



DAS BAMBERGER L — HAUS

DAS LEBEN IST EIN FEST

BANKETTMAPPE





WILLKOMMEN!

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 für Sommer und Winter, eindrucksvolle Räumlichkeiten sowie einen weitläufigen Außenbereich mit Sonnen-Terrasse.

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 km zum Flughafen München, 4,4 km zum Hauptbahnhof München und direkter U-Bahn-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 zu machen und Ihnen ein einzigartiges Fest bei uns zu realisieren.

Wir freuen uns, Ihnen den schönsten Tag im Leben zu bereiten.

LUITPOLDSAAL

80-110
PERSONEN



RESTAURANT FERDINAND

50-90
PERSONEN



FRANCESCO-GEWÖLBE

90-150
PERSONEN



50-90
PERSONEN

PARKTERRASSE



90-150
PERSONEN

SONNENTERRASSE



50-80
PERSONEN

WINTERBIERGARTEN

LAGEPLAN

Mitten im Luitpoldpark





UNSER SERVICE

Wir kümmern uns um Sie!

Ankommen

Ihre Gästetreffenein, 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, zwischen knisternden Feuerschalen im weißen Schnee.

Für Brautpaare: Freie Trauungen können sowohl im Garten, im sommerlichen Pavillion sowie im Haus selbst, zum Beispiel im Luitpoldsaal vollzogen werden.

Genießen

Bei schönem Wetter bietet die Terrasse mannigfache Möglichkeiten Ihre Gäste zu empfangen, Kaffee und Kuchen zu servieren oder im Sommer auch die Option für ein feierliches Outdoor-Bankett.

Bei schlechtem Wetter bietet der überdachte Pavillion Unterschlupf, ehe es in die festlichen Räume im Innern des Hauses geht, die Ihnen ganzjährig zur Verfügung stehen - für intime oder große Feiern gleichermaßen.

Im Winter bietet der überdachte Winterbiergarten eine kuschelige Alternative mit Almhüttenflair - wie wäre es mit einem winterlichen Empfang mit heißem Glühwein und kleinen

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



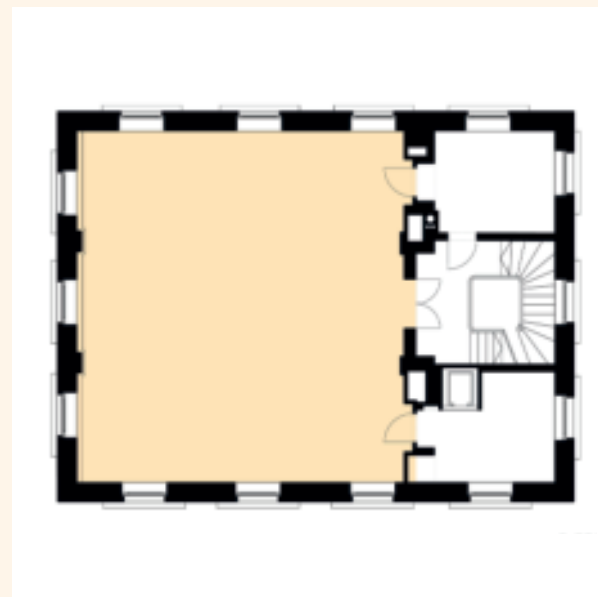
Fakten

110 qm Fläche

Kapazität:
bis zu 110 Personen

Bestuhlungsmöglichkeiten:
Tafeln, U-Form,
runde Tische (gegen Aufpreis)

Technische Ausstattung:
Sonos Soundanlage für Hintergrundbeschallung



Nostalgie

Der prachtvolle Barock-Saal im ersten Stock bietet den perfekten Rahmen für Feiern in fantastisch nostalgischem Ambiente.

Besondere Highlights sind die goldenen Kronleuchter und Wandlampen, die üppig verzierte Stuckdecke, das wunderschöne Echtholzparkett, die gleichermaßen Glamour und Wärme versprühen. Der Luitpoldsaal ist ein echtes Prunkstück.



