



# DAS BAMBERGER L HAUS

DAS LEBEN IST EIN FEST

BANKETTMAPPE









# WILLKOMMEN!

Im Bamberger Haus



## Tradition

Fast so wie heute stand das prachtvolle Bamberger Haus ehmalstatsächlich 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 mit wunderschönem Salettl für Sommer und Winter, eindrucksvolle Räumlichkeiten sowie einen weitläufigen Außenbereich mit Sonnenterrasse.

## 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.

Wir freuen uns darauf, Ihnen einen unvergesslichen Tag zu bereiten.



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 Gästetreffenein, finden zahlreiche Parkmöglichkeiten, sowie den umliegenden Luitpold Park, um sich kurz die Beine zu vertreten.

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 Ihren Wünschen und Bedürfnissen abgestimmt werden.

### 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.



## LUITPOLD SAAL

Unser barocker Ballsaal

### Fakten

110 qm Fläche

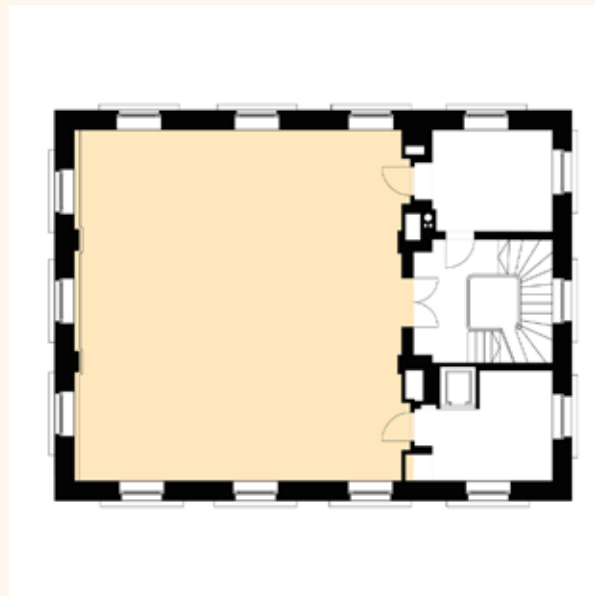
**Kapazität:**  
40 bis 100 Personen

**Bestuhlungsmöglichkeiten:**

Auf Anfrage kann der Luitpoldsaal mit sämtlichen Bestuhlungsvarianten & Dekokzepten 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 Wärme versprühen.



## FERDINAND

Das Restaurant im Erdgeschoss

### Fakten

100 qm Fläche  
fest installierte Bartheke

#### **Kapazität:**

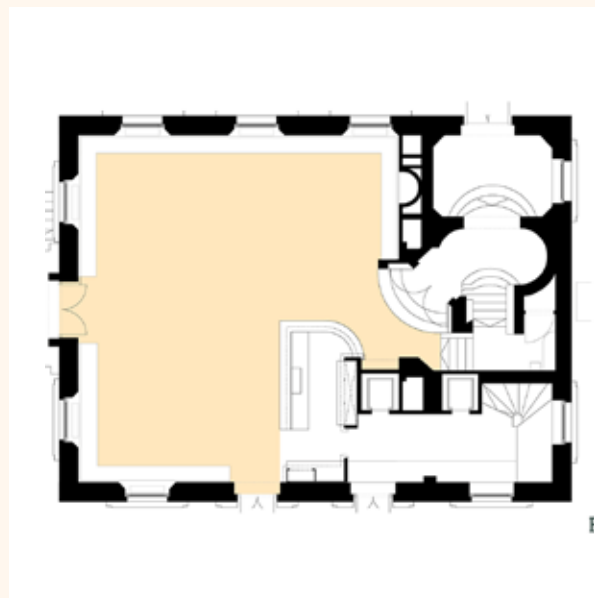
Sitzend: 90 Personen  
Gemischt: 100 Personen  
Stehend: 120 Personen

#### **Bestahlungsmöglichkeiten:**

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 werden 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:**

