



Ihre Veranstaltung im
Jaadin Grillhouse &
Dim the Lights

Vietnamesische Familienküche neu gedacht



Im Herzen von Schwabing, München, erwartet Sie hier auf rund **500 Quadratmetern** ein einzigartiges Konzept, welches die vietnamesische Shared-Food-Tradition in Kombination mit einer hochwertigen Cocktailbar, Grilltischen und Dim Sum Lounge verbindet und damit eine völlig neue Interpretation der vietnamesischen Gastronomiekultur nach München bringt.

Unsere Räumlichkeiten bieten Platz für insgesamt bis zu **210 Personen** (zzgl. Außenfläche), sind vielfältig kombinierbar und bilden so den passenden Rahmen für jeden Anlass. Passend dazu unterstützen wir Sie gerne mit professioneller Eventorganisation und verfügen über Kontakte zu zahlreichen Dienstleistern.

Gerne beraten wir Sie in einem gemeinsamen Gespräch zur Umsetzung Ihrer individuellen Wünsche und freuen uns, Sie bald bei uns begrüßen zu dürfen.

Für Fragen und Anregungen stehen wir Ihnen jederzeit telefonisch oder per E-Mail zur Verfügung.

089 998 24 19 50
event@jaadin.de

Ihr Jaadin und Dim the Lights Event Team

Das erwartet Sie bei uns



Jaadin – zu Deutsch Familie – ist das erste gemeinsame Projekt der Geschwister Thi Loan Strasser, Viet Dúc Nguyen und Tan Loc Nguyen. Durch zahlreiche liebevoll platzierte und dennoch unaufdringliche Details bildet das **Thema Familie den roten Faden** und verleiht dem Jaadin Grillhouse & Dim the Lights damit einen unverwechselbaren Charakter.

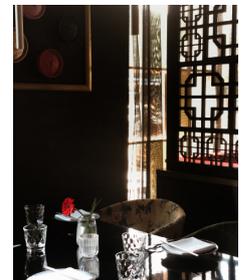
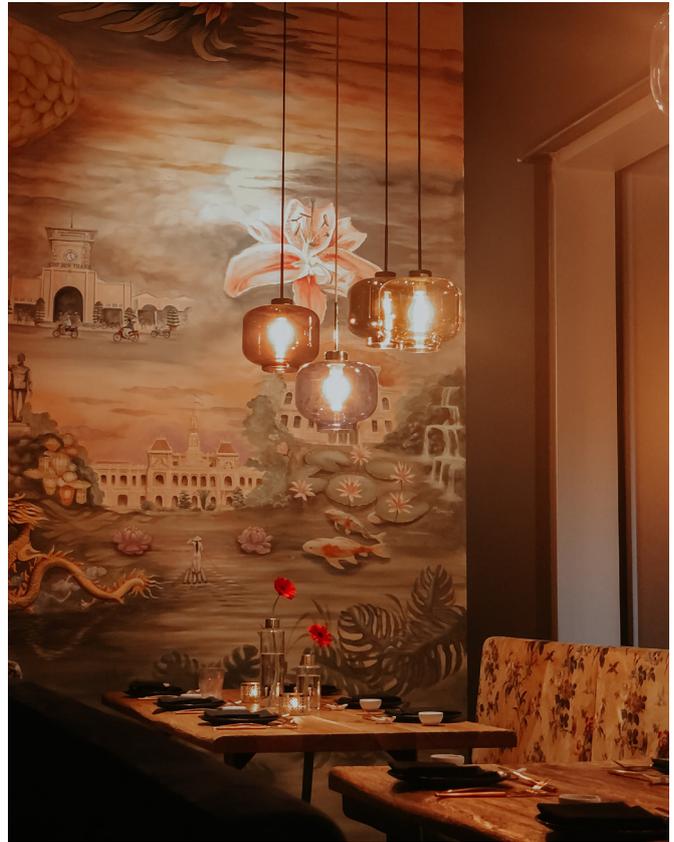
Jaadin Grillhouse



In unserem Restaurantbereich werden vietnamesische Spezialitäten nach südostasiatischer „**Family Sharing**“-Tradition in der Tischmitte angerichtet und in der Gruppe geteilt. Ob vegetarische und vegane Empfehlungen von Thi Loan, die moderne Barbecue-Variante von Viet Dúc oder traditionell vietnamesische Grillkultur nach dem Geschmack von Tan Loc – dank dem Sharing-Konzept kann die gesamte Grillvielfalt probiert werden.