FERDINAND

Das Restaurant im Erdgeschoss

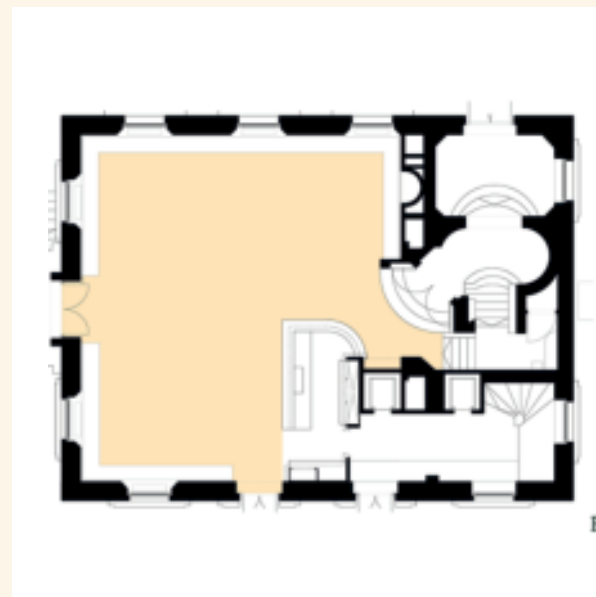
Fakten

100 qm Fläche
fest installierte Bartheke

Kapazität:
bis zu 90 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 werden den traditionellen Rezepten aus der Zeit der Doppelmonarchie Österreich-Ungarn neues Leben eingehaucht.

Standesgemäß wird man im Restaurant Ferdinand empfangen: Unter Kronleuchter und Fresko genießt man noch wie zu Zeiten des Kaisers, dabei ist das Ambiente durch seine Mischung aus Geselligkeit und Glamour besonders charmant.



FRANCESCO

Das gemütlich-gesellige Gewölbe



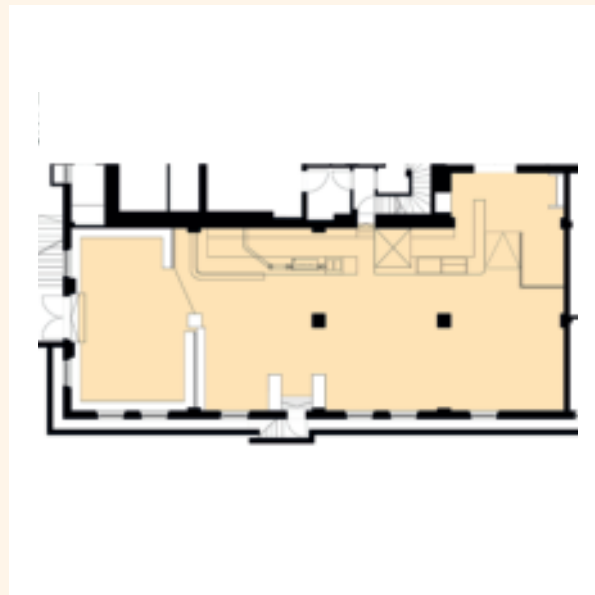
Fakten

195 qm Fläche
fest installierte, lange Bartheke und Showküche

Kapazität:
bis zu 150 Personen sitzend

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.

Die besonderen Highlights des Francesco-Gewölbes sind die eindrucksvolle Showküche, die langerustikale Bar, die sich über den Gastraum bis zur Tanzempore erstreckt und das wunderschöne Deckengewölbe.



TERRASSE

Unsere großzügige Sonnenterrasse



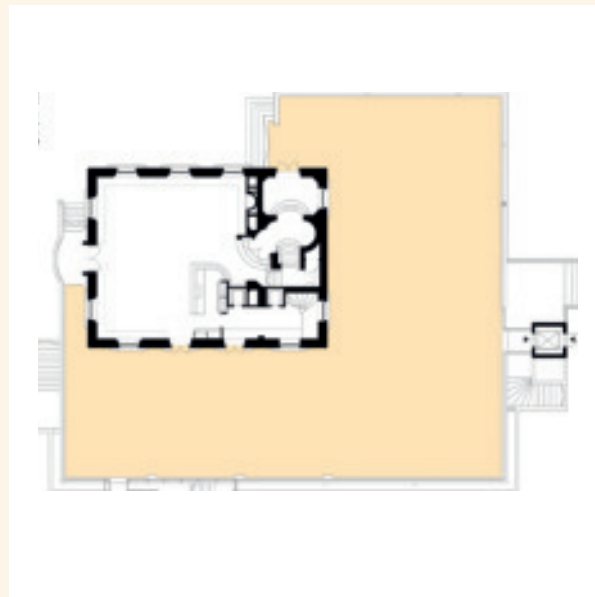
Fakten

400 qm Fläche

Kapazität:
bis zu 150 Personen

Bestuhlungsmöglichkeiten:
Tafeln

Technische Ausstattung:
Beleuchtung, Heizstrahler inkludiert,
ausreichend 230V Anschlüsse



Leichtigkeit

Genießen Sie hier mit Ihren Gästen unbeschwert
im Sonnenschein einen herzlichen Sekt-Empfang,
Kaffee und Kuchen oder an einem schönen Som-
merabend bei untergehender Sonne mit flackern-
den Kerzen ein festliches Bankett.



