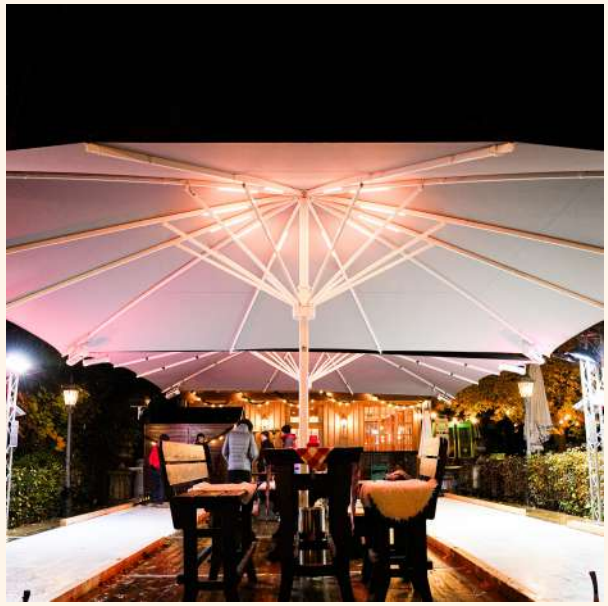
DAS BAMBERGER HAUS

DAS LEBEN IST EIN FEST

BANKETTMAPPE



WILLKOMMEN!

Im Bamberger Haus

Tradition

Fast so wie heute stand das prachtvolle Bamberger Haus ehemals tatsächlich in Bamberg, ehe die Fassade 1912 zu Ehren des Prinzregenten Luitpold als Geschenk in Schwabing-West neu aufgebaut wurde.

Heute beherbergt das denkmalgeschützte Anwesen
auf drei Etagen ein Restaurant und einen Biergarten

Bestlage

Umgeben vom wunderschönen ruhigen Luitpoldpark liegt das Bamberger Haus zentral in München mit zahlreichen Parkmöglichkeiten direkt am Haus und in der unmittelbaren Umgebung.

Mit nur 30 Minuten zum Flughafen, 10 Minuten zum Hauptbahnhof München und direkter U-Bahn-und Tram-Anbindung (Scheidplatz, U2/U3) ist das Bamberger Haus für seine Gäste von nah und fern gleichermaßen gut zu erreichen.

Know-How

Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft.

Dank langjähriger Erfahrung, Liebe zum Detail
und einem passioniertem Team gelingt es uns,
die Träume unserer Kunden und Gäste wahr werden zu lassen und Ihnen ein einzigartiges Fest bei uns zu realisieren.

LUITPOLD SAAL

40-100 PERSONEN

RESTAURANT FERDINAND

50-90 PERSONEN

FRANCESCO GEWÖLBE

70-150 PERSONEN

30-90 PERSONEN

LUDWIGS SALETTL

90-150 PERSONEN

SONNENTERRASSE

EISSTOCKBAHNEN **(5 Bahnen)**

LAGEPLAN

Mitten im Luitpoldpark

UNSER SERVICE

Wir kümmern uns um Sie!

Ankommen

Ihre Gäste treffen ein, finden zahlreiche Parkmöglichkeiten, sowie den umliegenden Luitpold Park, um sich kurz die Beine zu verteten.

Begrüßen Sie Ihre Gäste mit einem Welcome Drink im Grünen - oder im Winter: zwischen knisternden Feuerschalen im weißen Schnee.

Weitere Möglichkeiten Ihre Gäste zusammenzuführen bieten unser Salettl und die großzügige Sonnenterrasse.

Blumen und Dekoration werden auf Ihre Wünsche und Ihr Farbschema abgestimmt.

Genießen

Bei schönem Wetter bietet unser Garten mit den Außenbereichen sowohl im Sommer wie auch im Winter zahlreiche Möglichkeiten Sie und Ihre Gäste kulinarisch zu verwöhnen - von Kaffee & Kuchen über ein großes Grillfest bis hin zum Outdoor-Bankett.

Im Inneren des Bamberger Hauses stehen Ihnen ganzjährig und wetterunabhängig unsere Räumlichkeiten für kleine und große Gruppen zur Verfügung.

