

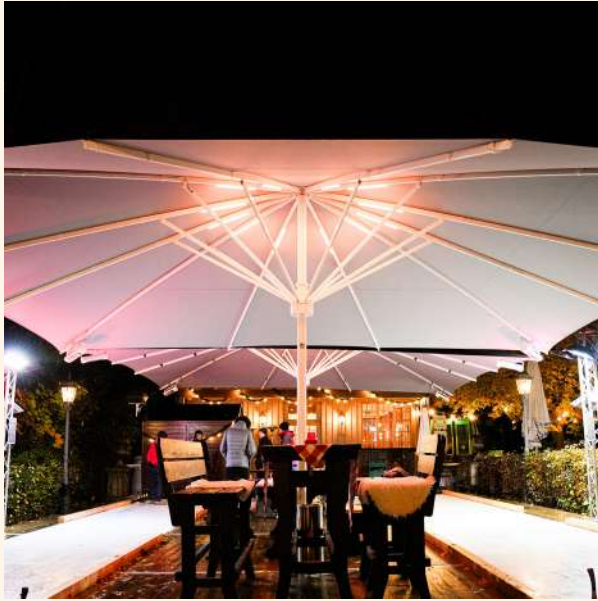


# DAS BAMBERGER HAUS

DAS LEBEN IST EIN FEST

BANKETTMAPPE









## SERVUS & KÜSS DIE HAND

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, einen Biergarten und mehrere eindrucksvolle

Eventräume sowie einen weitläufigen Außenbereich mit dem Salettl und den Terrassenflächen.

### 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



70  
PERSONEN

SONNENTERRASSE



EISSTOCKBAHNEN (5 Bahnen)

# LAGEPLAN

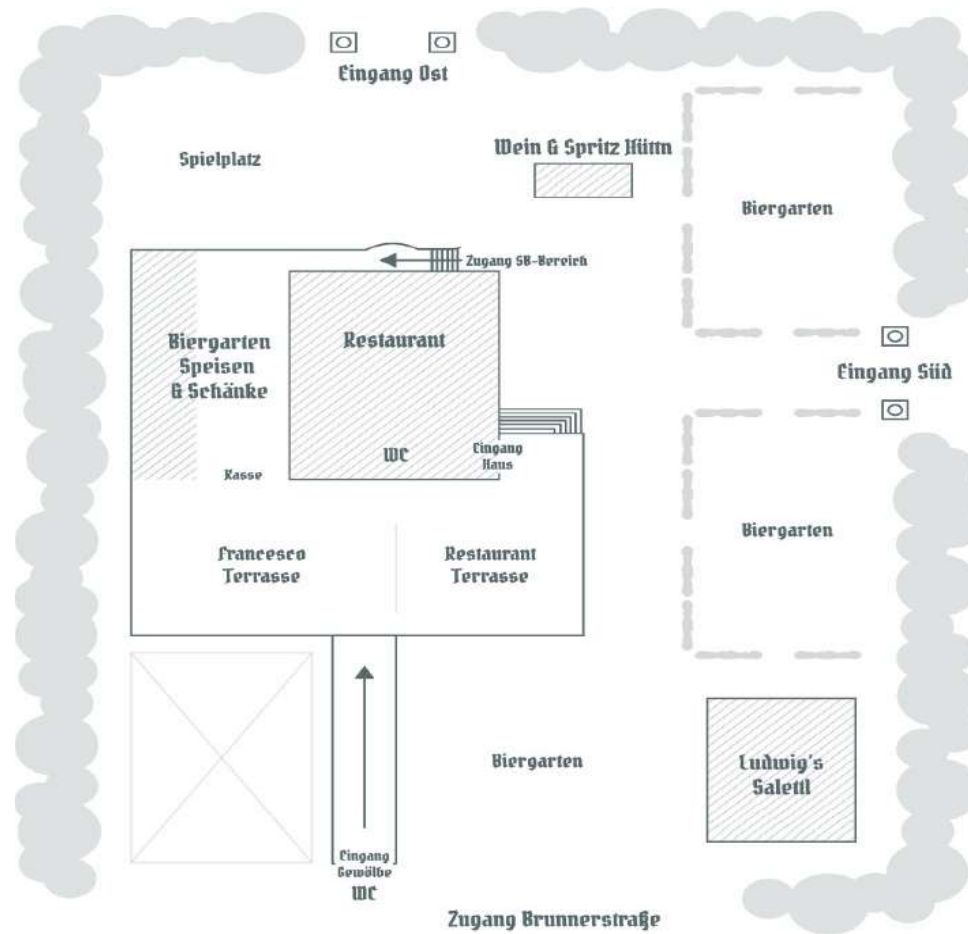
Mitten im Luitpoldpark





# LAGEPLAN

von unserem Biergarten





## UNSER SERVICE

Wir kümmern uns um Sie!