Im separaten Grill-Bereich erwartet Sie ein weiteres Highlight: direkt in die Tische eingelassene Grillstationen ermöglichen das Zubereiten verschiedener Grill-Spezialitäten direkt am Platz.

Dim the Lights



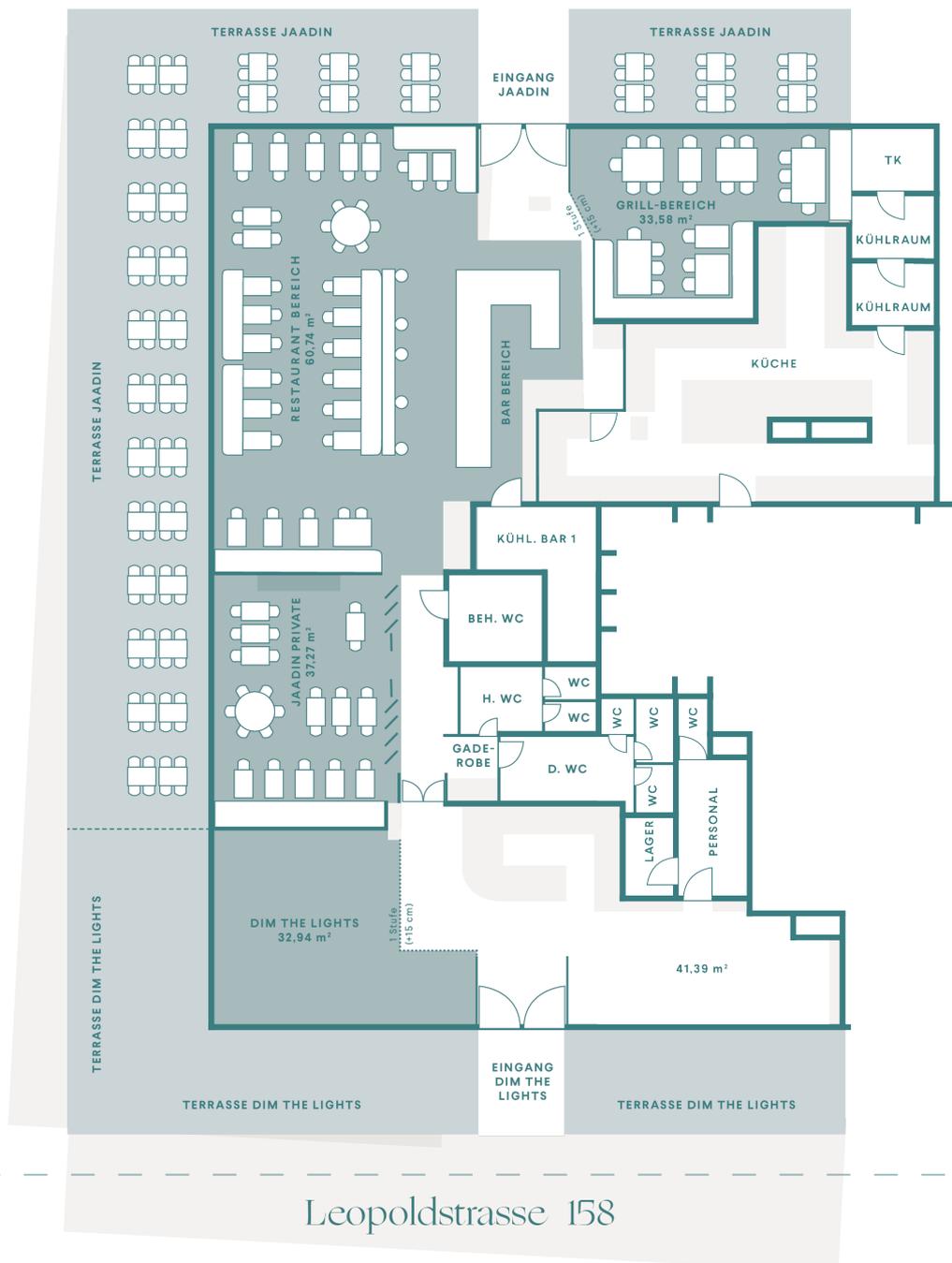
Sum Dim the Lights

Im Dim the Lights gelangt man vom trubeligen Restaurant in einen etwas versteckt anmutenden Bereich. Hier servieren wir neben kalten und warmen Köstlichkeiten vietnamesische Dim Sum. Die kleinen Teigtaschen werden entweder gedämpft, frittiert oder gebraten. Jedem Gericht verleihen wir dabei einen besonderen, individuellen Twist, der Tradition und Moderne miteinander verbindet.