Wir bieten eine Vielfalt an kulinarischen Konzepten, die zu Ihren Vorlieben passen und nach

Feiern

Wenn Sie fertig gespeist haben, verwandelt sich der Raum in einen Dancefloor - mit weiterhin genügend Sitzmöglichkeiten.

Wir richten gerne eine Bar ein, an der Ihre Gäste mit
klassichen Longdrinks und alkoholfreien Getränken
versorgt werden.

Gerne sprechen wir Empfehlungen zum Thema Technik, Band und DJ aus.

LUITPOLD SAAL

Unser barocker Ballsaal

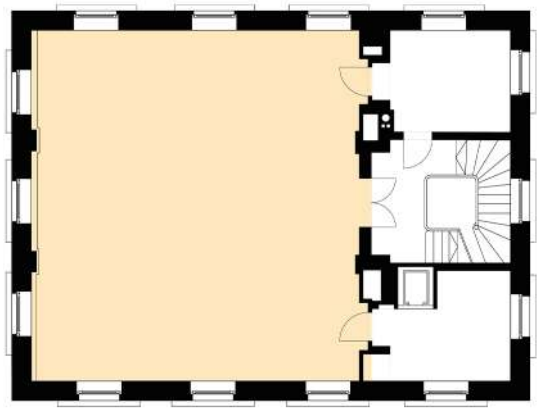
Fakten

110 qm Fläche

Kapazität:
40 bis 100 Personen

Bestuhlungsmöglichkeiten:
Auf Anfrage kann der Luitpoldsaal mit sämtlichen Bestuhlungsvarianten & Dekokonzepten eingerichtet werden.

Technische Ausstattung:
Sonos Soundanlage für Hintergrundbeschallung



Nostalgie

Der Luitpold Saal ist ein echtes Prunkstück

Der prachtvolle Barock-Saal im ersten Stock bietet
den perfekten Rahmen für Feiern in fantastisch
nostalgischem Ambiente.

Besondere Highlights sind die goldenen Wandlampen und Kronleuchter, die üppig verzierte Stuckdecke, das wunderschöne Echtholzparkett, die gleichermaßen Glamour und

FERDINAND

Das Restaurant im Erdgeschoss

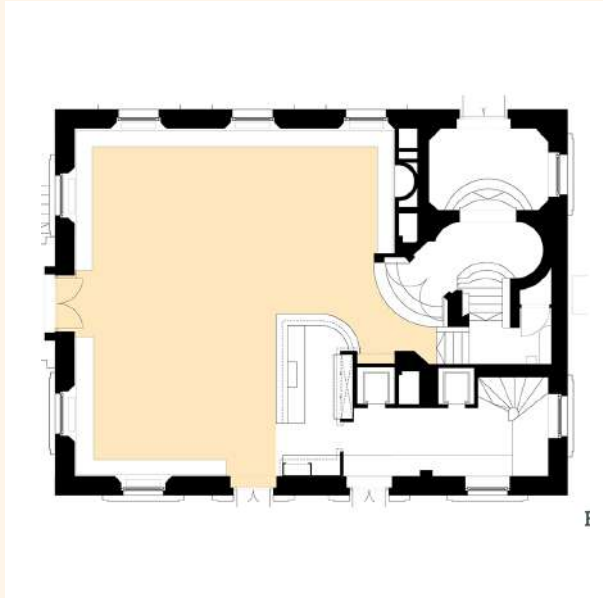
Fakten

100 qm Fläche
fest installierte Bartheke

Kapazität:
Sitzend: 80 Personen
Gemischt: 100 Personen
Stehend: 120 Personen

Bestuhlungsmöglichkeiten:
Tafeln

Technische Ausstattung:
Sonos Soundanlage
für Hintergrundbeschallung



Charme

Das Restaurant des Bamberger Hauses bietet mit seiner kaiserlich-königlichen Küche kulinarische Highlights von Österreich bis nach Ungarn, vom Bodensee bis zur Adria.

Mit regionalen Produkten und passionierter Kochkunst wird den traditionellen Rezepten aus der Zeit der K&K-Monarchie Österreich-Ungarn neues Leben eingehaucht.

Im Restaurant Ferdinand wird man unter einem opulenten Kronleuchter empfangen und genießt unter barockem Fresko. Der besondere Charme entsteht durch den Twist aus Glamour und Geselligkeit.

