



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

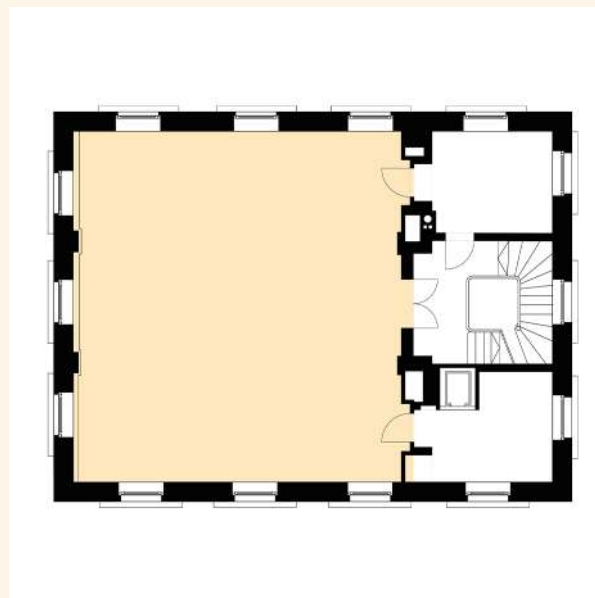
Kapazität:
40 bis 100 Personen

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:

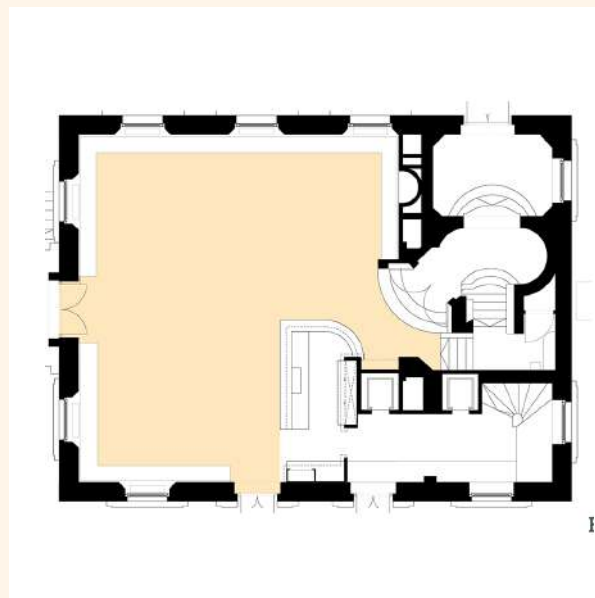
Sitzend: 80 Personen
Gemischt: 100 Personen
Stehend: 120 Personen

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:

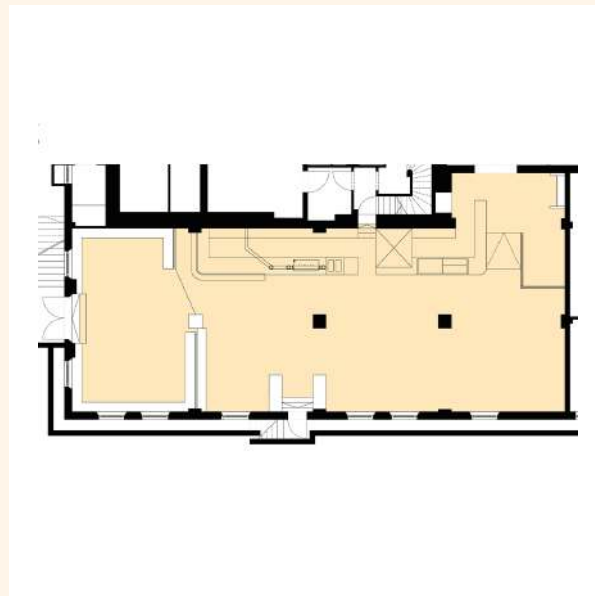
Sitzend: 140 Personen
Gemischt: 180 Personen
Stehend: 200 Personen

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

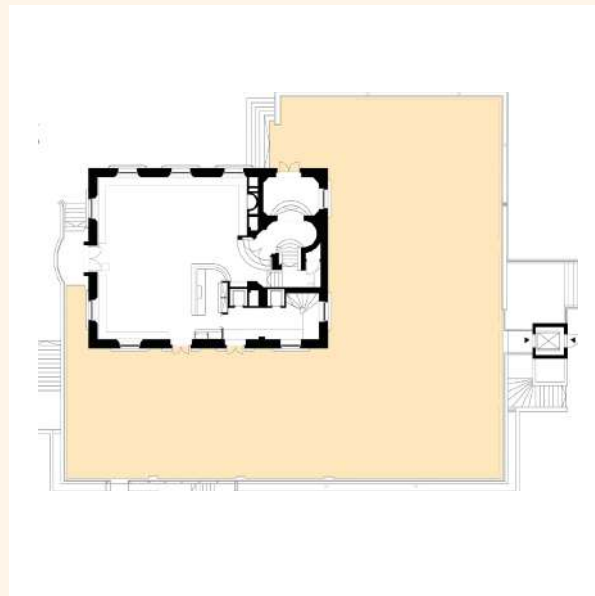
400 qm Fläche

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:

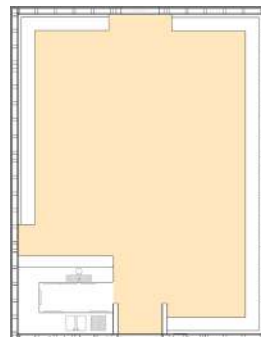
Heizstrahler, Starkstrom, Sonos Soundanlage



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

Hochzeitsuppe

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

Gebrautes 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

© 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