver's Edition, Loimer, Kamptal

Rosé:

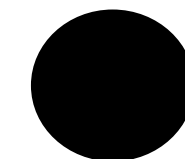
2024, Rosé „Nice Edition“, Syrah, Cinsault, Domaine La Croix Belle,
Languedoc-Roussillon

Rotwein:

2023, Chianti Rufina, Selvapiana, Toskana

Kaffeespezialitäten & Tee

15,00 p.P. / Stunde



Drinks

Pauschale „groß“

Welcome Drink

„Alter Wirt“ Brut Sekt, Rivaner, Rinklin, Baden

Wasser & Softdrinks | Bier

Weißwein:

2024, Grüner Veltliner Xaver's Edition, Loimer, Kamptal

Rosé:

2024, Rosé „Nice Edition“, Syrah, Cinsault, Domaine La Croix Belle,
Languedoc-Roussillon

Rotwein:

2023, Chianti Rufina, Selvapiana, Toskana

Spritzvarianten | Longdrinks mit Grey Goose, Bacardi, Bombay Sapphire Gin und
Wild Turkey Whisky | Jägermeister & Lantenhammer Bio Willi

Kaffeespezialitäten & Tee

22,50 p.P. / Stunde



Cocktailbar Erlebnis

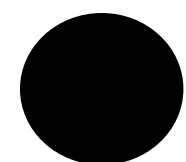
Für alle, die mehr als nur ein Getränk möchten: Unser Cocktailbar-Erlebnis bringt Bar-Feeling direkt ins Event. Unsere professionellen Barkeeper mixen vor den Augen der Gäste frische Cocktails – mit Charme, Können und Showeffekt.

Ob Klassiker oder kreative Neuinterpretationen: Die Bar ist nicht nur ein Genuss, sondern auch ein Hingucker. Auf Wunsch kreieren wir gemeinsam mit euch sogar einen Signature Cocktail, der perfekt zu eurem Anlass oder Motto passt – inklusive individuellem Namen und Styling.

Das Ganze gibt es als praktische Pauschale, die folgende Leistungen umfasst:
Barkeeper-Team für 3 Stunden

- o Auswahl an hochwertigen Cocktails (Sours, Negroni, Marrakesch Mule, Espresso Martini)
- o Alkoholfreie Drinks inklusive (Favored Driver, Yuzu Lemonade)
- o Individuelle Beratung & Signature Drink auf Wunsch
- o Optionale Erweiterung: personalisierte Cocktailkarten oder Eiswürfel-Branding etc.

Ab 10 Personen 750€ Pauschal für 3 Stunden, jede weitere Person wird mit 75 € pro Person dazu gerechnet.



*dieser Preis gilt als Zusatz zu der Getränkepauschale und beinhaltet keine weiteren Getränke neben den Cocktails.



Separée

Allover Red | gemütlich, stilvoll und ganz privat.

Mitten im Geschehen und doch ganz für Euch: Unser Separée mit Roundtable bietet Platz für bis zu 12 Personen.

Hier seid ihr komplett unter euch, egal ob ihr...

ein Winetasting macht,
ein kulinarisches Erlebnis wollt,
als Team eine kreative Session braucht,
eine Mini-Tagung plant,
oder einen gemütlichen Kinoabend mit Snacks und Drinks

Der Raum kann viel.
Vor allem aber: Er hat Atmosphäre.
Ob Business-Meeting, besondere Feier oder kreatives Fotoshooting, wir machen jeden Anlass zu einem individuellen Erlebnis!



Das Gewisse etwas

So individuell wie unsere Gäste – so flexibel ist auch unser Eventservice. Neben unserem stilvollen Basis-Setup erfüllen wir gerne persönliche Wünsche und besondere Vorstellungen, um euer Event zu etwas ganz Eigenem zu machen.

Ob zurückhaltend elegant oder extravagant & farbenfroh – gemeinsam mit unseren erfahrenen Partnern realisieren wir Blumenschmuck, der perfekt zum Anlass passt. Von minimalistischen Tischgestecken bis hin zu beeindruckenden floralen Installationen ist alles möglich.