FRANCESCO

Das gemütlich-gesellige Gewölbe

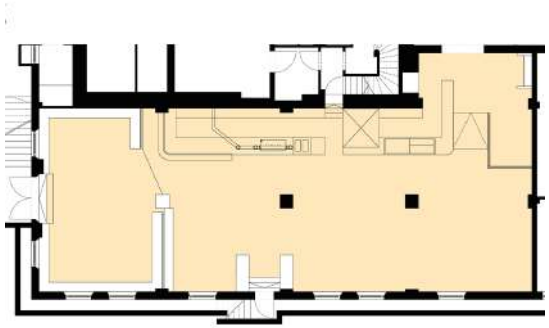
Fakten

195 qm Fläche
fest installierte, lange Bartheke & Showküche

Kapazität:
Sitzend: 140 Personen
Gemischt: 180 Personen
Stehend: 200 Personen

Bestuhlungsmöglichkeiten:
Tafeln

Technische Ausstattung:
Sonos Soundanlage
für Hintergrundbeschallung



Dolce Vita

Das rustikale Souterrain des Hauses mit mediterranem Flair schafft ein lockeres Ambiente unter geschwungenen Bögen aus Stein und bietet Platz für große, rauschende Feste.

Besonderheit: Sie können unbegrenzt lange im Francesco Gewölbe feiern.

Die besonderen Highlights des Francesco-Gewölbes sind die eindrucksvolle Showküche, die lange Cocktailbar, die sich über den Gastraum bis zur Tanzempore erstreckt und das wunderschöne Deckengewölbe.

SONNENTERRASSE

Unsere großzügige Sonnenterrasse

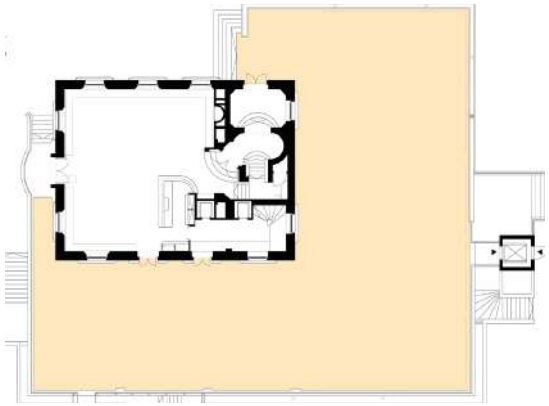
Fakten

400 qm Fläche

Besonderheit:
Schänke

Kapazität:
Sitzend: 90 Personen
Stehend: 150 Personen

Bestuhlungsmöglichkeiten:
Tafeln
Technische Ausstattung:
Sonnenschirme mit Regenrinnen,
Heizstrahler, Starkstrom



Leichtigkeit

Über 400 qm Fläche stehen auf der Sonnenterrasse unseres Hause zu Ihrer Verfügung.

Genießen Sie hier mit Ihren Gästen unbeschwert im Sonnenschein einen herzlichen Sekt-Empfang, Kaffee und Kuchen oder an einem schönen Sommerabend bei untergehender Sonne mit flackernden Kerzen ein festliches Bankett.

Fakten

Besonderheiten:
Sonnenschirme und
festinstallierte Schänke im Salettl

Kapazität:
Salettl Innen/Außen je 80/150 Personen
Garten bis zu 800 Personen

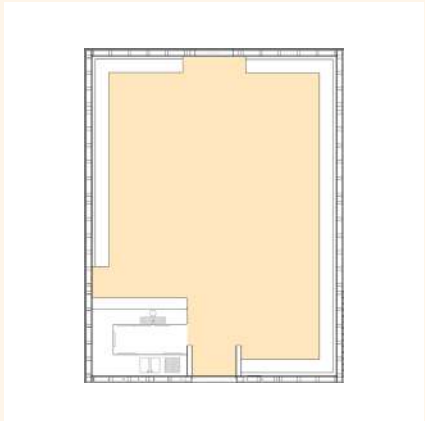
Bestuhlungsmöglichkeiten:
variabel

Technische Ausstattung:
Heizstrahler, Starkstrom

LUDWIGS SALETTL

Das Salettl ist der perfekte Ort für ein BBQ im Sommer als auch im Winter,
alternativ bieten wir Ihnen gerne ein Buffet an.

Wir beraten Sie gerne!



