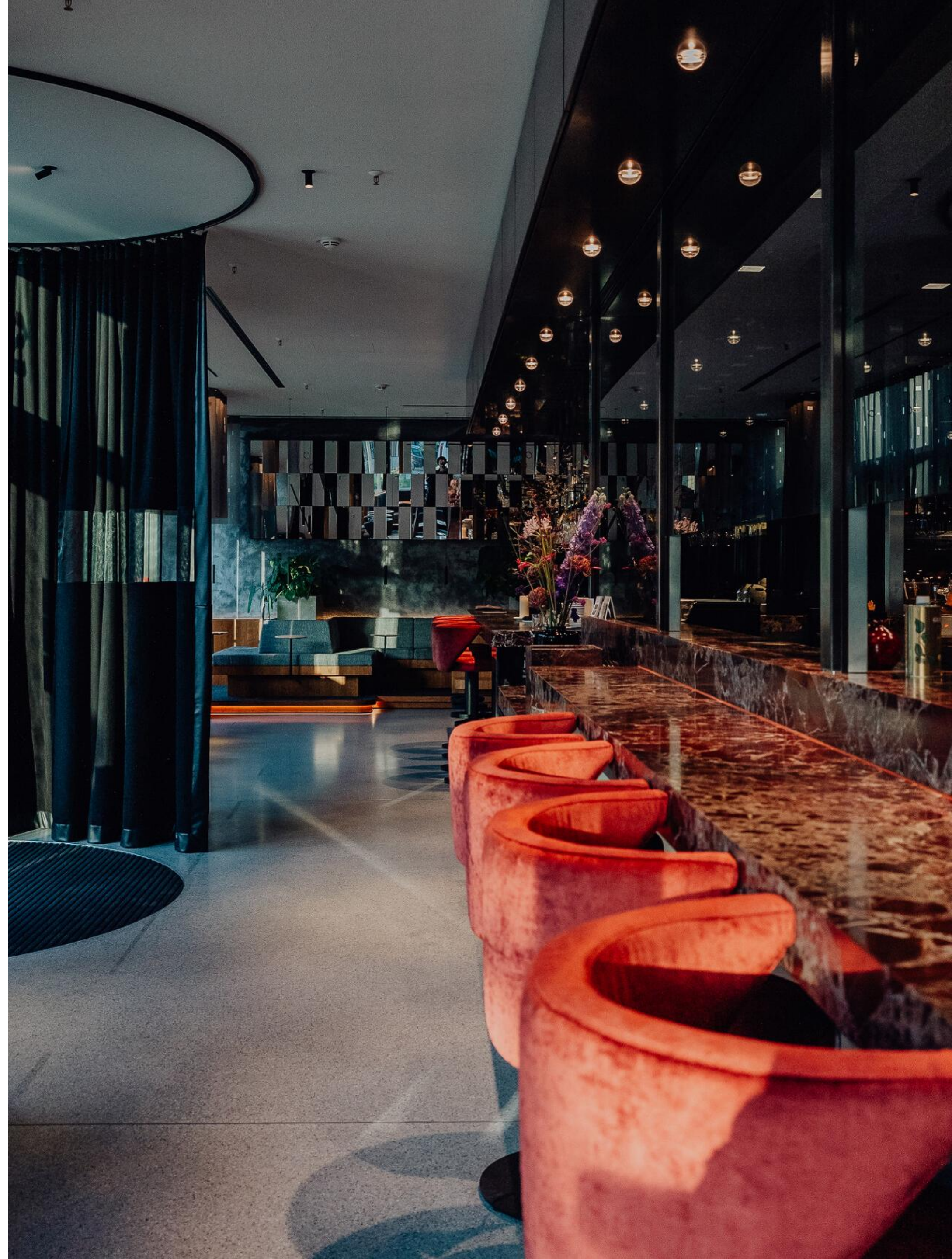




Übersicht

- Restaurant
- Atrium
- Dachterrasse
- Food
- Team
- Kontakt



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.



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.

