

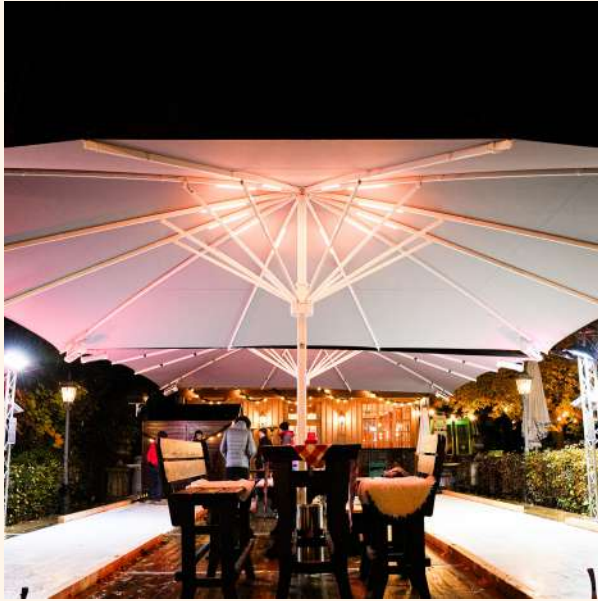


DAS BAMBERGER HAUS

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



LUDWIGS SALETTL

30-90
PERSONEN



SONNENTERRASSE

70
PERSONEN



EISSTOCKBAHNEN (5 Bahnen)



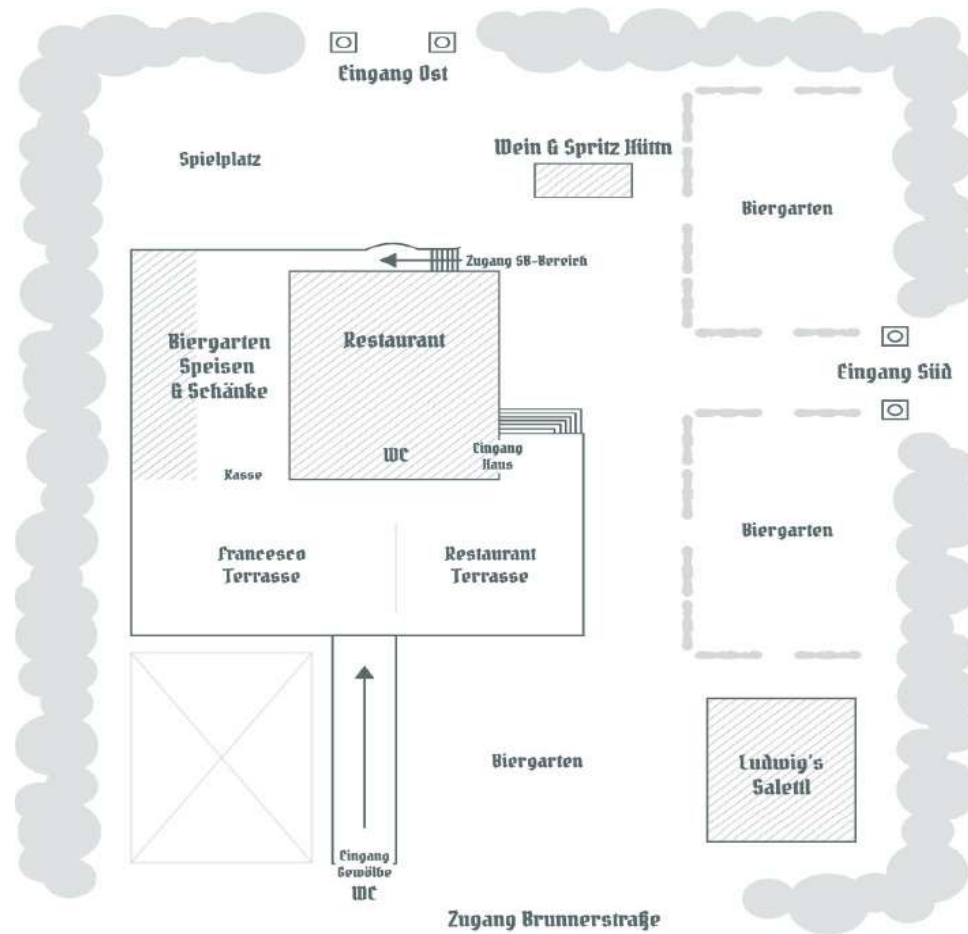
LAGEPLAN

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 ^{1,3,7}

Mini Schnittlauchbrezeln ^{1,7}

Baguette | luftgetrockneter Schinken
Meerrettichcreme | Gewürzgurken ^{1,7,10,11,12}

