



# DAS BAMBERGER L HAUS

DAS LEBEN IST EIN FEST

BANKETTMAPPE







## SERVUS

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 klassischen Longdrinks und alkoholfreien Getränken versorgt werden.

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



## LUITPOLDSAAL

Unser barocker Ballsaal

### Fakten

110 qm Fläche

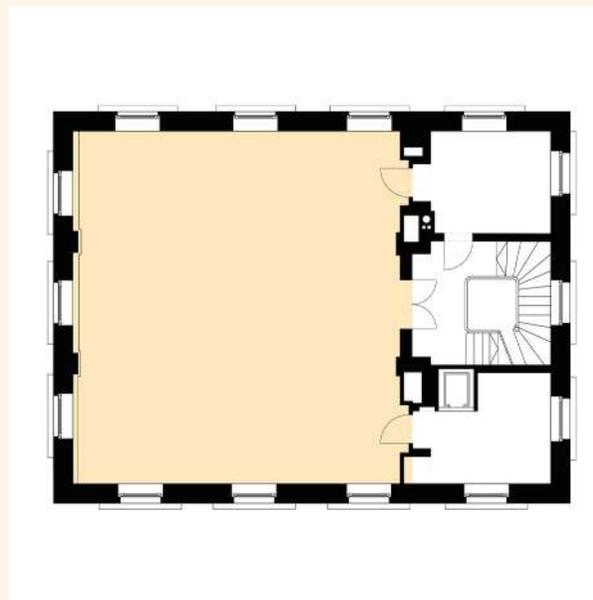
**Kapazität:**  
40 bis 100 Personen

**Bestuhlungsmöglichkeiten:**

Auf Anfrage kann der Luitpoldsaal mit sämtlichen Bestuhlungsvarianten & Dekokoncepten 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:

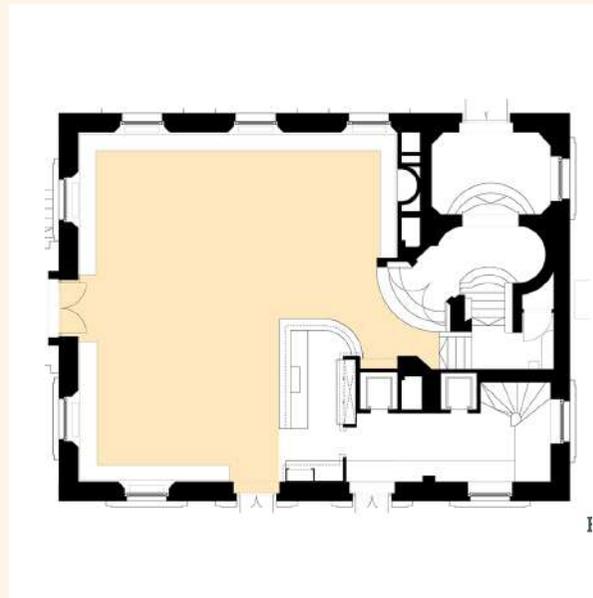
Sitzend: 80 Personen  
Gemischt: 100 Personen  
Stehend: 120 Personen

#### 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:

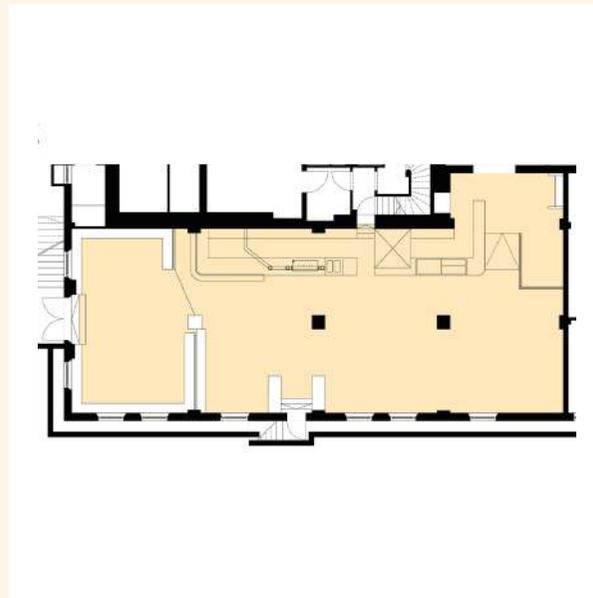
Sitzend: 140 Personen  
Gemischt: 180 Personen  
Stehend: 200 Personen