Auch Foto- und Videografen, DJs, Live-Acts oder andere Entertainment-Formate können wir auf Wunsch vermitteln – ebenso wie die passende technische Ausstattung: Ton, Licht, Projektionen oder individuelle Spezialeffekte.

Damit alles perfekt zusammenpasst, erstellen wir auf Wunsch Moodboards, die auf Farbkonzepte, Mottos oder besondere Wünsche abgestimmt sind – von der Deko über das Licht bis zur Menügestaltung. So entsteht ein durchdachtes Gesamterlebnis, das begeistert.



Das Team

Hinter dem neuen Restaurant NICE Dining stehen fünf leidenschaftliche Gastgeberpersönlichkeiten, die in der Münchner Gastronomie längst keine Unbekannten mehr sind: Theresa, Xaver und Jakob Portenlänger, Fabian Huber und Chrisa Tsabrinou.

Xaver Portenlänger ist im „Xaver’s“ in München voll im Geschehen und bekannt für seine herzliche Art, Gäste willkommen zu heißen.

Jakob Portenlänger führt als Wirt den traditionsreichen „Alten Wirt“ und verbindet bayerische Gastlichkeit mit zeitgemäßem Anspruch.

Theresa Portenlänger behält als strategischer Kopf den Überblick über alle Betriebe und steckt gleichzeitig ihr Herzblut in ihr Herzensprojekt „Mr. B’s“.

Chrisa Tsabrinou und Fabian Huber übernehmen als Geschäftsführer die Verantwortung für das neue Projekt NICE und bringen frischen Wind, kreative Ideen und Organisationstalent mit.

Gemeinsam vereinen diese fünf kreativen Köpfe Erfahrung, Leidenschaft und den Mut, Neues zu schaffen – und genau daraus entstand die Idee für NICE Dining: ein Ort, an dem modernes Genusserlebnis, stilvolles Ambiente und echte Gastfreundschaft aufeinandertreffen.



Das Team



Für das tägliche Gästerlebnis im **NICE** Dining sorgen Theresa Abele und Jon Diaz Lopez. Als Serviceleitung hat Theresa Abele stets den Überblick – mit ihrem geschulten Auge für Details, viel Herzblut und einem hohen Anspruch an Qualität garantiert sie einen reibungslosen Ablauf und perfekten Service. An ihrer Seite steht Jon Diaz Lopez, der mit seiner Expertise als Sommelier immer die passende Weinbegleitung empfiehlt – sei es ein Klassiker oder ein spannender Geheimtipp, der das Menü zu einem vollendeten Genusserlebnis macht.



Für die besonderen Momente an der Bar sorgt unser kreatives Barteam. Gemeinsam kreieren sie Drinks, die nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch beeindrucken – von perfekt ausbalancierten Klassikern bis hin zu innovativen Eigenkreationen, die das NICE Dining Erlebnis abrunden. Mit ihrer Leidenschaft für hochwertige Zutaten und ihrem Gespür für Trends wird jeder Cocktail zu einem kleinen Highlight des Abends.

Kontakt & Beratung

Für alle Fragen rund um Planung, Ablauf und individuelle Wünsche steht euch unsere Eventmanagerin Dimitra Tsamprinou mit Erfahrung, einem offenen Ohr und viel Sinn fürs Detail zur Seite.
Ob lockeres Get-together, Firmenfeier oder stilvolles Dinner – sie sorgt dafür, dass alles reibungslos läuft und genau zu euch passt.

Ihre Ansprechpartnerin für alle Eventanfragen:

Dimitra Tsamprinou



Head of Event
dimitra@nicedining.de

+49 1711081440

Marlene Wildt



Event & Guest Relation Management
event@nicedining.de

+49 8964193480

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag: 11:30 bis 24 Uhr
Samstag: 18 bis 24 Uhr
Sonn -und Feiertage geschlossen

Bei exklusiven Feiern, die länger als 01:00 Uhr anhalten, berechnen wir einen stündlichen Pauschalbetrag in Höhe von 350€ Brutto.