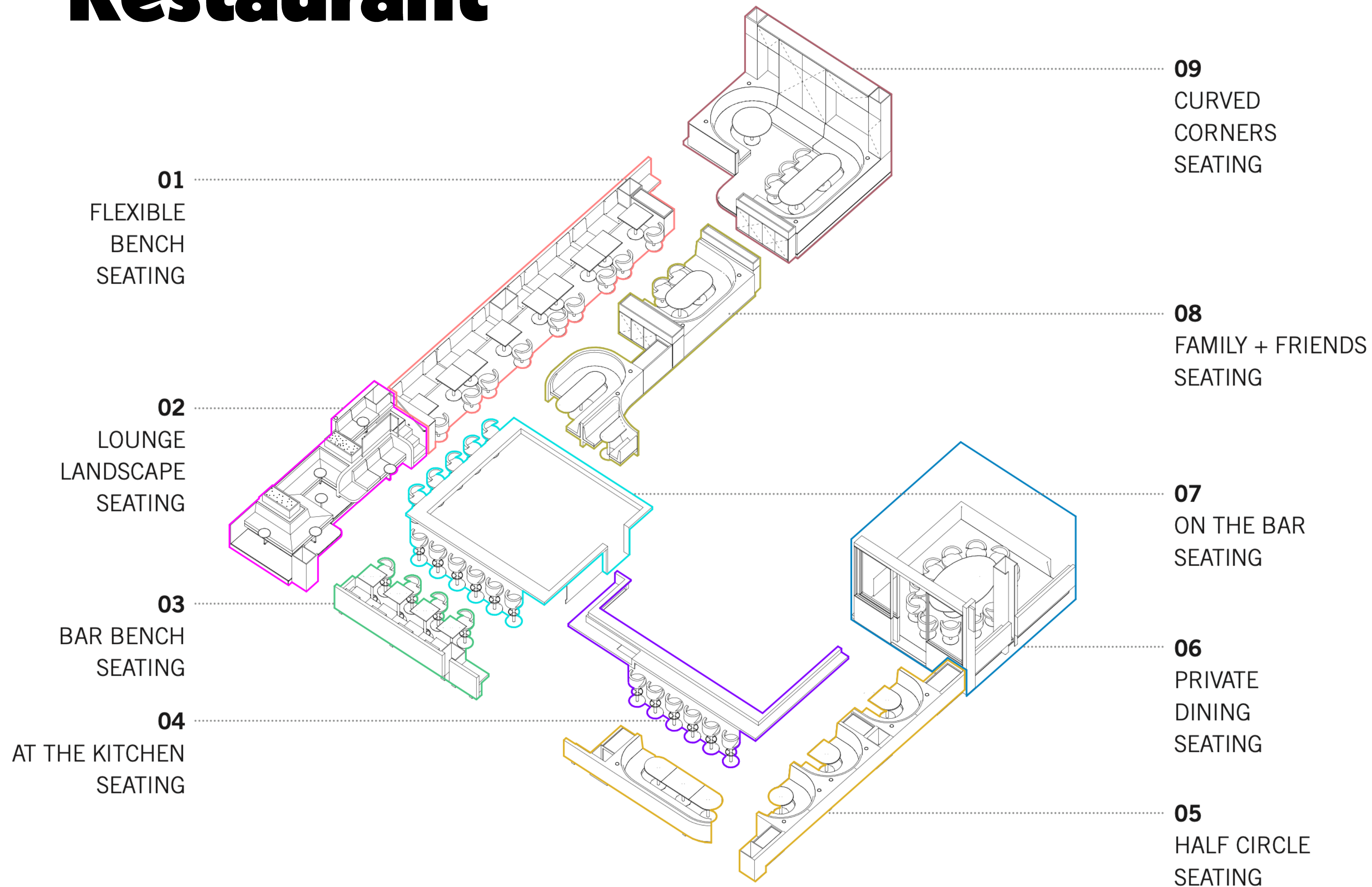
Hier seid ihr komplett unter euch, egal ob ihr...

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!



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

Gesamt maximal: 97 Personen

Im Flying maximal: 200 Personen

Das Atrium

650 m² Platz für große Ideen und bis zu 600 Gäste.

Unsere Eventfläche ist so vielseitig wie Eure Anlässe: Ob Ausstellung, Vortrag, Afterwork-Party, Firmenfeier oder elegantes Dinner – hier findet jedes Event den perfekten Rahmen. Flexibel, modern und mit ganz viel Raum für Eure Kreativität.

Preis auf Anfrage





PLAY ME

Die Dachterrasse

Zwei wunderschöne, miteinander verbundene Dachterrassen bieten einen atemberaubenden Blick auf die Alpen und das beeindruckende Umadum Riesenrad – perfekt für unvergessliche Momente. Auf **600 m²** haben bis zu **400** Gäste Platz, ob für einen lockeren Stehempfang oder ein elegantes Dinner. Wir setzen Eure Ideen mit viel Herz und Kreativität um, um euer Event zu einem echten Highlight zu machen.