### 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

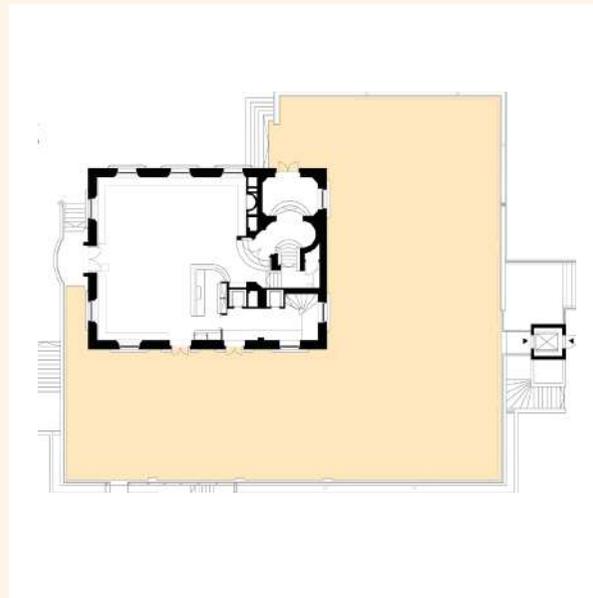
400 qm Fläche

**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:

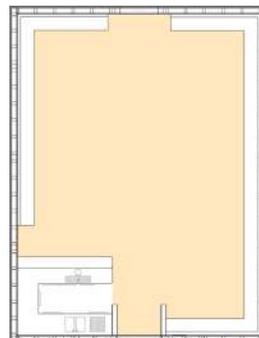
Heizstrahler, Starkstrom, Sonos Soundanlage



## 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 | Meerrettichcreme | Gewürzgurkenl  
Brie | Feigensenf | Kresse  
Räucherforelle | Meerrettichcreme | Saiblingskaviar

#### Belegte Oktoberfest Brezen

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

### Edle Canapés

#### Gebeiztes Lachstatar

Brottaler | Kaviar | Dill

#### Praline vom gebeizten Saibling

Brotchip | Creme Fraiche | Saiblingskaviar

#### Lachskaviar

Blini | Sauerrahm | Dill

#### Tafelspitz in Aspik

Meerrettichhaube | Kresse

#### Rindertatar

Brotchip | Senfcreme | geb. Kapern

#### Roastbeef

geröstetes Weißbrot | Sauce Tatar

#### Gebackene Wachtelkeulchen

Trüffelmayo

#### Mini Schnitzel

Zitrone | Preiselbeereb

### Vegane Häppchen

#### Rote Beete Praline

Sesam

#### Hummus

hausgemachtes Fladenbrot | frittierte Petersilie

#### 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

Nüsse | Croutons | Kirschtomaten | Gurken

### Böflamott

Kartoffelmousseline | Fingermöhren | Röstzwiebeln  
Rotweinjus

### 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

### Schokoküchlein

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 | Meerrettichmousse  
Kartoffelchips | Saiblingskaviar

### Ziegenfrischkäse -Terrine

Feldsalat | Radicchio | getrocknete Feigen

### Hochzeitsuppe

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**

Babypinac | Tomate | Röstzwiebeln | frittierte Petersilie

### **Geräucherter und gebratener Tofu**

Ratatouille | Basilikum-Pesto

### **Kürbisgerstenrisotto**

kandierte Kürbiskerne | Kürbiskernöl

## *Desserts*

### **Altwiener Kaiserschmarrn**

Rosinen | Powidl | Apfelkompott

### **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

### *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



### *Vorspeisen*

#### **Italienische Antipasti**

Parmaschinken | Salame Milano | Parmigiano |  
Oliven

Caprese | Insalata Mista | Ciabatta

- individuell zubuchbar -

#### **Vitello Tonnato**

Rosa Kalbstafelspitz | Thunfischsoße  
gebackene Kapern | Rucola

und

#### **Rindercarpaccio**

Rucola

### *2. Gang*

- individuell zubuchbar -

#### **Wolfsbarschfilet**

sautierter Blattspinat | Weißweinsauce | geröstete  
Salbeikartoffeln  
oder

#### **Ossobuco alla Milanese**

Gremolata | geröstete Salbeikartoffeln |  
Schmorgemüse  
oder

#### **Saltimbocca vom Maishendl**

Erbsen Florentiner Art | Gnocchi alla Sorrentina

### *Dessert*

#### **Kaiserliches Dreierlei aus der Patisserie**

Tiramisu | Panna Cotta | Obstsalat



## Vorspeise

AUSWAHL:

### Österreichisches Jausnbrettl

Kalbsfleischpflanzerl | Südtiroler Speck  
Alpenkäse | Obazda | geräucherte Forelle  
Kaminwurz | Pfefferbeißer | Paprika  
Brotzeitankerl | 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

## FOOD SHARING

„SPEZLWIRTSCHAFT“

## 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 | Apfelkompott

# 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 bisserrl 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

15l / 30l





## Beilagen

Rosmarinkartoffeln | mariniertes Grillgemüse

Melonen - Minze - Salat |  
Kartoffelgurkensalat | Couscous-Salat

Blattsalate | Bauernbrot | Baguette

### Unsere hausgemachten Saucen & Dips

Aioli | Pikante Tomaten-Relish

BBQ Sauce | Senfauswahl | Kräuterbutter

Sour Cream

# 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 Ribs“ - zart & knusprig

Hähnchenkeulen vom Landgockel

auf Wunsch geräucherter Tofu

Zusätzlich bieten wir  
Scampispieße an



## 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.



# GETRÄNKE

Spezialitäten

## 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 Bründlmayer, 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](http://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