DAS BAMBERGER HAUS

DAS LEBEN IST EIN FEST

BANKETTMAPPE

WELCOME
TO
TABLE
2

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

SIE SAGEN: JA!

Wir kümmern uns um den Rest.

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.

Sagen Sie: Ja! Trauungen können sowohl im Garten, im sommerlichen Pavillion sowie im Haus selbst, zum Beispiel im Luitpold Saal vollzogen werden.

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

Genießen

Bei schönem Wetter bieten Garten und Terrasse mannigfache Möglichkeiten Ihre Gäste zu empfangen, Kaffee und Kuchen zu servieren oder im Hochsommer 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 pur. Wie wäre es mit einem winterlichen Empfang mit heißem Glühwein und kleinen Schmankerln?

Feiern

Wenn Sie fertig gespeist haben, verwandelt sich die Fläche in einen Dancefloor - mit weiterhin genügend Sitzmöglichkeiten drumherum - damit Sie die Party mit Ihrem Hochzeitstanz eröffnen können.

Wir richten gerne eine Cocktailbar ein, an der Ihre Gäste von professionellen Barkeepern mit klassichen Longdrinks, Cocktails und alkoholfreien Getrönken versorgt werden.

Gerne sprechen wir Empfehlungen
zum Thema Technik, Band und DJ aus.

LUITPOLD SAAL

Unser barocker Ballsaal

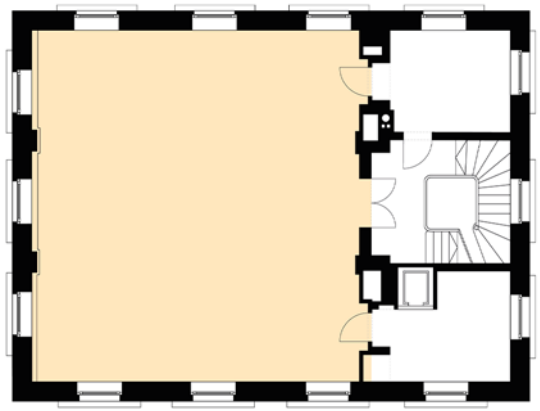
Fakten

110 qm Fläche

Kapazität:
bis zu 110 Personen

Bestuhlungsmöglichkeiten:
lange 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 Wandlampen und Kronleuchter, die üppig verzierte Stuckdecke, das wunderschöne Echtholzparkett, die gleichermaßen Glamour und Wärme versprühen. Der Luitpold Saal ist ein echtes Prunkstück.

Hier können bis zu 110 Personen feiern, tanzen und natürlich alle kulinarischen Spezialitäten des Hauses verkosten.

FERDINAND

Das Restaurant im Erdgeschoss

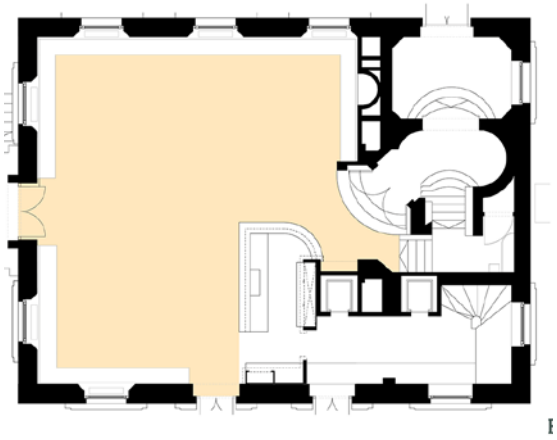
Fakten

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

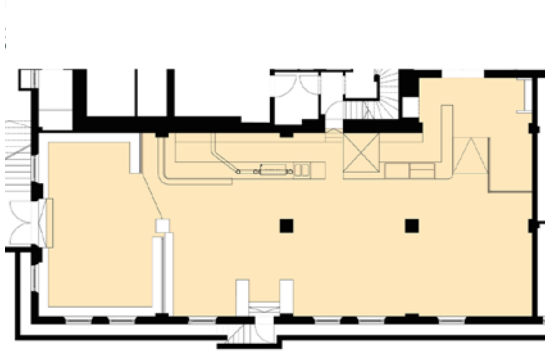
Fakten

195 qm Fläche
fest installierte, lange Bartheke & 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. Der direkte und exklusive Zugang zum großen Garten und zur riesigen, im Winter beheizten Terrasse, wird Ihre Gäste verzaubern.