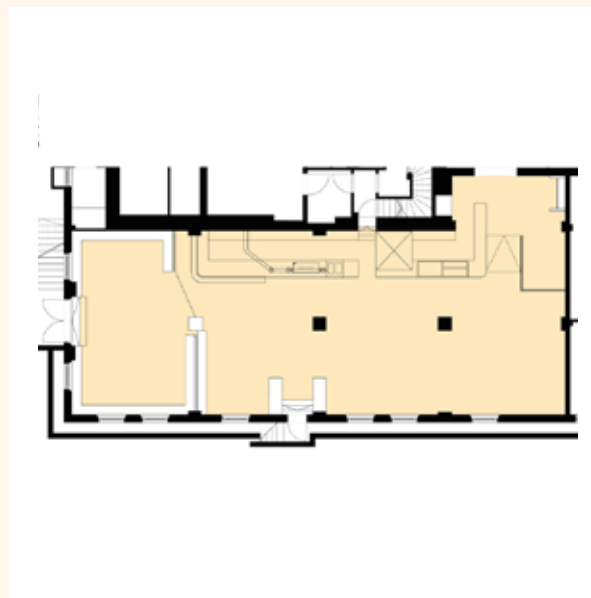
Sitzend: 140 Personen  
Gemischt: 180 Personen  
Stehend: 200 Personen

**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 Cocktail Bar, die sich über den Gastraumbis zur Tanzempore erstreckt und das wunderschöne Deckengewölbe.



## SONNENTERRASSE

Unsere großzügige Sonnenterrasse



## Fakten

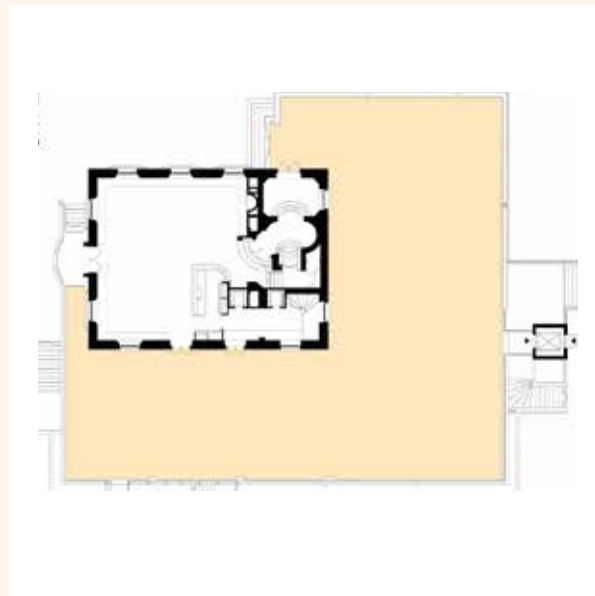
400 qm Fläche

**Besonderheit:**  
Schänke

**Kapazität:**  
Sitzend: 90 Personen  
Stehend: 150 Personen

**Bestuhlungsmöglichkeiten:**  
Tafeln

**Technische Ausstattung:**  
Sonnenschirme mit Regenrinnen,



## 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.





## 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.

### Fakten

**Besonderheiten:**

Sonnenschirme und festinstallierte Schänke im Salettl

**Kapazität:**

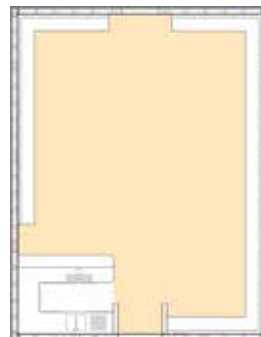
Salettl Innen/Außen je 90 Personen  
Garten bis zu 800 Personen

**Bestuhlungsmöglichkeiten:**

variabel

**Technische Ausstattung:**

Heizstrahler, Starkstrom



### 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!

Insgesamt stehen 2.000qm Veranstaltungsfläche im Außenbereich mit eigenen Parkplätzen zu Ihrer Verfügung.



## 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 90 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 der Schnee leise rieselt.

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





## Feine Brotzeit

### Bayrisches Fingerfood

Laugenpraline | Obazda | Schnittlauch | rote Zwiebel  
Mini Schnittlauchbrezeln  
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

## EMPFANG

Häppchen & Magentratzerl  
Jeweils 3 Sorten zu wählen

## 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

### Böflamotte

Rotweinjus | Röstzwiebeln | Kartoffelmousseline  
Fingermöhren

### Kaiserliches Dreierlei aus der Patisserie

Mousse | Creme | Frucht-Ragout

## Ferdinand

Brotkorb | Hausgemachter Aufstrich

### Tatar vom Lachs

Kräutersalat | Kren | Meerrettichmousse  
Kartoffelchips | Saiblingskaviar

### Rosa gebratene Entenbrust

Apfelblaukraut | Semmelknödel | 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 | Meerrettichmousse  
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