### ANKOMMEN

Ihre Gäste treffen ein, finden zahlreiche Parkmöglichkeiten, sowie den umliegenden Luitpoldpark, um sich kurz die Beine zu vertreten.

Begrüßen Sie Ihre Gäste mit einem Welcome Drink im Grünen - oder im Winter in unserem Winterbiergarten mit Glühweinhüttchen.

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

### 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.

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.

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

## EMPFANG

Häppchen & Magentratzerl  
Jeweils 3 Sorten zu wählen

## KLEINE SCHMANKERL

Laugencrostini | Obazda | Schnittlauch  
rote Zwiebel <sup>1,3,7</sup>

Mini Schnittlauchbrezeln <sup>1,7</sup>

Baguette | luftgetrockneter Schinken  
Meerrettichcreme | Gewürzgurken <sup>1,7,10,11,12</sup>

Baguette | Brie | Feigensenf | Kresse <sup>1,7,10,12</sup>

## BELEGTE

## OKTOBERFESTBREZEN

Bergkäse <sup>7</sup> | geräucherter Lachs <sup>4</sup>

luftgetrockneter Schinken | Leberkäs <sup>7,10</sup> | Salami <sup>10</sup>

Kochschinken <sup>12</sup> | Ei <sup>3</sup> | Remoulade <sup>7,10,11,12</sup>

Meerrettichcreme <sup>7,11,12</sup> | Obazda <sup>7</sup> | Tomate-Mozzarella <sup>7</sup>

Große Breze <sup>1</sup> (für ca. 9 Personen)

## EDLE CANAPÉS

**Gebeiztes Lachstatar** <sup>1,4</sup>

Brottaler | Kaviar | Dill

**Crostini mit Ziegenfrischkäse** <sup>1,7</sup>

Honig | Thymian

**Rindertatar** <sup>1,7,10,12</sup>

Brotchip | Senfcreme | geb. Kapern

**Roastbeef** <sup>1,3,7</sup>

geröstetes Weißbrot | Sauce Tatar

**Mini Schnitzel** <sup>1,3,7</sup>

Zitrone | Preiselbeeren

## VEGANE HÄPPCHEN

**Gemügesticks** <sup>9</sup>

saisonaler Dip

**Antipasti** <sup>1,5,8,11</sup>

geröstetes Weißbrot | Rucolapesto

**Pumpernickel** <sup>6,7,8,11,12</sup>

Olivencreme



# BANKETT

Auszug aus der Speisekarte

## VORSPEISEN

### Bunter Pflücksalat<sup>1,7,12</sup>

Kirschtomaten | Gurken | Kerne | Croutons

### Steirischer Vogerlsalat<sup>13</sup> eingelegte Birnen

**Avocado-Paprika-Tatar<sup>1,3,7,11</sup>** (von Ostern bis Oktober)  
kandierte Kürbiskerne | Feldsalat | Kürbiskernöl | Ziegenkäsepraline

**Kürbistatar<sup>1,3,7,11</sup>** (von Oktober bis Ostern)  
kandierte Kürbiskerne | Feldsalat | Kürbiskernöl | Ziegenkäsepraline

### Carpaccio vom Räucherlachs<sup>4,7,10,12</sup> Honigsenfcreme | Vogerlsalat

**Hochzeitsuppe (Rinderkraftbrühe)<sup>1,3,7,9</sup>**  
Flädle | Grießnockerl | Gemüsejulienne | Kräuter

### Süßkartoffel-Limetten-Süppchen Kokos | Gartenkresse (vegan)

## HAUPTSPEISEN

**Filet vom Heimischen Rind<sup>7,9,10,12</sup>**  
Zweierlei von der Petersilie | Püree & Wurzel | Portweinzwiebeln

**Kalbsrahmbraten<sup>1,3,7,9,10,12</sup>**  
Kalbsrahm | gebratene Breznknödel | Wirsinggemüse

**Rosa gebratener Kalbsrücken<sup>7,9,10,12</sup>**  
Kartoffelgratin | regionales Gemüse | Rotweinjus

**Perlhuhnbrust<sup>3,7,9,10,12</sup>**  
Orangenpolenta | gebratener grüner Spargel

**Geschmortes Ochsenbäckchen<sup>3,7,9,10,12</sup>**  
Trüffelpüree | Vichy-Karotten | frittierte Petersilie | Rotweinjus