Baguette | Brie | Feigensenf | Kresse ^{1,7,10,12}

BELEGTE

OKTOBERFESTBREZEN

Bergkäse ⁷ | Obazda ⁷ | Tomato-Mozzarella ⁷

Brie mit Trauben ⁷ | Frischkäse mit Radieschen ⁷
Meerrettichcreme ^{7,11,12}

geräucherter Lachs ⁴ | Räucherforelle ⁴

luftgetrockneter Schinken | Leberkäs ^{7,10} | Salami ¹⁰

Kochschinken ¹² | Ei ³ | Cornichons ¹²

Große Breze ¹ (für ca. 9 Personen)

EDLE CANAPÉS

Gebeiztes Lachstatar ^{1,4}

Brottaler | Kaviar | Dill

Crostini mit Ziegenfrischkäse ^{1,7}

Honig | Thymian

Rindertatar ^{1,7,10,12}

Brotchip | Senfcreme | geb. Kapern

Roastbeef ^{1,3,7}

geröstetes Weißbrot | Sauce Tatar

Mini Schnitzel ^{1,3,7}

Zitrone | Preiselbeeren

VEGANE HÄPPCHEN

Gemüsesticks ⁹

saisonaler Dip

Antipasti ^{1,5,8,11}

geröstetes Weißbrot | Rucolapesto

Pumpernickel ^{6,7,8,11,12}

Olivencreme

BANKETT

Auszug aus der Speisekarte

VORSPEISEN

Bunter Pflücksalat^{1,7,12}

Kirschtomaten | Gurken | Kerne | Croutons

Steirischer Vogerlsalat¹³ eingelegte Birnen

Avocado-Paprika-Tatar^{1,3,7,11} (von Ostern bis Oktober)

kandierte Kürbiskerne | Feldsalat | Kürbiskernöl | Ziegenkäsepraline

Kürbistatar^{1,3,7,11}

(von Oktober bis Ostern)

kandierte Kürbiskerne | Feldsalat | Kürbiskernöl | Ziegenkäsepraline

Carpaccio vom Räucherlachs^{4,7,10,12} Honigsenfcreme | Vogerlsalat

Hochzeitsuppe (Rinderkraftbrühe)^{1,3,7,9} Flädle | Grießnockerl | Gemüsejulienne | Kräuter

Süßkartoffel-Limetten-Süppchen Kokos | Gartenkresse (vegan)

HAUPTSPEISEN

Filet vom Heimischen Rind^{7,9,10,12}

Zweierlei von der Petersilie | Püree & Wurzel | Portweinzwiebeln

Kalbsrahmbraten^{1,3,7,9,10,12}

Kalbsrahm | gebratene Breznknödel | Wirsinggemüse

Rosa gebratener Kalbsrücken^{7,9,10,12}

Kartoffelgratin | regionales Gemüse | Rotweinjus

Perlhuhnbrust^{3,7,9,10,12}

Orangenpolenta | gebratener grüner Spargel

Geschmortes Ochsenbäckchen^{3,7,9,10,12}

Trüffelpüree | Vichy-Karotten | frittierte Petersilie | Rotweinjus

Böcklamott^{1,3,7,9,10,12}

Kartoffelmousseline | Vichy-Karotten | Röstzwiebeln | Rotweinjus

Gebratenes Filet vom Saibling^{4,7,10}

Zweierlei von der Petersilie | Püree & Wurzel | Dijonsenfauce

BANKETT

Auszug aus der Speisekarte

VEGETARISCHE & VEGANE HAUPTSPEISEN

Bamberger Haus Knödel ^{1,3,7}

Bergkas | Rahmschwammerl | Röstzwiebel (vegetarisch)

Spinatknödel ^{1,3,7}

Tomatensugo | gehobelter Parmesan (vegetarisch)

Gefüllte Pasta ^{1,6,8,9,10,11,12}

von Ostern bis Oktober
gebratener grüner Spargel | Rucolapesto | Kirschtomaten

von Oktober bis Ostern
Rucolapesto | Ofenkürbis | Radicchio | Kürbiskerne

Zucchinischiffchen ^{9,12}

Ratatouille | Tomaten-Oliven-Ragout

Quinoa-Bratling ^{1,3,7,9}

Gemüseragout | Rosmarinkartoffeln

DESSERTS

Saisonaler Strudel ^{1,3,7,12}

Vanillesauce

Schokotarte ^{1,3,7,8}

Sorbet | Beerenröster

Kaiserliches Dreierlei aus der Patisserie ^{1,3,7,8} (Buffet)

Mousse | Creme
Kokos-Pannacotta mit Beerenragout (vegan)

Mousse von weißer und dunkler Schokolade ^{3,7,8}

Schokoerde | Himbeeren

Tonkabohnencremebrulée ^{1,3,5,7,8}

Schokoerde | Johannisbeeren



VORSPEISEN

Italienische Antipasti zum Teilen

Parmaschinken | Salame Milano^{10,12}
 Parmigiano⁷ | Caprese⁷ | Oliven
 Insalata Mista | Ciabatta^{1,7}

oder
 gesetzte Vorspeise
 (siehe Seite 9)

FOOD SHARING
 „LA FAMIGLIA“ im Francesco Gewölbe
 Wählen Sie für die Hauptspeise
 drei Klassiker aus!