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

SONNENTERRASSE

Unsere großzügige Sonnenterrasse

Fakten

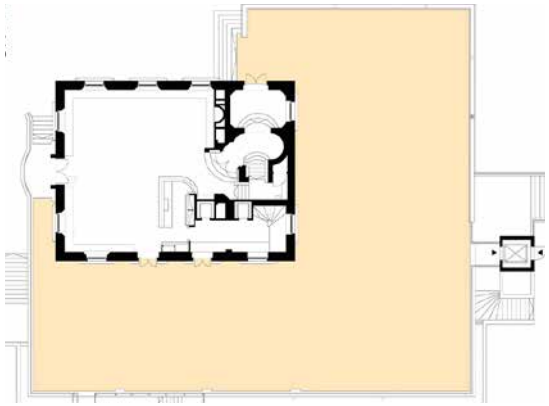
400 qm Fläche

Besonderheit:
Küche & Schänke

Kapazität:
bis zu 300 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.

GARTEN

Perfekt für Trauung & Empfang

Fakten

2.000 qm Fläche

Besonderheit:
Pavillons, Sonnenschirme, Strandkörbe

Kapazität:
bis zu 800 Personen

Bestuhlungsmöglichkeiten:
Tafeln

Technische Ausstattung:
Heizstrahler, Starkstrom

Romantik

Der immergrüne Luitpoldpark im Münchner Norden grenzt direkt an unsere weitläufige Event- und Restaurant-Terrasse.

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

WINTER

Erleben Sie Winterzauber pur!

Highlights

Eisstockschießen
Im Garten warten insgesamt 3 Eisstockbahnen darauf von Ihnen bespielt zu werden. Ein Spaß für Groß und Klein und ein besonderes Erlebnis.

Winterbiergarten
In unserem gemütlichen Winterbiergarten finden bis zu 120 Personen Platz - eine außergewöhnliche Location für eine außergewöhnliche Hochzeit!

Heißer Hut
Von November bis März können Sie unseren „Heißen Hut" genießen und grillen Sie am Tisch mit Holzkohle in geselliger Almatmosphäre.

Zauberhaft

Erleben Sie eine traumhafte Winterhochzeit!

Im Winter verwandelt sich das Bamberger Haus mit Garten in einen glitzernden Wintertraum.

Im Freien verwandelt sich die Terrasse in unseren Winterbiergarten, im Garten wird Eisstock gespielt und die wohlige Wärme des Hauses 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.

EMPFANG

Häppchen & Magentratzerl

Brotzeit

Laugenstangerl

Schnittlauchfrischkäse

Obazda

Butter

Österreichisches Jausnbrettl

Fleischpflanzerl | Schinken | Käse | Obazda

geräucherte Forelle | Kaminwurz | Landjäger

Butter | Radieschen | Bauernbrot | frische Brezn

Klassisch

Blätterteigschneckerl

Speck-Kräutercreme

Frischkäsecreme

Lachs-Spinat

Bauernbrot aus dem Holzofen

Schwarzwälder Schinken & Senfcreme

Obazda & rote Zwiebeln

Räucherforelle & Kren

Brie & Kresse

Griebenschmalz & Röstzwiebeln

Ziegenkäse & Feigensenf

Individuell

Bamberger Haus Hors d'Ouevres

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 & gebeizter Gurke

Garnelen in Tempura

Garnelen in Panko

BANKETT

Unsere Menüs

Auf Wunsch kreieren wir mit Ihnen
eine individuelle Speisenfolge,
gerne auch ein Mehrgänge-Menü.

Klassisch

Brotkorb | hausgemachte Aufstriche

Bunter Pflücksalat

Tomaten | Speck | Croutons

Rosa gebratenes
Bürgermeistersstück vom Jungrind

Rotweinjus oder Bernaise
Kartoffelgratin | saisonales Gemüse

Apfelstrudel

Schlagobers | Vanilleeis

Ferdinand

Brotkorb | hausgemachte Aufstriche

Steirischer Vogerlsalat

Speck | Kürbiskerne | Kernöl

Rosa gebratene
Barbarie Entenbrust

Portwein-Orangen-Jus
Kartoffelgratin | saisonales Gemüse

Altwiener Grießschmarrn

Apfelkompott

Franz Joseph

Brotkorb | hausgemachte Aufstriche

Ochsenschwanz Suppe

Steinpilze | Kalbsnocken | Gemüsejulienne

Rinderfilet
„Chateaubriand"