In Séparées können Gäste ihren Abend in privater Atmosphäre verbringen. Dabei wird der Blick ins Restaurant nicht komplett verschlossen, gedämpft klingt die Geräuschkulisse des Restaurants durch die hölzernen Trennwände hindurch. Die Einrichtung ist in dunklen Farbtönen gehalten und das gedimmte Licht rundet das intime Ambiente ab.

Die Gäste haben auch die Möglichkeit, direkt an der Bar zu sitzen und eine der raffinierten Eigenkreationen auf der Barkarte zu probieren. Außerdem gibt es eine selektierte Auswahl an Champagner, Sake und Wein.

Räumlichkeiten Jaadin Grillhouse



Gesamtes Restaurant mit insgesamt ca. **160 Sitzplätzen innen** und **144 Sitzplätzen außen**

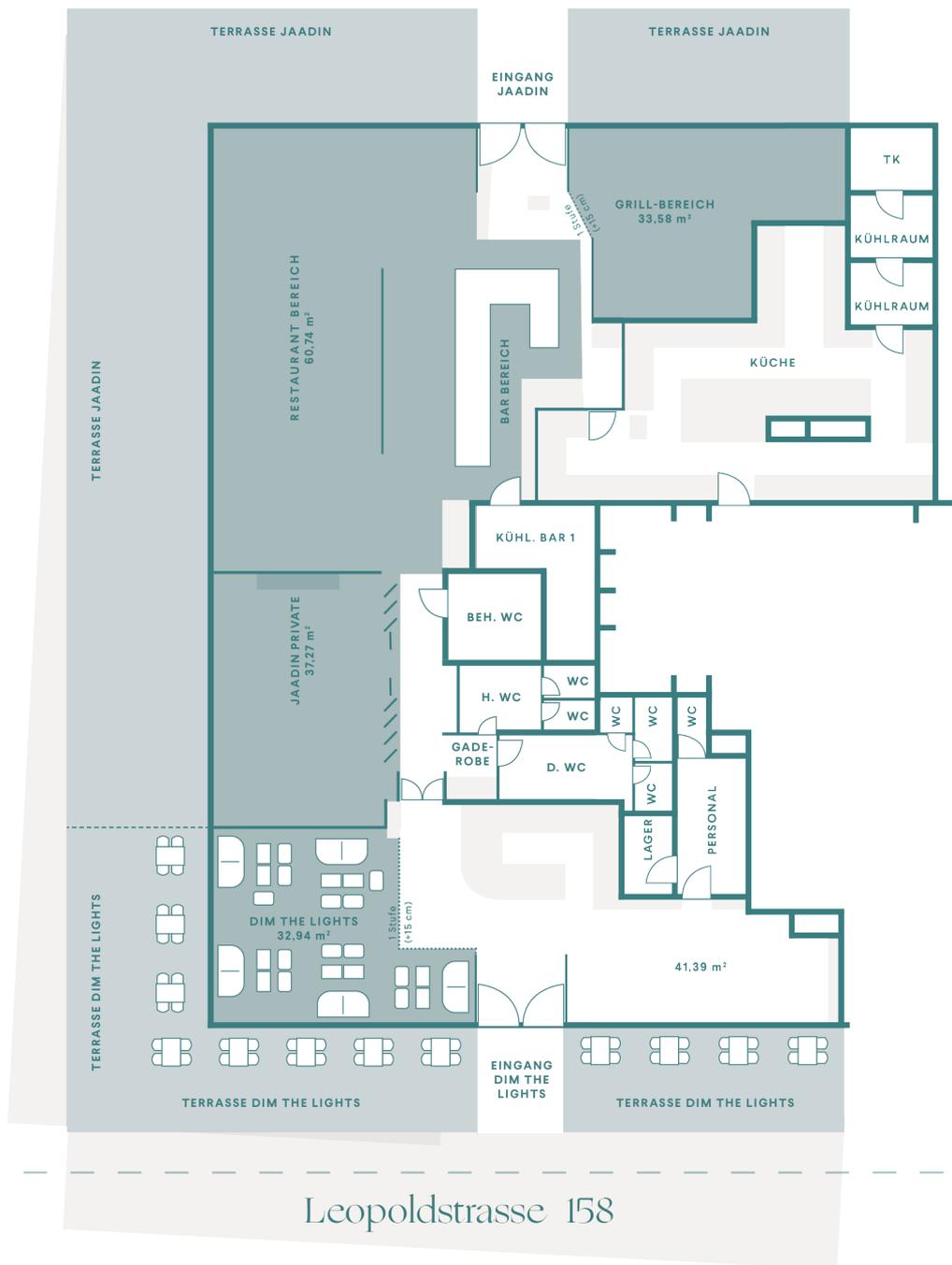
Jaadin Private: Separat buchbarer Raum für Feierlichkeiten mit bis zu **36 Personen**