Im Grünen

Feiern Sie in unserem neuen Ludwigs Salettl. Der lichtdurchflutete Holzbau liegt am Rande unseres Gartens und verfügt über einen überdachten
Innenbereich sowie einen eigenen Außenbereich.

Genießen Sie im Sommer innen und außen das romantische Flair mit Schutz vor spontanen Wetterumschwüngen oder erleben Sie im Winter den Zauber eines Chalets mitten in der Stadt!

WINTER

Erleben Sie Winterzauber pur!

Highlights

Eisstockschießen
Im Garten warten insgesamt 5 Eisstockbahnen darauf von Ihnen bespielt zu werden. Ein Spaß für Groß und Klein und ein besonderes Erlebnis.

Reindl-Essen
Genießen Sie mit leckeren Spezialitäten Ihre einmalige Weihnachtsfeier mitten im Park. In unserem gemütlichen Ludwig Salettl finden bis zu 80 Personen Platz.
Erleben Sie eine traumhafte Winterhochzeit oder urige Weihnachtsfeier.

Zauberhaft

Erleben Sie eine traumhafte Winterhochzeit!

Im Winter verwandelt sich das Bamberger Haus mit Garten in einen glitzernden Wintertraum.

Im Garten wird Eisstock gespielt und die wohlige Wärme des Hauses und unseres „Chalets" lädt zu ausschweifenden Festen ein, während draußen leise der Schnee rieselt.

Gerne beraten wir Sie zu den vielen Möglichkeiten, die der Winter im Bamberger Haus bietet.

EMPFANG

Häppchen & Magentratzerl
Jeweils 3 Sorten zu wählen

Feine Brotzeit

Bayrisches Fingerfood

Laugenpraline | Obazda | Schnittlauch | rote Zwiebel
Mini Schnittlauchbretzeln
Schwarzwälder Schinken | Meerettichcreme | Gewürzgurkenl
Brie | Feigensenf | Kresse
Räucherforelle | Meerettichcreme | Saiblingskaviar

Belegte Oktoberfest Brezen

Bergkäse | geräucherter Lachs | Schwarzwälder Schinken
Leberkäs | Salami | Kochschinken & Ei | Remoulade
Meerettichcreme | Obazda | Tomate Mozzarella

Edle Canapés

Gebeiztes Lachstatar
Brottaler | Kaviar & Dill
Praline vom gebeizten Saibling
Creme Fraiche | Saiblingskaviar | Brottaler
Lachskaviar
Sauerrahm | Blini | Dill
Tafelspitz in Aspik
Meerrettichhaube | Kresse
Rindertatar
Brotchip | Senfcreme | geb. Kapern
Roastbeef
Geröstetes Weißbrot | Sauce Tatar
Gebackene Wachtelkeulchen
Trüffelmayo
Mini Schnitzel

Vegane Häppchen

Rote Beete Praline
Sesam
Hummus
frittierte Petersilie | frittiertes Fladenbrot
Guacamole
frittiertes Fladenbrot | Kräutersalat
Bruschetta
geröstetes Weißbrot, Basilikum

BANKETT

Unsere Menüs

Auf Wunsch kreieren wir mit Ihnen
eine individuelle Speisenfolge,
gerne auch ein Mehrgänge-Menü.

Klassisch

Brotkorb | Hausgemachter Aufstrich

Bunter Pflücksalat

Tomaten | Croutons | geröstete Kerne | Gurke

Böfflamotte

Rotweinjus | Röstzwiebeln | Kartoffelmousseline
Fingermöhren

Kaiserliches Dreierlei aus der Patisserie

Mousse | Creme |

Kokos-Pannacotta mit Beerenragout

Ferdinand

Brotkorb | Hausgemachter Aufstrich

Tatar vom Lachs

Kräutersalat | Kren | Meerrettichmousse

Kartoffelchips | Saiblingskaviar

Rosa gebratene Entenbrust

Thymianpolenta | saisonales Gemüse | Entenjus

Mousse von weißer Schokolade

Schokoerde | Himbeeren

Franz Joseph

Brotkorb | Hausgemachter Aufstrich

Ziegenfrischkäse -Terrine

Feldsalat | Radicchio | getrocknete Feigen

Hochzeitssuppe

Flädle | Grießnockerl | Gemüsejulienne | Kräuter

Filet vom Heimischen Rind

Rotweinjus | Kartoffelgratin | Saisonales Gemüse

Schokobrownie

Sorbet | Beerenröster

BANKETT

Auszug aus der Speisekarte

Vorspeisen

Bunter Pflücksalat
Nüsse | Croutons | Kirschtomaten | Gurken

Steirischer Vogerlsalat
Speck | Kürbiskerne | Croutons | Steirisches Kürbiskernöl