PASTA & PIZZA

Pappardelle alla Bolognese^{1,7,9,10}
 Bolognese | Parmesan

Spaghetti al Limone^{1,7}

Gnocchi al Pesto Rosso^{5,8}
 Rucola (vegan & glutenfrei)

Saltimbocca vom Maishendl⁷
 Polenta | grüner Spargel

oder

Kabeljau^{4,7}
 Kräuterrisotto | Tomaten-Oliven-Pesto

inklusive Mitternachtsnack

z.B. **Pizza Diavola**^{1,7,10,12}
Pizza Regina^{1,7,10}
Pizza Verdure^{1,7}



DESSERT

Kaiserliches Dreierlei aus der Patisserie^{1,3,7,8}
 Tiramisu | Mousse | Pannacotta (vegan)



VORSPEISE

Steirischer Vogerlsalat

eingelegte Birnen¹³

oder

im Salettl mit Salatbuffet

oder

auf Wunsch gerne eine Suppe

siehe Seite 9

FOOD SHARING

„SPEZLWIRTSCHAFT“

HAUPTSPEISEN

Kalbsrahmgulasch^{1,3,7,9,12}
Spinatspätzle

oder

Ofenfrischer Schweinebraten
vom Landschwein^{1,7,9,12}
resche Schwarte | Kartoffelknödel
Krautsalat | Dunkelbiersauce

INKLUSIVE:

Spinatknödel^{1,3,7,9}
Tomatensugo | gehobelter Parmesan

Gebratener Saibling^{4,7,10}
Kartoffeln | Blattspinat | Senfsauce

Gurkensalat^{7,12}



DESSERT

Kaiserliches Dreierlei aus der Patisserie^{1,3,7}
Mousse | Creme
Kokos-Pannacotta mit Beerenragout (vegan)

oder

Saisonaler Strudel^{1,3,7,12}
Vanillesauce

UNTER FREIEM HIMMEL



SPANFERKEL

ab 25 Personen
im Sommer



BUFFET

auf Anfrage
Wir beraten Sie gerne!



GRILLFEST

ab 25 Personen
im Sommer

SPANFERKEL VOM GRILL

ab 25 Personen am Salettl

Bauernbrot | Baguette¹

Knuspriges Spanferkel im Ganzen^{9,10,12}

Kartoffelknödel | Semmelknödel^{1,3,7}
Krautsalat¹² | Dunkelbiersauce⁹

Salatbuffet^{7,12}

Kartoffelsalat | Gurkensalat | Blattsalate

auf Anfrage

vegetarische oder vegane Option möglich

Kaiserliches Dreierlei aus der Patisserie^{1,3,7,8}

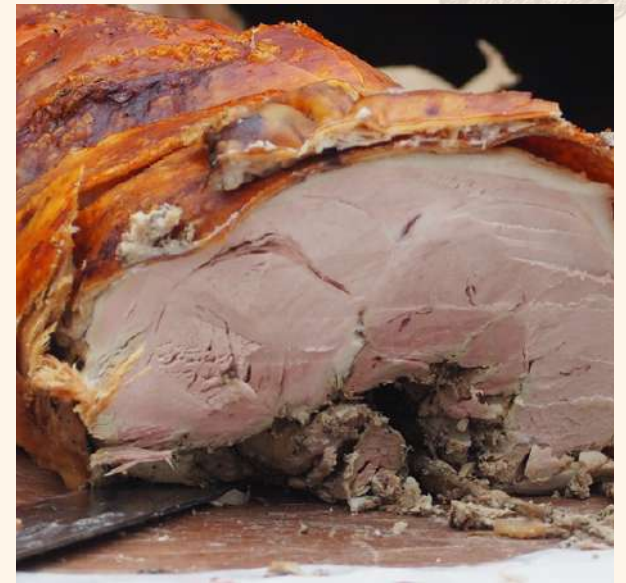
Mousse | Creme
Kokos-Pannacotta mit Beerenragout (vegan)

Unser Tipp

Eiskaltes Augustiner-Bier frisch und süffig
aus dem Holzfass

15l / 185 €

30l / 370 €





GRILLFEST

ab 25 Personen

Wir grillen exklusiv live für Sie & Ihre Gäste
im Sommer.



BEILAGEN ^{1,3,7}

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

VOM GRILL ^{4,7,9,10,12}

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

DESSERT ^{1,3,7,8}

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

© 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