Rotweinjus oder Bernaise
Kartoffelgratin | saisonales Gemüse

Kaiserliches Dreierlei

Mousse | Creme | Frucht-Ragout

BANKETT

Auszug aus der Speisekarte

Vorspeisen

Ferdl's Lieblinge
Eine Auswahl unserer saisonalen Schmankerl

Bunter Pflücksalat
Tomaten | Schwarzbrot Croutons | geröstete Kerne

Steirischer Vogerlsalat
Speck | Kürbiskerne | Kernöl

Hochzeitssuppe
Flädle | Grießnockerl | Gemüsejulienne | Kräuter

Ochsenschwanzsuppe
Steinpilz | Kalbsnocken | Gemüse Julienne

Klare Tomaten-Essenz
Basilikum Nockerl | Tomaten-Concassée

Filet vom gebeizten Saibling
Frisch geriebener Kren | Erdäpfelchips

Hauptspeisen

Rosa gebratenes Bürgermeisterstück,
Rinderlende „Beiried" *oder* Rinderfilet „Chateaubriand"
Rotweinjus oder Sauce Bernaise
Kartoffelgratin | saisonales Gemüse

Zweierlei vom Kalb
Geschmortes Kalbsbäckchen | rosa gebratener Tafelspitz | Kartoffelpüree | saisonales Gemüse

Gebratenes Filet vom Saibling
Risoleekartoffeln | Blattspinat

Backhendl mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Bamberger Haus Kasknödel (vegetarisch)
Bergkas | Rahmschwammerl | frischer Schnittlauch

Gefüllte Spitzpaprika (vegan)
Hirse | Letschogemüse

Hausgemachter Gemüsestrudel (vegetarisch)
Kräuterrahm | Butterkartoffeln

Desserts

Altwiener Griesschmarrn
mit Apfelkompott

Apfelstrudel
Schlagobers | Vanilleeis

Lauwarmer Schokokuchen
Kirschröster | Vanilleeis

Kaiserliches Dreierlei aus der Patisserie
Mousse | Creme | Frucht-Ragout

Unsere Desserts können als Tellergericht oder in Buffetform serviert werden.

FOOD SHARING

Unsere Tischbüffets

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"

Bei unserer italienischen Food Sharing Variante können Sie für die Hauptspeise 3 Klassiker aus Pasta und Pizza wählen.

Vorspeise

Italienische Antipasti

Gegrilltes Gemüse | Schinken & Salami

Gemischte Oliven | Parmesan | Insalata Mista

Insalata Caprese | Brot

Dessert

Zweierlei aus der Patisserie

Panna Cotta & Mascarpone Creme

Hauptspeisen

Spaghetti all´Amatriciana

Tomaten Sugo | Pancetta | Kirschtomaten | Zwiebeln

Tagliatelle al Ragù

Kalbfleisch | Wurzelgemüse | Parmesan

Orecchiette

Tomaten Sugo | Brokkoli | Burrata | Mandeln

Pizza Margherita

Tomaten Sugo | Mozzarella | Basilikum

Pizza Diavola

Tomaten Sugo | Mozzarella | scharfe Salami

Pizza 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

alternative Hauptspeisen:

Saltimbocca vom Maishendl

Mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln

Wolfbarschfilet

Blattspinat | Nusskartoffeln | Pinienkerne | Tomaten

FOOD SHARING

„SPEZLWIRTSCHAFT“

Bei unserer Food Sharing Variante mit dem Besten aus Österreich und Bayern geht es etwas zünftiger aber nicht weniger kurzweilig zu.

Vorspeise

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

weiteres

Ferdl's Lieblinge
Eine Auswahl unserer saisonalen Schmankerl

Zwergl-Schnitzel & Backhendl
mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Hauptspeisen

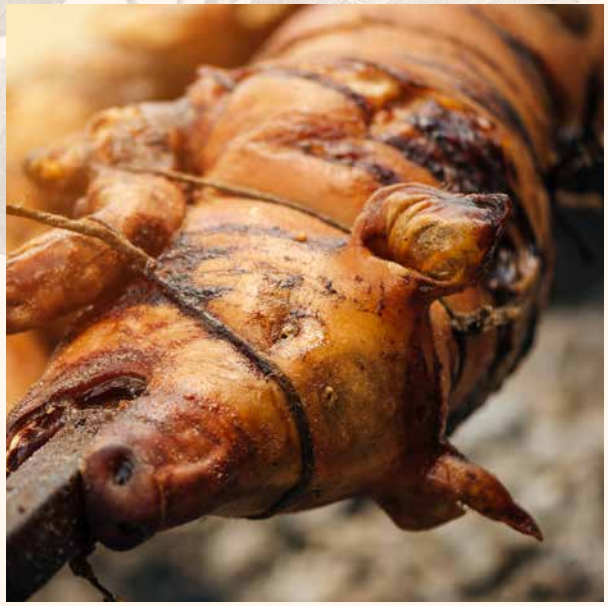
Schweinebraten vom Landschwein
Dunkelbiersauce
Kartoffelknödel & Semmelknödel | Krautsalat