Kürbistatar
kandierte Kürbiskerne | Feldsalat | Kürbiskernöl Ziegenkäsepraline

Tatar vom Lachs
Kräutersalat | Kren | Meerettichmousse Kartoffelchips | Saiblingskaviar

Ziegenfrischkäse -Terrine
Feldsalat | Radicchio | getrocknete Feigen

Hochzeitssuppe
Flädle | Grießnockerl | Gemüsejulienne | Kräuter

Karotten - Ingwer Suppe (vegan)
Croutons & Gartenkresse

(Auswahl nach Saison, wir beraten Sie gern)

Hauptspeisen

Filet vom Heimischen Rind
Marktgemüse | Kartoffelgratin | Rotweinjus

Kalbsrahmbraten
Kalbsrahm | gebratene Breznknödel | Wirsinggemüse

Rosa am Strang gebratenes Beiried
Marktgemüse | Kartoffelgratin | Rotweinjus

Rosa gebratene Entenbrust
Thymianpolenta | saisonales Gemüse | Entenjus

Geschmortes Ochsenbäckchen
Trüffelpüree | Fingermöhren | frittierte Petersilie | Rotweinjus

Böfflamott
Kartoffelmousseline | Fingermöhren | Röstzwiebeln | Rotweinjus

Gebratenes Filet vom Saibling
Rahmspinat | Risoléekartoffeln | Kräutersalat

Bamberger Haus Knödel
Bergkas | Rahmschwammerl

Saisonales Risotto

(Auswahl nach Saison, wir beraten Sie gern)

BANKETT

Auszug aus der Speisekarte

Vegane Hauptspeisen

Handgekrandelte Steinpilznudel
Babyspinat | Tomate | Röstzwiebeln | frittierte Petersilie

Geräucherter und gebratener Tofu
Ratatouille, Basilikum Pesto

Kürbisgerstenrisotto
kandierte Kürbiskerne | Kürbiskernöl

Desserts

Altwiener Kaiserschmarrn
Rosinen | Powidl

Schokoküchlein
Sorbet | Beerenröster

Kaiserliches Dreierlei aus der Patisserie (Buffet)
Mousse | Creme |
Kokos-Pannacotta mit Beerenragout (vegan)

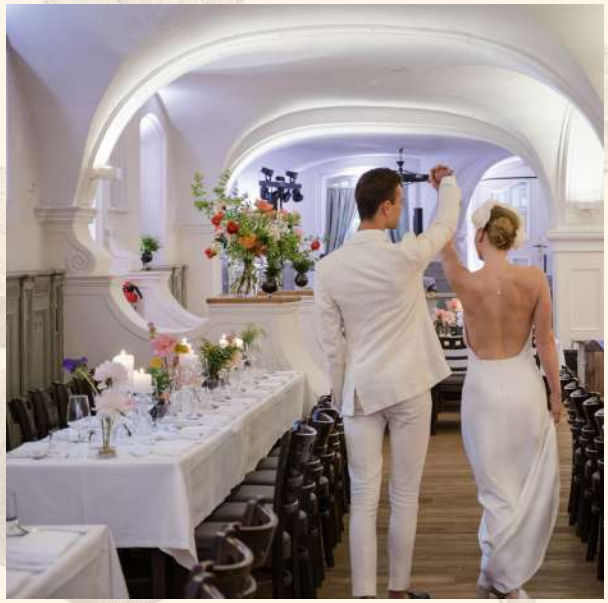
Mousse von weißer Schokolade
Schokoerde | Himbeeren

Orangencremebrulée

FOOD SHARING

Unsere Tischbuffets

Wir finden, dass Teilen etwas Schönes ist, deshalb haben wir für Sie unser Tischbuffet konzipiert.
Wir servieren auf rustikalen Eichenbrettern und stellen die Speisen in die Tischmitte, Sie bedienen sich nach Lust und Laune selbst! Stellen Sie Ihr eigenes Tischbuffet zusammen: Vorspeise, Hauptgericht und Dessert.