GARTEN

Perfekt für Trauung und Empfang

Fakten

400 qm Fläche

Besonderheit:
Küche & Schänke

Kapazität:
bis zu 150 Personen

Bestuhlungsmöglichkeiten:
variabel nach Wunsch

Technische Ausstattung:
Beleuchtung, Heizstrahler inkludiert,
ausreichend 230V Anschlüsse



Im Grünen

Im Außenbereich grenzt der romantische Luitpoldpark direkt an die weitläufige Event- und Restaurantterrassen.

2.000qm Veranstaltungsfläche im Außenbereich mit eigenen Parkplätzen stehen zur Verfügung.



EMPFANG

Häppchen & Magentratzerl

Brotzeit

Laugenstangerl

Schnittlauchfrischkäse

Obazda

Butter

3 Stück € 12,00 pro Person

Österreichisches Jausnbrettl

Fleischpflanzerl | Schinken | Käse | Obazda

Geräucherte Forelle | Kaminwurz | Landjäger

Butter | Radieschen | Bauernbrot | frische Brezn

€ 13,00 pro Person

Klassisch

Blätterteig Schneckerl

Speck-Kräutercreme

Frischkäsecreme

Lachs-Spinat

3 Stück € 9,00 pro Person

Bauernbrot aus dem Holzofen

Schwarzwälder Schinken & Senfcreme

Obazda & Rote Zwiebeln

Räucherforelle & Kren

Brie & Kresse

Griebenschmalz & Röstzwiebeln

Ziegenkäse & Feigensenf

3 Stück € 12,00 pro Person

Individuell

Bamberger Haus Hors d'Oeuvres

Praline mit Kalbsleber Paté im Pumpernickel Mantel

Praline vom Ziegenkäse im Kürbiskern Mantel
Praline vom Frischkäse im gerösteten Sesam Mantel

Praline von der Kichererbse im Kräutermantel

Zucchini Röllchen & Rucola

Parmaschinken & Melone

Kalbs-Roastbeef & Radieschen Pickels

Matjes mit Apfel-Sauerrahm Gelee & gebeizte Gurke

Garnelen in Tempura

Garnelen in Panko

3 Stück € 13,50 pro Person

BANKETT

Unsere Menüs

Klassisch

Brotkorb | hausgemachte Aufstriche

Bunter Pflücksalat

Tomaten | Speck | Croutons

Rosa gebratenes Bürgermeisterstück vom Jungrind

Rotweinjus oder Bernaise | Kartoffelgratin
saisonales Gemüse

Apfelstrudel

Schlagobers | Vanilleeis

€ 42,00 pro Person

Ferdinand

Brotkorb | hausgemachte Aufstriche

Steirischer Vogerlsalat

Speck | Kürbiskerne | Kernöl

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust

Portwein-Orangen-Jus | Kartoffelgratin
saisonales Gemüse

Altwiener Grießschmarrn

mit Apfelkompott

€ 47,00 pro Person

Franz Josef

Brotkorb | hausgemachte Aufstriche

Ochsenschwanz Suppe

Steinpilze | Kalbsnocken | Gemüsejulienne

Rinderfilet „Chateaubraind“

Rotweinjus oder Bernaise | Kartoffelgratin
saisonales Gemüse

Kaiserliches Dreierlei

Mouse | Creme | Ragout

€ 56,00 pro Person

BANKETT

Auszug aus der Speisekarte

Vorspeisen

Ferdl's Lieblinge

Unser Küchenchef empfiehlt Ihnen eine Auswahl unserer beliebtesten saisonalen Schmankerl

Bunter Pflücksalat

Tomaten | Schwarzbrot-Croutons | geröstete Kerne | Hausdressing

Steirischer Vogerlsalat

Feldsalat | Speck | Kürbiskerne | Kernöl

Hochzeitssuppe

Flädle | Grießnockerl | Gemüsejulienne | Kräuter

Ochsenschwanzsuppe

Steinpilze | Kalbsnocken | Gemüsejulienne

Klare Tomaten Essenz

Basilikum Nockerl | Tomaten-Concassée

Filet vom gebeizten Saibling

Frisch geriebener Kren | Erdäpfelchips

Hauptspeisen

Rosa gebratenes Bürgermeisterstück vom Jungrind

Rotweinjus /Sauce Bernaise | Kartoffelgratin | saisonales Gemüse

Auswahl:

Rinderlende „Beiried“ Rinderfilet „Chateaubriand“

Zweierlei vom Kalb

Geschmorte Kalbsbäckchen & rosa gebratener Tafelspitz
Kartoffelpüree | saisonales Gemüse

Gebratenes Filet vom heimischen Saibling

Risoleekartoffeln | Blattspinat

Zwergl-Schnitzel & Backhendl

mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust

Portwein-Orangen-Jus | Kartoffelgratin
saisonales Gemüse

Bamberger Haus Kasknödel

Tiroler Bergkas | Rahmschwammerl

Gefüllte Spitzpaprika (vegan)

Hirse | Letschogemüse

Desserts

Apfelstrudel

Schlagobers | Vanilleeis

Altwiener Griesschmarrn

mit Apfelkompott

Kaiserliches Dreierlei aus der Patisserie

Mousse | Creme | Ragout

Buffetform oder Tellergericht

FOOD SHARING

Tischbuffet „LA FAMIGLIA“

€ 39,50 pro Person

Wir finden, dass Teilen was 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! Feiern & Schlemmen wie zu Kaisers Zeiten...

Stellen Sie Ihr eigenes Tischbuffet zusammen: Vorspeise, Hauptspeise & Nachspeise.
Für die Hauptspeise wählen Sie jeweils 3 Klassiker Ihrer Lieblingspasta & Pinsa/Pizza

Vorspeise

Italienische Antipasti

Gegrilltes Gemüse | Schinken & Salami
Gemischte Oliven | Parmesan | Insalata Mista
Insalata Caprese | Brot

Dessert

Zweierlei aus der Patisserie

Panna Cotta & Mascarpone Creme

Hauptspeise

Unsere Empfehlung

Spaghetti all'Amatriciana Tomaten Sugo | Pancetta | Kirschtomaten | Zwiebeln

Tagliatelle al Ragù Kalbfleisch | Wurzelgemüse | Parmesan

Orecchiette Tomaten Sugo | Brokkoli | Burrata | Mandeln

Pinsa Margherita Tomaten Sugo | Mozzarella | Basilikum

Pinsa Diavola Tomaten Sugo | Mozzarella | Scharfe Salami

Pinsa Verdura Tomaten Sugo | Mozzarella | Gemüse

Pizza San Daniele Tomaten Sugo | Mozzarella | Schinken | Rucola | Parmesan

Pizza Capricciosa Tomaten Sugo | Mozzarella | Schinken | Champignons | Artischocken | Oliven

Pizza Salami Tomaten Sugo | Mozzarella | Salami

Extras

Saltimbocca vom Maishendl Mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln

zusätzlich 9,50 pro Person

Wolfbarschilet Sautierter Blattspinat | Nusskartoffeln | Pinienkerne Geschmorte Tomaten

zusätzlich 11,00 pro Person

FOOD SHARING

Tischbuffet „SPEZLWIRTSCHAFT“

€ 43,50 pro Person

Wir finden, dass Teilen was 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! Feiern & Schlemmen wie zu Kaisers Zeiten...

Stellen Sie Ihr eigenes Tischbuffet zusammen: Vorspeise, Hauptspeise & Nachspeise.

Vorspeise

Österreichisches Jausnbrettl

Fleischpflanzerl | Rohschinken | Alpenkäse
Geräucherte Forelle | Kaminwurz | Landjäger
Obazda | Butter | Radieserl
Bauernbrot | ofenfrische Brezn

Hauptgang

Schweinebraten vom Landschwein

Kartoffelnödel & Semmeknödel | Dunkelbiersauce | Krausalat

Desserts

Kaiserliches Dreierlei aus der Patisserie

Altwiener Grießschmarrn mit Apfelkompott
Apfelstrudel mit Schlagobers & Vanilleeis
Creme

Extras

Ferdl's Lieblinge

Unser Küchenchef empfiehlt Ihnen eine Auswahl unserer beliebtesten saisonalen Schmankerl
zusätzlich 9,00 pro Person

Zwengerl Wiener Schnitzel & Backhendl

Hausgemachter Kartoffelsalat

zusätzlich 4,00 pro Person

UNTER FREIEM HIMMEL

Sommer und Winter

Schweinerei

ab 25 Personen

**Knuspriges Spanferkel live am Spieß
gebraten**

**Im Preis inbegriffen! Sie zapfen selbst Ihr
Augustiner Bier aus dem exklusiven 15-Liter-
Holzfass**

Österreichisches Jausnbrettl

Fleischpflanzerl | Schinken | Käse | Obazda
geräucherte Forelle | Kaminwurz | Landjäger |
Butter Radieschen | Bauernbrot | frische Brezn