Grill-Restaurant: Unser Grill-Bereich im Restaurant mit Tischgrillstationen bietet **37 Plätze**

Jaadin Restaurant: Unser Restaurantbereich eignet sich für Veranstaltungen mit bis zu **77 Personen**

Cocktailbar: Nutzen Sie auch unsere Cocktailbar mit **10 Plätzen**

Räumlichkeiten Dim the Lights



Der Dim Sum / Barbereich Dim the Lights bietet **insgesamt 50 Plätze**

Hauptbereich: **23 Plätze**

Chef's Table: **12 Plätze**

Séparée 1: **6 Plätze**

Séparée 2: **4 Plätze**

Bar: **5 Plätze**

Auf der Terrasse finden zusätzlich bis zu **30 Personen** Platz

Unsere Cocktailbar



Zeit für zwanglose Gespräche und erholsame Entspannung finden Sie an unserer Cocktailbar. Klassische **Cocktails werden hier vietnamesisch interpretiert** und begeistern mit exotischen Zutaten wie hausgemachtem Rambutan-Honig-Sirup, Betelblättern oder vietnamesischem Kaffee.

Fakten Jaadin Grillhouse



PROFESSIONELLES EVENT-MANAGEMENT

Gerne unterstützen wir Sie auf Wunsch auch bei der Organisation Ihrer Veranstaltung. Ob Bühne, DJ, Torte, Floristik oder Dekoration – wir verfügen über hervorragende Kontakte zu unterschiedlichsten Dienstleistern und übernehmen gerne für Sie die Vorbereitungen für eine unvergessliche Feier.

ÖFFNUNGSZEITEN

Jaadin Grillhouse

Montag bis Freitag & Sonntag	11:30 Uhr – 15:00 Uhr
Montag bis Donnerstag & Sonntag	18:00 Uhr – 23:00 Uhr
Freitag & Samstag	18:00 Uhr – 24:00 Uhr

Dim the Lights

Montag bis Donnerstag & Sonntag	18:00 Uhr – 23:00 Uhr
Freitag & Samstag	18:00 Uhr – 24:00 Uhr

PARKMÖGLICHKEITEN AM SCHWABINGER TOR

- Leopoldstrasse 184 und Johann-Fichte-Straße 5, 80804 München
- 24 h / 7 Tage
- 903 Stellplätze
- Internet: www.park-one.com/standorte/muenchen/schwabinger-tor

SIE FINDEN UNS AM SCHWABINGER TOR

Leopoldstrasse 158
80804 München



Veranstaltungsinfos

Dekoration

Falls Sie eine besondere Dekoration (z. B. Blumengestecke etc.) wünschen, übernehmen wir dies gerne für Sie. Die Kosten werden Ihnen separat in Rechnung gestellt.

Tischkärtchen

Wenn Sie eine bestimmte Tischordnung wünschen, können wir Tischkärtchen für Sie anfertigen (1,50 € pro Stück).

Menükarten

Für Menükarten berechnen wir 2,50 € pro Stück.

Tellergeld

Gerne können Sie Ihre eigenen Kuchen oder Torten zur Veranstaltung mitbringen. Hierfür fällt ein Tellergeld von 2,50 € pro Gast an.

Musik

Es ist möglich, eigene Musik über unsere Soundanlage abzuspielen. Sollten Sie einen DJ in Anspruch nehmen wollen, stehen wir Ihnen selbstverständlich bei der Organisation zur Verfügung. Das Honorar des DJs sowie benötigtes technisches Equipment wird gesondert berechnet.

Technisches Equipment

Wir übernehmen gerne die Organisation von technischem Equipment (Leinwand, Beamer etc.) für Sie. Dieses wird gesondert berechnet.

Nachtzuschlag

Selbstverständlich können Sie unseren Service auch nach Betriebsende (Mo-Do und So bis 23 Uhr, Fr und Sa bis 24 Uhr) weiterhin in Anspruch nehmen. Dies wird mit einer Pauschale in Höhe von 350,00 pro angefangene Stunde in Rechnung gestellt.