Für einfache Reservierungen: Bitte reserviert euren Tisch direkt [online](#)

Wusstest Du schon?

Unsere weiteren Locations

Xavers Wirtshaus
events@xaver-s.de

Im Herzen von München am Viktualienmarkt gelegen.
Tradition trifft Geselligkeit – perfekt für entspannte Feiern im jungen bayerischen Stil.

Alter Wirt Grünwald
info@alterwirt.de

Historisches Flair und familiäre Atmosphäre in charmantem Ambiente.

Mr. B's
booking@mister-bs.bar

Das Mister B's ist die kleinste Live Boazn Münchens, welche sich unweit der Theresienwiese befindet.

Interesse?

Fragt uns gerne nach Verfügbarkeiten und individuellen Angeboten für eure Veranstaltung an!



NICE DINING GMBH & CO. KG
AUGUST-EVERDING- STR. 24
81671 MÜNCHEN

AGB's

Private Veranstaltungen und Feiern

Die Buchung einer privaten Veranstaltung (z.B. Bankett, Feier oder Gesellschaft) wird für beide Seiten verbindlich, sobald Angebot und Annahme in Textform (z.B. E-Mail) bestätigt wurden. Reservierungen für Veranstaltungensollten alle wesentlichen Absprachen (Datum, Uhrzeit, Gästezahl, Menü/Speisen, Getränke, Pauschalen etc.) umfassen. Optionstermine für Veranstaltungen sind – sofern ausdrücklich als solche vereinbart – für beide Seiten unverbindlich und verfallen automatisch nach Ablauf der Optionsfrist, falls bis dahin keine Vertragsbestätigung erfolgt.

Bitte teilen Sie uns die voraussichtliche Teilnehmerzahl Ihrer Veranstaltung spätestens 10 Werktage vor dem Termin verbindlich mit. Diese Zahl legen wir unserer Personal- und Küchenplanung zugrunde. Eine Änderung der Personenanzahl nach unten ist danach nur mit unserer Zustimmung möglich. Reduzierungen, die uns später als 10 Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden, können leider nicht mehr berücksichtigt werden. In diesem Fall oder falls am Veranstaltungstag weniger Gäste erscheinen als vereinbart, müssen wir gleichwohl die zuletzt bestätigte Gästezahl voll in Rechnung stellen, da die Vorbereitungen (Personal, Waren) entsprechend der vereinbarten Zahl getroffen wurden. Erscheinen mehr Personen als vereinbart, besteht kein Anspruch auf Einlass oder Bewirtung dieser zusätzlichen Personen, doch werden wir im Rahmen unserer Kapazitäten versuchen, auch zusätzliche Gäste gegen entsprechende Berechnung zu bedienen.

Stornierung von Veranstaltungen durch den Gast:

Stornierungen müssen grundsätzlich schriftlich (z.B. per E-Mail) erfolgen, um wirksam zu sein.

Für nicht exklusive Veranstaltungen (z.B. Geburtstagsfeiern, Meetings, kleinere Firmenveranstaltungen) gelten folgende Stornogebühren:

- 10 bis 6 Werktage vor dem Veranstaltungstermin: 20 % der vereinbarten Vergütung
- 5 bis 3 Werktage vor dem Veranstaltungstermin: 50 % der vereinbarten Vergütung
- weniger als 2 Werktage vor dem Veranstaltungstermin oder am Veranstaltungstag (einschließlich Nichterscheinen): 100 % der vereinbarten Vergütung

Für exklusive Veranstaltungen (z.B. exklusive Buchung der gesamten Räumlichkeiten) gelten folgende Stornogebühren:

- 30 bis 20 Werktage vor dem Veranstaltungstermin: 20 % der vereinbarten Vergütung
- 19 bis 10 Werktage vor dem Veranstaltungstermin: 50 % der vereinbarten Vergütung
- 9 bis 4 Werktage vor dem Veranstaltungstermin: 80 % der vereinbarten Vergütung
- 3 oder weniger Werktage vor dem Veranstaltungstermin oder am Veranstaltungstag (einschließlich Nichterscheinen): 100 % der vereinbarten Vergütung

Dabei werden jeweils ersparte Aufwendungen unsererseits berücksichtigt; etwaige bereits geleistete Anzahlungen werden angerechnet oder zurückerstattet. Ihr Nachweis eines geringeren Schadens bleibt auch hier unbenommen. Gelingt es uns, den frei gewordenen Termin anderweitig zu vergeben, werden wir die dadurch ersparten Aufwendungen selbstverständlich auf die Stornogebühr anrechnen.

Besondere Regelung für Zusatzleistungen:

Für Veranstaltungen, bei denen zusätzliche Leistungen wie extern angemietetes Equipment (z. B. Technik, Mobiliar, Bühnenausstattung) erforderlich sind, gilt eine gesonderte Stornierungsfrist von 20 Werktagen für diese Zusatzleistungen. Erfolgt die Stornierung später, behalten wir uns vor, die dadurch anfallenden Kosten vollständig in Rechnung zu stellen, sofern eine kostenfreie Stornierung oder Weitervermietung durch den Drittanbieter nicht mehr möglich ist.

Zahlungsbedingungen

Preise: Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei langfristigen Buchungen behalten wir uns angemessene Preisänderungen vor, falls sich die gesetzliche Umsatzsteuer ändert oder unvorhersehbare erhebliche Kostenerhöhungen (z.B. bei Waren, Personal oder Energie) eintreten. Im Fall von Menü- oder Pauschalvereinbarungen für Veranstaltungen basieren die Preise auf den zum Vertragsschluss gültigen Kalkulationen; überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung 4 Monate, können wir bei erheblichen Kostenänderungen eine angemessene Preisanpassung vornehmen. Zahlung im Restaurant: Rechnungen über Restaurantleistungen (Speisen/Getränke) sind sofort nach Erbringung der Leistung vor Ort in bar oder mittels der akzeptierten Karten zu begleichen, sofern keine andere Zahlungsweise ausdrücklich vereinbart wurde. Bei hinterlegter Kreditkarte für eine Reservierung sind wir berechtigt, diese mit dem offenen Rechnungsbetrag zu belasten, falls keine Zahlung vor Ort erfolgt.

Zahlung bei Veranstaltungen: Soweit nichts Abweichendes vereinbart wurde, ist bei Vertragsabschluss für eine Veranstaltung eine Anzahlung von 50% des voraussichtlichen Rechnungsbetrages zu leisten, zahlbar innerhalb von 7 Tagen nach Rechnungsstellung. Der Restbetrag ist spätestens am Tag der Veranstaltung vor Ort oder binnen 10 Tagen nach Rechnungsdatum ohne Abzug zu zahlen. Wir können im Einzelfall andere Zahlungspläne vereinbaren (z.B. andere Ratenhöhe oder Fälligkeiten) – solche Abreden bedürfen der Textform. Bei Zahlungsverzug gelten die gesetzlichen Regelungen; insbesondere können Verzugszinsen in gesetzlicher Höhe berechnet werden. Zudem behalten wir uns vor, bei Zahlungsverzug oder begründeten Zweifeln an Ihrer Zahlungsfähigkeit weitere Leistungen nur gegen Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung zu erbringen. Insbesondere sind wir berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung (etwa Kreditkartengarantie) zu verlangen, sofern dies nicht bereits bei Vertragsschluss vereinbart wurde. Die Höhe und Fälligkeit einer solchen Vorauszahlung können wir in Textform festlegen. Werden angeforderte Vorauszahlungen nicht fristgerecht geleistet, sind wir berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten.

Trinkgelder sind freiwillig und im Rechnungsbetrag nicht enthalten.