FOOD SHARING

„LA FAMIGLIA"

Wählen Sie für die Hauptspeise
drei Klassiker

Vorspeisen

Italienische Antipasti

Parmaschinken | Salame Milano | Parmigiano | Oliven

Caprese | Insalata Mista | Ciabatta

- individuell zubuchbar -

Vitello Tonnato

Rosa Kalbstafelspitz | Thunfischsoße

gebackene Kapern | Rucola

Rindercarpaccio

Rucola

Pasta & Pizza

(Auswahl)

Pappardelle alla Boscaiola

Erbsen | Pancetta | Pilze | Karotte | Sellerie | Kräuter Parmesan

Spaghetti Gamberetti

Garnelen | Peperoni | Tomate | Knoblauch | Rucola | Parmesan

Penne con Radicchio

Penne | geschmorter Radicchio | Gorgonzola | Walnüsse

Pizza Diavola

Tomatensugo | Mozzarella | scharfe Salami Peperoni

Pizza Regina

Tomaten Sugo | Mozzarella | Schinken | Pilze

Pizza Verdure

Tomaten Sugo | Mozzarella | mediterranes Gemüse

2. Gang

- individuell zubuchbar -

Wolfbarschfilet

sautierter Blattspinat | Weißweinsoße | geröstete Salbeikartoffeln

oder

Ossobuco alla Milanese

Cremolata | geröstete Salbeikartoffeln | Schmorgemüse

oder

Dessert

Kaiserliches Dreierlei aus der Patisserie

Tiramisu | Panna Cotta | Obstsalat

FOOD SHARING

„SPEZLWIRTSCHAFT"

Vorspeise

AUSWAHL:

Österreichisches Jausnbrettl

Kalbsfleischpflanzerl | Südtiroler Speck | Alpenkäse | Obazda | ger. Forelle Kaminwurz | Pfefferbeißer | Paprika-Brotzeitrankerl Radieserl | Gewürzgurken | Butter | Senf | Kren Bauernbrot | Frische Brezn

oder

Steirischer Vogerlsalat

Speck | Veltliner-Dressing | Kürbiskerne | Kürbiskernöl Croutons

oder

Rinderkraftbrühe aus der Löwenkopfterrine

Grießnockerl | gebackene Leberknödel | Frittaten Wurzelgemüse | Kräuter

Hauptspeisen

AUSWAHL:

Kalbsrahmbraten

Kalbsrahm | gebratene Breznknödel | Wirsinggemüse

oder

Gulasch vom Rind aus der Löwenkopfterrine

frittierte Petersilie | Breznknödel

oder

Ofenfrische Bauernente aus dem Reindl

Kartoffelknödel | geschmolzene Butterbrösel Apfelblaukraut | Entensoße

oder

Ofenfrischer Schweinebraten vom Landschwein

resche Schwarte | Dunkelbiersauce | Kartoffelknödel Krautsalat

INKLUSIVE:

Bamberger Haus Knödel

Bergkas | Rahmschwammerl

Grüner Blattsalat

Vinaigrette, Croutons

Dessert

AUSWAHL:

Kaiserliches Dreierlei aus der Patisserie

Mousse | Creme | Kokos-Pannacotta mit Beerenragout (vegan)

oder

Altwiener Kaiserschmarrn

Rosinen | Powidl

UNTER FREIEM HIMMEL

Spanferkel

ab 25 Personen

Sommer | Winter

Grillfest

ab 25 Personen

Sommer | Winter

SPANFERKEL

ab 25 Personen

Knuspriges Spanferkel im Ganzen

Kartoffelknödel | Semmelknödel | Krautsalat

Dunkelbiersauce

Darf's a bisserl mehr sein?

Österreichisches Jausnbrettl

Fleischpflanzerl | Südtiroler Speck | Alpenkäse

Obazda | geräucherte Forelle | Kaminwurz

Landjäger | Wammerl | Radieserl | Gewürzgurke

Butter | Bauernbrot | frische Breze

Saisonale Suppe

Kaiserliches Dreierlei aus der Patisserie

Mousse | Creme |

Kokos-Pannacotta mit Beerenragout (vegan)

Unser Tipp

Eiskaltes Augustiner-Bier frisch und süffig aus dem Holzfass

GRILLFEST

ab 25 Personen

Wir grillen exklusiv für Sie & Ihre Gäste im Sommer und im Winter. Lassen Sie sich inspirieren!