Exklusivbuchung

Es ist möglich, alle Räumlichkeiten sowie einzelne Bereiche exklusiv zu buchen, sodass Sie Ihre Veranstaltung vollkommen ungestört bei uns durchführen können. Bitte sprechen Sie uns an.

Außenbereich

Der Aufenthalt im Außenbereich des Restaurants ist ab 22:00 Uhr nur unter den in den Stadtauflagen erlaubten Dezibelgrenzen erlaubt. Sollte diese Lautstärke nicht eingehalten werden, muss der Außenbereich geräumt werden.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Geltung

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für Lieferungen, Leistungen und Angebote der Leopold 158 GmbH im Restaurant Jaadin, Leopoldstraße 158, 80804 München

2. Vertragsschluss

Die Angebote der Leopold 158 GmbH sind freibleibend, bis sie vom Kunden angenommen werden. Die Annahme muss schriftlich erfolgen. Die Schriftform wird durch Gegenzeichnung auf dem Angebot gewahrt. Die Annahme des Angebots muss binnen einer Frist von drei Werktagen (Montag – Samstag) ab Zugang erfolgen.

3. Preise

Die genannten Preise verstehen sich in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt. Preisänderungen sind vorbehalten.

4. Service

Wir erlauben uns, 8 % der gesamten Rechnungssumme als Trinkgeld für unsere Service- und Küchenkräfte auf den Endpreis aufzuschlagen.

5. Gästeanzahl

Die Gästeanzahl muss bis 7 Tage vor Veranstaltung schriftlich mitgeteilt werden. Die Reduzierung der Gästeanzahl ist bis 24 Stunden vor Veranstaltung bis 15 % der vereinbarten Gästeanzahl kostenfrei möglich. Die Mitteilung muss schriftlich erfolgen an: hello@jaadin.de

6. Zahlung

Zahlung am Veranstaltungstag in bar, mit EC- oder Kreditkarte oder laut Rechnungslegung bis 10 Tage nach der Veranstaltung. Nach Ablauf der Zahlungsfrist werden 10 % Verzugszinsen verrechnet.

7. Stornierung

Ab Buchungsdatum bis 21 Werktage vor Veranstaltung ist der Rücktritt kostenfrei. Bei Absage 21 bis vier Werktage vor dem Veranstaltungstag werden 40 % des geplanten Speisenumsatzes sowie bis dato entstandene Kosten und Aufwendungen fällig. Bei Absage bis einen Werktag vor dem Veranstaltungstag werden 70 % des geplanten Speisenumsatzes sowie bis dato entstandene Kosten und Aufwendungen in Rechnung gestellt. Am Veranstaltungstag selbst und bei einem No Show werden 100 % des kalkulierten F&B-Umsatzes in Rechnung gestellt.

8. Reklamation

Reklamationen können nur berücksichtigt werden, wenn die Beanstandung schriftlich unverzüglich erfolgt. Gewährleistungsansprüche des Auftragsgebers werden hierdurch nicht berührt.

9. Haftung

Für Schäden haftet grundsätzlich der Verursacher. Ist der Verursacher nicht feststellbar, geht die Haftung an den Veranstalter über. Der Betreiber haftet nicht für das Eigentum der Gäste wie z. B. Garderobe, Wertsachen oder sonstige Gegenstände. Das Betreten des Geländes erfolgt auf eigene Gefahr. Für Personen und Sachschäden, die durch Dritte verursacht wurden, haftet der Betreiber nicht.

10. Reinigung

Bei Verunreinigungen, die über das übliche Maß entstehen (z. B. Wachs auf dem Boden, Konfetti verstreut etc.) behält sich der Betreiber vor, die Mehrarbeit für die Reinigung und/oder Fremdleistung, die zur Beseitigung der Verunreinigung erforderlich ist, in vollem Umfang dem Veranstalter in Rechnung zu stellen.

11. Nachtzuschlag

Selbstverständlich können Sie unseren Service auch nach Betriebsende (Mo-Do und So bis 23 Uhr, Fr und Sa bis 24 Uhr) weiterhin in Anspruch nehmen. Dies wird mit einer Pauschale in Höhe von 350,00 pro angefangene Stunde in Rechnung gestellt.

12. Außenbereich

Der Aufenthalt im Außenbereich des Restaurants ist ab 22:00 Uhr nur unter den in den Stadtauflagen erlaubten Dezibelgrenzen erlaubt. Sollte diese Lautstärke nicht eingehalten werden, muss der Außenbereich geräumt werden.