**Böcklamott<sup>1,3,7,9,10,12</sup>**  
Kartoffelmousseline | Vichy-Karotten | Röstzwiebeln | Rotweinjus

**Gebratenes Filet vom Saibling<sup>4,7,10</sup>**  
Zweierlei von der Petersilie | Püree & Wurzel | Dijonsensauce

# BANKETT

Auszug aus der Speisekarte

## VEGETARISCHE & VEGANE HAUPTSPEISEN

### **Bamberger Haus Knödel** <sup>1,3,7</sup>

Bergkas | Rahmschwammerl | Röstzwiebel (vegetarisch)

### **Spinatknödel** <sup>1,3,7</sup>

Tomatensugo | gehobelter Parmesan (vegetarisch)

### **Gefüllte Pasta** <sup>1,6,8,9,10,11,12</sup>

von Ostern bis Oktober  
gebratener grüner Spargel | Rucolapesto | Kirschtomaten

von Oktober bis Ostern  
Rucolapesto | Ofenkürbis | Radicchio | Kürbiskerne

### **Zucchinischiffchen** <sup>9,12</sup>

Ratatouille | Tomaten-Oliven-Ragout

### **Quinoa-Bratling** <sup>1,3,7,9</sup>

Gemüseragout | Rosmarinkartoffeln

## DESSERTS

### **Saisonaler Strudel** <sup>1,3,7,12</sup>

Vanillesauce

### **Schokotarte** <sup>1,3,7,8</sup>

Sorbet | Beerenröster

### **Kaiserliches Dreierlei aus der Patisserie** <sup>1,3,7,8</sup> (Buffet)

Mousse | Creme  
Kokos-Pannacotta mit Beerenragout (vegan)

### **Mousse von weißer und dunkler Schokolade** <sup>3,7,8</sup>

Schokoerde | Himbeeren

### **Tonkabohnencremebrulée** <sup>1,3,5,7,8</sup>

Schokoerde | Johannisbeeren





## VORSPEISEN

### Italienische Antipasti

Oliven im Glas am Tisch eingestellt

### am Buffet

Parmaschinken | Salame Milano<sup>10,12</sup>  
 Parmigiano<sup>7</sup> | Caprese<sup>7</sup> | Insalata Mista  
 Ciabatta<sup>1,7</sup>

oder  
 gesetzte Vorspeise  
 (siehe Seite 9)

## FOOD SHARING

„LA FAMIGLIA“

Wählen Sie für die Hauptspeise  
 drei Klassiker aus!

## PASTA & PIZZA

**Pappardelle alla Bolognese**<sup>1,7,9,10</sup>  
 Bolognese | Parmesan

**Spaghetti al Limone**<sup>1,7</sup>

**Gnocchi al Pesto Rosso**<sup>5,8</sup>  
 Rucola (vegan & glutenfrei)

**Saltimbocca vom Maishendl**<sup>7</sup>  
 Polenta | grüner Spargel

oder

**Kabeljau**<sup>4,7</sup>  
 Kräuterrisotto | Tomaten-Oliven-Pesto

## inklusive Mitternachtsnack

z.B. **Pizza Diavola**<sup>1,7,10,12</sup>  
**Pizza Regina**<sup>1,7,10</sup>  
**Pizza Verdure**<sup>1,7</sup>



## DESSERT

**Kaiserliches Dreierlei aus der Patisserie**<sup>1,3,7,8</sup>  
 Tiramisu | Mousse | Pannacotta (vegan)



## VORSPEISE

**Steirischer Vogerlsalat**

eingelegte Birnen<sup>13</sup>

oder

**im Salettl mit Salatbuffet**

oder

**auf Wunsch gerne eine Suppe**

siehe Seite 9

## FOOD SHARING

„SPEZLWIRTSCHAFT“

## HAUPTSPEISEN

**Kalbsrahmgulasch**<sup>1,3,7,9,12</sup>  
Spinatspätzle

oder

**Ofenfrischer Schweinebraten**  
**vom Landschwein**<sup>1,7,9,12</sup>  
resche Schwarte | Kartoffelknödel  
Krautsalat | Dunkelbiersauce