Preis auf Anfrage



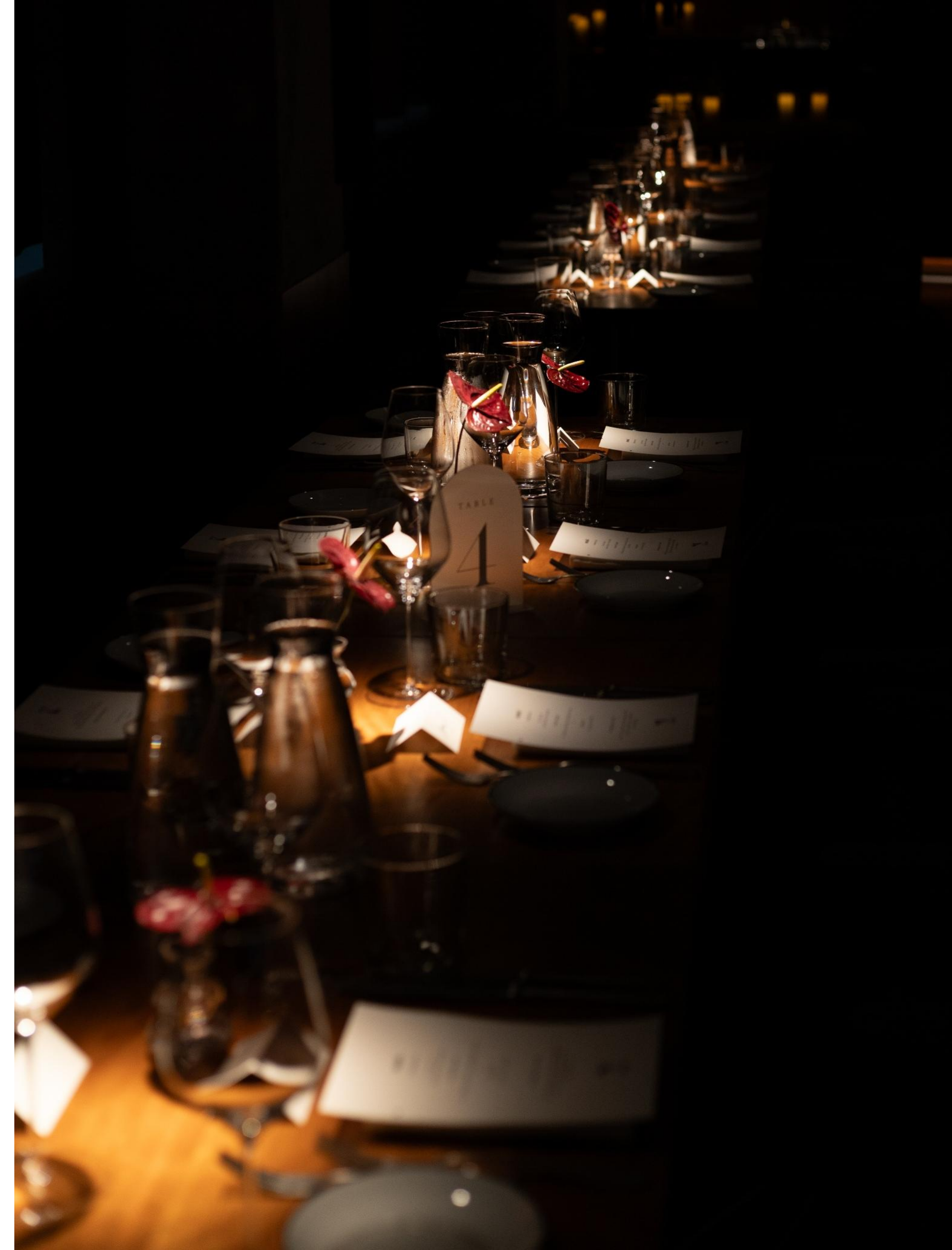
Das Gewisse etwas

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.



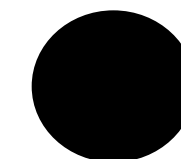
Food

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.





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.



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
+491711081440

Marlene Wildt



Event & Guest Relation Management
event@nicedining.de
+49 89 641 934 80

Öffnungszeiten

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