### Rosa Kalbsfilet im Kräutermantel

Thymianpolenta | gebratene Kräuterseitlinge  
Frisée | Kalbsrahm

### Rosa am Strang gebratenes Beiried

Marktgemüse | Kartoffelgratin | Rotweinjus

### Rosa gebratene Entenbrust

Apfelblaukraut | Semmelknödel | Entenjus

### Geschmortes Ochsenbäckchen

Trüffelpüree | Fingermöhren | frittierte Petersilie |  
Rotweinjus

### Böfflamotte

Kartoffelmousseline | Fingermöhren | Röstzwiebeln |  
Rotweinjus

### Gebratenes Filet vom Saibling

Rahmspinat | Risolée kartoffeln | 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  
Kräutersalat

## *Desserts*

### **Altwiener Kaiserschmarrn**

Rosinen | Powidl

### **Schokoküchlein**

Sorbet | Beerenröster

### **Kaiserliches Dreierleiaus der Patisserie (Buffet)**

Mousse | Creme | Frucht-Ragout

### **Mousse von weißer Schokolade**

Schokoerde | Himbeeren

### **Orangencremebrulée**

Schokoerde | Johannisbeeren | Vanilleis

# 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.





## Vorspeise

### Italienische Antipasti

Parmaschinken | Salame Milano | Parmigiano | Oliven

Caprese | Insalata Mista | Ciabatta

- individuell zubuchbar -

### Vitello Tonnato

Rosa Kalbstafelspitz | Thunfischsoße  
gebackene Kapern | Rucola

### Rindercarpaccio

Rucola

## FOOD SHARING

„LA FAMIGLIA“

Wählen Sie für die Hauptspeise drei Klassiker aus unserem Pasta & Pizza Angebot.

## 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

Tomaten Sugo | Mozzarella | scharfe Salami  
Peperoni

### Pizza Regina

Tomaten Sugo | Mozzarella | Schinken | Pilze

### Pizza Verdure

Tomaten Sugo | Mozzarella | Mediterranes Gemüse



## 2. Gang

- individuell zubuchbar -

### Wolfsbarschilet

Sautierter Blattspinat | Weißweinsauce | geröstete  
Salbeikartoffeln

oder

### Ossobuco alla Milanese

Gremolata | geröstete Salbeikartoffeln | Schmortgemüse  
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  
Bauernspeckwurst | Alpenkäse | Obazda | ger. Forelle  
Kaminwurz | Pfefferbeißer | Paprika-Brotzeitankerl  
Radieserl | Gewürzgurken | Butter | Senf | Kren  
Bauernbrot | Frische Brezn

oder

### Steirischer Vogersalat

Speck | Veltliner-Dressing | Kürbiskerne | Kürbiskernöl  
Croutons

oder

### Rinderkraftbrühe aus der Löwenkopfterrine

Grießnockerl | gebackene Leberknödel | Frittaten  
Wurzelgemüse | Kräuter

## FOOD SHARING

„SPEZLWIRTSCHAFT“

## Hauptspeisen

AUSWAHL:

### Gefüllte Kalbsbrust

Röstzwiebeln | frittierte Petersilie | Kalbsrahm  
Kalbsfarcesesemelfüllung | Zweierlei Knödel  
Marktgemüse

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 | Frucht-Ragout  
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

### Österreichisches Jausnbrettl

Fleischpflanzerl | Südtiroler Speck | Alpenkäse  
Obazda | Geräucherte Forelle | Kaminwurz  
Landjäger | Wammerl | Radieserl | Gewürzgurke  
Butter | Bauernbrot | Frische Breze

### Spanferkel

Kartoffelknödel | Semmelknödel | Krautsalat  
Dunkelbiersauce

### Kaiserliches Dreierlei aus der Patisserie

Mousse | Creme | Frucht-Ragout

### Unser Tipp

Eiskaltes Augustiner-Bier frisch und süffig aus dem  
Holzfass







## 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

# 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 Landgocklerl  
Auf Wunsch geräucherteR Tofu

Zusätzlich bieten wir  
Scampispieße an



## Dessert

### Kaiserliches Dreierlei aus der Patisserie

Mousse | Creme | Frucht-Ragout



## 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 mit Frischkäse**

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 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 finden sich hochwertige und edle Tropfen aus Deutschland, Österreich und Italien.

Unser Sommelier wird Sie gerne beraten!

Auf Wunsch können Sie auch Ihre eigenen Weine mitbringen, Korkgeld € 28,00 pro Flasche





## 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)

©2023 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