Bamberger Haus Reindl
Schweinebraten vom Landschwein
Entenkeulen
Kartoffelknödel | Dunkelbiersauce

Dessert

Kaiserliches Dreierlei aus der Patisserie
Mousse | Creme | Frucht-Ragout

UNTER FREIEM HIMMEL



Spanferkel

ab 25 Personen

Sommer & Winter

Heißer Hut

ab 6 Personen

ausschließlich von November bis März buchbar

Grillfest

ab 16 Personen

Sommer & Winter

Spanferkel

ab 25 Personen

Knuspriges Spanferkel „live" am Spieß gebraten

Österreichisches Jausnbrettl

Fleischpflanzerl | Rohschinken | Alpenkäse

Geräucherte Forelle | Kaminwurz | Landjäger

Obazda | Butter | Radieserl

Bauernbrot | ofenfrische Brezn

Spanferkel

Kartoffel- & Semmelknödel | Krautsalat

Dunkelbiersauce

Dessert

Kaiserschmarrn oder Altwiener Griesschmarrn

Im Paket inbegriffen:

Sie zapfen selbst Ihr Augustiner Bier aus dem exklusiven 15-Liter-Holzfass

Heißer Hut

ab 6 Personen

ausschließlich von November bis März buchbar

Die österreischische Fondue-Variante, Grillen am Tisch mit Holzkohle im beheizten Winterbiergarten mit Almatmosphäre. Sie sitzen auf Lammfellen und genießen einen griabigen Abend mit Freunden & Kollegen.

Magentratzerl

Zweierlei Flammkuchen

Speck oder Champignons

„Heißer Hut"

Rind | Schwein | Geflügel

Gemüse | Kartoffeln | Dips

Apfelstrudel

mit Vanillesauce

Grillfest

ab 16 Personen

Wir grillen exklusiv für Sie & Ihre Gäste
im Sommer und im Winter.

Lassen Sie sich inspirieren!

Vom Grill

Steaks von der Rinderhüfte

Hähnchenkeulen vom Landgockel

Pikante Holzfäller Steaks

Herzhafte Schweinsbratwürste & Käsekrainer

Lachsfilet auf Zedernholz

Gegrillter Ziegenkäse mit Honig & Thymian

Gegrillte Avocado mit Gemüsetartar

„Spicy Spare Rips" - zart & knusprig

Bamberger Haus Burger mit Rindfleisch Patty

Kotelette vom Lamm mit Knoblauch & Rosmarin

Tomahawk Steak vom Bayerischen Alpenrind
dry aged circa 1,2 kg

Rib eye Steak vom Bayerischen Alpenrind
Bamberger Haus Cut circa 1,1 kg

Rießengarnelen - Wildfang

Beilagen

Rosmarinkartoffeln | mariniertes Grillgemüse

Kartoffelsalat | Nudelsalat | Couscous-Salat

Marktfrische Blattsalate | Bauernbrot

Unsere hausgemachten Saucen & Dips

Spanische Knoblauch-Mayonnaise „Aioli"

pikante Tomaten Salsa | Sour Cremé mit Schnittlauch

BBQ Sauce | Ketchup | Senf | Kräuterbutter

Dessert

Grießschmarrn mit gegrilltem Apfelkompott

Frischer Obstsalat

KAFFEEHAUS

Kaffee & Kuchen

Kuchen

Gemischter Obstkuchen

Käsekuchen

Rhabarberkuchen

Apfelkuchen

Apfel-Streuselschnitte (Blechkuchen)

Rüblischnitte (Blechkuchen)

Torten

Käsesahne

Prinzregententorte

Nusstorte

Sachertorte

Auf Wunsch können Sie auch
Ihre eigene Hochzeitstorte mitbringen,
hier fällt ein Tellergeld € 2,90 pro Gast an.

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

GETRÄNKE

Spezialiäten

Aperitifs

Aperol Spritz

Aperol | Soda | Prosecco | Orange

Hugo

Holunder | Soda | Prosecco | Minze

Lillet Vive

Lillet blanc | Tonic Water | Gurke

Lillet Berry

Lillet blanc | Schweppes Wild Russian Berry
Waldbeeren

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, inklusive Zapfzeug und Ganter

30 Liter Holzfass

50 Liter 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
bankett@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

© 2020 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.