

Pressemitteilung, 29. September 2025

Secret Nights, Secret Bites im NENI München



Im Oktober wird es in München mysteriös. Denn am 29.10. startet die Eventreihe „Secret Nights, Secret Bites“ im Restaurant NENI. Jeder der Abende bringt ein neues Zusammenspiel aus Kulinarik und Performance mit sich. Denn sowohl das Menü als auch ein Showact bleiben bis zum eigentlichen Event eine Überraschung. Als weiteres Highlight wird Haya Molcho, die Gründerin von NENI, beim Auftakt dabei sein.

Die Küche im NENI ist kosmopolitisch mit einem kulinarischen Mosaik aus persischen, russischen, arabischen, marokkanischen, türkischen, spanischen, deutschen und österreichischen Einflüssen. Denn Haya denkt grenzüberschreitend, sie kocht in Weltküchen. Serviert werden köstliche Gerichte im Balagan-Stil. Balagan bedeutet sympathisches Chaos und ermöglicht den Besuchern, die ganze Bandbreite der NENI Küche kennenzulernen. Alle Gerichte eignen sich auch zum Teilen. „Unser Menü beginnt mit einem Chefs Choice unserer Mezze. Das sind z. B. Haya’s Famous Popcorn Falafel, ein gegrilltes Artischockenherz, Babaganoush oder auch unsere ‚Marokkanischen Zigarren‘ aus Filoteig, Pinienkernen und Rinderhackfleisch. Danach geht es über zu den Hauptspeisen, die typisch für das NENI sind – darunter z. B. das Sabich mit Hummus, gebackener Aubergine, Tomatensalsa, Ei und Pitabrot oder das Hähnchen Shawarma mit gerösteten roten Zwiebeln, smashed Kartoffeln, Knoblauchcreme und Kräutersalat. Für den süßen Abschluss gibt es Dessert“, sagt Marcel Wiesbeck, Küchenchef im NENI München. „So möchten wir für unsere Gäste einen abwechslungsreichen und unvergesslichen Abend kreieren, der seinen eigenen, besonderen Charme hat.“

Neben dem geheimen Menü, bleibt auch das Unterhaltungsprogramm eine Überraschung. Unter den Showacts werden z. B. Magier, Zauberer und Solokünstler sein, die für einen faszinierenden Abend sorgen.

Der erste Secret Nights, Secret Bites Abend findet am 29.10.25 ab 20.15 Uhr statt. Danach wird das Format einmal im Quartal fortgesetzt. Der nächste Termin ist am 28. Januar 2026. Im Ticketpreis in Höhe von 95 Euro pro Person sind ein erfrischender Willkommens-Drink sowie die Speisen enthalten. Eine Reservierung ist erforderlich. Tickets gibt es unter: <https://www.opentable.de/r/neni-munchen>.



come as you are.



Presse- und Bildmaterial zum 25hours Hotel The Royal Bavarian: 25hours-hotels.com/de/munich/the-royal-bavarian/media-page/

Weitere Informationen zu allen 25hours Hotels: 25hours-hotels.com

Videos zu den 25hours Hotels: youtube.com/25hourshotels

Über 25hours Hotels

Die 25hours Hotels sind Teil von Ennismore, einem in Kultur und kreativem Netzwerk verwurzelten Hospitality-Unternehmen. Das globale Kollektiv ist von Gründerpersönlichkeiten geprägt und beinhaltet Marken, bei denen zeitgemäße Gastfreundschaft im Mittelpunkt steht. Ennismore ist ein Joint-Venture mit Accor. Accor ist Mehrheitsaktionär.

Die Marke 25hours bauten die vier Initiatoren Christoph Hoffmann, Kai Hollmann, Ardi Goldman und Stephan Gerhard von 2005 an auf. Heute gibt es 17 Hotels in europäischen Destinationen wie Hamburg, Berlin, Paris, Kopenhagen und Florenz sowie in den internationalen Metropolen Jakarta und Dubai. 25hours ist eine smarte Hotelidee, die von charmant-lockerem Service geprägt, Antworten auf die Anforderungen eines urbanen, kosmopolitischen Reisenden sucht. Die Marke setzt auf Individualität, Authentizität und Persönlichkeit und gestaltet unter dem Motto „Kennst du eins, kennst du keins“ jedes ihrer Hotels mit unterschiedlichen Designern und einzigartigem Stil. Sydney, Triest, Trojena und Kairo zählen zu den zukünftigen Destinationen.

Pressekontakt

25hours Hotels
Anaïs Hars
PR Manager
Zollhaus, Ericus 1
20457 Hamburg
m +49 173 1536476
media@25hours-hotels.com

come as you are.