Vom Grill

marinierte Steaks vom Entrecote
pikante Holzfällersteaks
Nürnberger Rostbratwurst
Rindercheddarknacker
Lachsfilet auf Zedernholz
Halloumi aus Zypern
Gegrillte Avocado mit Tomaten-Salsa
„Spicy Spare Rips" - zart & knusprig
Hähnchenkeulen vom Landgockerl
Auf Wunsch geräucherter Tofu

Zusätzlich bieten wir
Scampispieße an

Beilagen

Rosmarinkartoffeln | mariniertes Grillgemüse
Kartoffelgurkensalat | Couscous-Salat
Blattsalate | Bauernbrot & Baguette
Melonen - Minz - Salat

Unsere hausgemachten Saucen & Dips

Aioli | Pikante Tomaten-Relish
BBQ Sauce | Senfauswahl | Kräuterbutter
Sour Cream

Dessert

Kaiserliches Dreierlei aus der Patisserie
Mousse | Creme |
Kokos-Pannacotta mit Beerenragout (vegan)

KAFFEE & KUCHEN

Kaffee & Kuchen nach Tradition eines Wiener Kaffeehauses bieten wir Ihnen im Saal, im Restaurant oder auch im Salettl an, bei schönem Wetter gerne auch im Außenbereich!

Unsere hausgebackenen Kuchen:
Käsekuchen
Schokokuchen mit Glasur & Beeren
Mohnkuchen
Rüblikuchen

Gerne ordern wir für Sie bei unseren ausgesuchten Münchener Konditoreien.

Eine große Auswahl
an Kuchen steht für Sie jederzeit
auf Anfrage bereit.

Wir bieten Ihnen eine Auswahl an exquisiten Kaffee- & Teespezialitäten von lokalen Manufakturen.

J. W.
Augustiner
Bräu München
gegründet 1328

CHANDON
PAGNE

GETRÄNKE

Spezialiäten

Aperitifs

Aperol Spritz
Aperol, Soda, Prosecco, Orange

Hugo
Holunderblütensirup, Soda, Prosecco, Minze

Lillet Wild Berry
Lillet Blanc, Russian Wild Berry, Beeren

Rosmarin Spritz
Rosmarin Sirup, Tonic Water, Prosecco, Orange

Bergamotte Spritz
Italicus, Prosecco, Thymian, gefrorene Passionsfrucht

Riesling Sekt
Wegeler, Mosel

Cremant de Limoux Rosé/Blanc
Domaine J.Laurens, Languedoc Roussillon

Bründlmayer Sekt Rosé/Blanc
Weingut Bruendlmayer, Kamptal

Bier

Augustiner Lagerbier Hell

Augustiner Pils

Augustiner Weißbier

Radler

König Ludwig Weißbier leicht

König Ludwig Weißbier alkoholfrei

Clausthaler alkoholfrei

Unser Tipp

Eiskaltes Augustiner-Bier frisch und süffig aus dem Holzfass

Longdrinks

Gin Longdrinks

Vodka Longdrinks

Rum Longdrinks

Weine

In unserem Weinkeller befinden sich hochwertige und edle Tropfen aus Deutschland, Österreich und Italien.

Unser Sommelier wird Sie gerne beraten!

Auf Wunsch können Sie eigene Weine mitbringen

Kontakt

Unser Team freut sich auf Ihre Anfrage!

E-Mail
event@bambergerhaus.de

Fernsprecher
+49 89 322 12 82 13

DAS BAMBERGER HAUS

DAS LEBEN IST EIN FEST

Adresse

Ferdinand Gastronomie GmbH

Das Bamberger Haus
Brunnerstrasse 2
D-80804 München

www.bambergerhaus.com

© 2024 Bamberger Haus | Diese Präsentation ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung, Weitergabe oder Verwendung, ohne Zustimmung der Ferdinand Gastronomie GmbH ist unzulässig und mit einem Honorar abzugelten. Die Inhalte dieser Präsentation sind vertraulich zu behandeln. Die Weitergabe von Informationen und Inhalten an Dritte ist unzulässig.

Es gelten unsere AGB´s