Spanferkel

Kartoffel- & Semmelknödel
Krautsalat | Dunkelbiersauce

Dessert

Altwiener Grießschmarrn mit Apfelkompott

€ 49,00 pro Person

Heißer Hut

ab 6 Personen

**Die österreichische Fondue-Variante,
Grillen am Tisch mit Holzkohle im beheiztem
Winterbiertgarten mit Almatmosphäre. Sie
sitzen auf Lammfellen und genießen einen
griabigen Abend mit Freunden & Kollegen.**

Magentratzerl

Dreierlei Flammkuchen
Speck | Champignons | Lachs

„Heißer Hut“

Rind, Schwein & Geflügel
Gemüse | Kartoffeln | Dips

Apfelstrudel

Vanillesoße

€ 39,90 pro Person

BBQ

ab 15 Personen

**Wir grillen für Sie und Ihre Gäste!
Lassen Sie sich von unserem Fleischsommelier
beraten, wir bieten viele Möglichkeiten!**

Steak von der Rinderhüfte
Gegrillte Maispoularde
Lammkotelette in Knoblauchmarinade
Schweinsbratwürstel & Käsekrainer
Lachsfilet auf Zedernholz
Gegrillter Ziegenkäse mit Honig & Thymian
Gegrillte Avocado mit Gemüseartar

Rosmarinkartoffeln | Potato Wedges
Mariniertes Grillgemüse
Hausgemachter Kartoffel- & Gurkensalat
Marktfrische Blattsalate | Couscous-Salat
Bauernbrot | Kräuterbutter

Hausgemachte Dips

Grießschmarrn mit Apfelkompott

ab € 39,50 pro Person

KAFFEEHAUS

Kaffee & Kuchen

Kuchen

Gemischter Obstkuchen

Käsekuchen

Rhabarberkuchen

Apfelkuchen

Apfel-Streuselschnitte (Blechkuchen)

Rüblischnitte (Blechkuchen)

€ 22,00 pro Kuchen à 6 Stk.

Torten

Schwarzwälder Käsesahne

Prinzregententorte

Nusstorte

Sachertorte

€ 22,00 pro Torte à 6 Stk.

Kaffee & Tee

Wir bieten Ihnen eine Auswahl an exquisiten Kaffee- & Teespezialitäten von lokalen Manufakturen wie Bioteaque und Merchant & Friends.

Unser Tipp

eingestellte Kanne Kaffee
ca. 6 Tassen

€ 17,50



GETRÄNKE

ein Auszug aus der Karte

Aperitifs

Aperol Spritz	€ 6,20
Aperol Prosecco Soda Orange	
Hugo	€ 6,20
Holunder Prosecco Soda Minze	
Lilet Vive	€ 6,20
Lillet blanc Tonic Water Gurke	
Lilet Berry	€ 6,20
Lilletblanc Schweppes Russian Wild Berry Waldbeeren	
Hugo Royal	€ 6,20
St. Germain Holunder Liqueur Prosecco Soda Minze	
Rosmarin Spritz	€ 6,20
Rosmarinsirup Prosecco Soda Rosmarinzwig	

Unsere Biere

Augustiner Lagerbier Hell	€ 3,90
Augustiner Pils	€ 3,50
Augustiner Weißbier	€ 4,10
Radler	€ 3,90
König Ludwig Weißbier leicht	€ 4,20
König Ludwig Weißbier alkoholfrei	€ 4,20
Clausthaler alkoholfrei	€ 3,90

Unser Tipp

Eiskaltes Augustiner-Bier frisch und süffig aus dem Holzfass, inklusive Zapfzeug und Ganter

30 Liter Holzfass	€ 320,00
50 Liter Holzfass	€ 450,00

Longdrinks

Gin Longdrink	€ 8,50
Vodka Longdrink	€ 8,50
Rum Longdrink	€ 8,50

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

Alle Preise verstehen sich pro Einheit und inkl. MwSt.



Kontakt

Unser Team freut sich auf Ihre Anfrage!

E-Mail

info@zumferdinand.de

Fernsprecher

+49 89 322 12 82 13

DAS
BAMBERGER
HAUS

DAS LEBEN IST EIN FEST

Adresse

Ferdinand Gastronomie GmbH

Brunnerstrasse 2
D-80804 München

[Anfahrt](#)

www.bambergerhaus.com