INKLUSIVE:

**Spinatknödel**<sup>1,3,7,9</sup>  
Tomatensugo | gehobelter Parmesan

**Gebratener Saibling**<sup>4,7,10</sup>  
Kartoffeln | Blattspinat | Senfsauce

**Gurkensalat**<sup>7,12</sup>



## DESSERT

**Kaiserliches Dreierlei aus der Patisserie**<sup>1,3,7</sup>  
Mousse | Creme  
Kokos-Pannacotta mit Beerenragout (vegan)

oder

**Saisonaler Strudel**<sup>1,3,7,12</sup>  
Vanillesauce



## UNTER FREIEM HIMMEL



### SPANFERKEL

ab 25 Personen  
im Sommer



### BUFFET

auf Anfrage  
Wir beraten Sie gerne!



### GRILLFEST

ab 25 Personen  
im Sommer

# SPANFERKEL

ab 25 Personen

**Bauernbrot | Baguette<sup>1</sup>**

**Knuspriges Spanferkel im Ganzen<sup>9,10,12</sup>**

Kartoffelknödel | Semmelknödel<sup>1,3,7</sup>  
Krautsalat<sup>12</sup> | Dunkelbiersauce<sup>9</sup>

**Salatbuffet<sup>7,12</sup>**

Kartoffelsalat | Gurkensalat | Blattsalate

**auf Anfrage**

**vegetarische oder vegane Option möglich**

**Kaiserliches Dreierlei aus der Patisserie<sup>1,3,7,8</sup>**

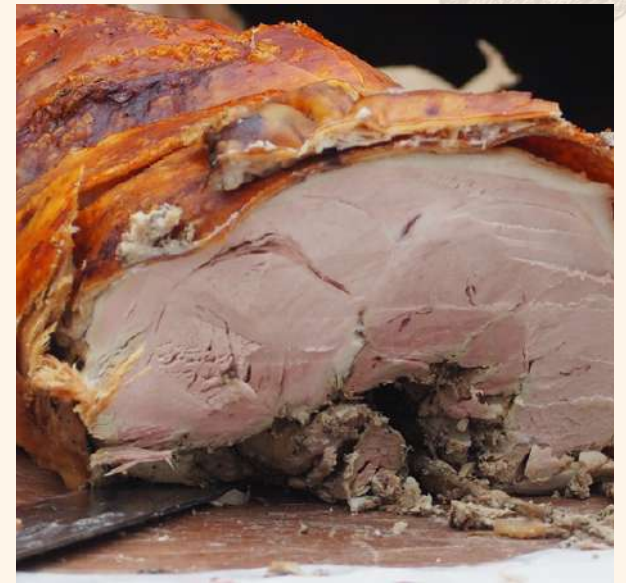
Mousse | Creme  
Kokos-Pannacotta mit Beerenragout (vegan)

Unser Tipp

Eiskaltes Augustiner-Bier frisch und süffig  
aus dem Holzfass

15l / 185 €

30l / 370 €







## BEILAGEN <sup>1,3,7</sup>

Rosmarinkartoffeln | Halloumi  
auf mariniertem Grillgemüse  
Kartoffelgurkensalat | Gurkensalat  
Couscoussalat | Melonen-Minze-Salat  
Blattsalate | Bauernbrot | Baguette

### Unsere hausgemachten Saucen & Dips

Aioli | pikante Tomaten-Relish  
BBQ-Sauce | Senfauswahl | Kräuterbutter  
Sour Cream | Spicy Caribbean Sauce  
Knoblauchöl | Chiliöl

# GRILLFEST

ab 25 Personen

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



## VOM GRILL <sup>4,7,9,10,12</sup>

marinierte Steaks vom Entrecote  
pikante Holzfällersteaks  
Rindercheddarknacker  
Lachsfilet auf Zedernholz  
gegrillte Riesenchampignons  
mit Tomaten-Salsa  
marinierte Hähnchenbrust  
  
auf Wunsch geräucherter Tofu

## DESSERT <sup>1,3,7,8</sup>

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



## 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)

© 2026 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