

SPATENHAUS
an der Oper

BANKETTMAPPE 2024

PREISE GÜLTIG BIS 30.11.2024



Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Gäste,

im Spatenhaus an der Oper trifft schönsten Interieur auf hervorragende Küche und gelebte Gastfreundschaft. Wenn Sie einen Grund zum Feiern haben, wenn hoher Besuch sich ansagt oder wenn Sie einfach die Melange aus schön, gut und herzlich suchen, sind Sie in unserem Traditionshaus bestens aufgehoben.

Sechs Stuben unterschiedlicher Größe sind im Erdgeschoss und im ersten Stock für Feste und Feiern geeignet. Wir stimmen unser Angebot ganz auf Ihre Wünsche ab, bitte fragen Sie! Von Beginn an steht Ihnen unsere Spatenhaus-Bankett-Crew mit Rat und Tat zur Seite.

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen das Spatenhaus und all seine gastronomische Vielfalt vor. Lassen Sie sich inspirieren!

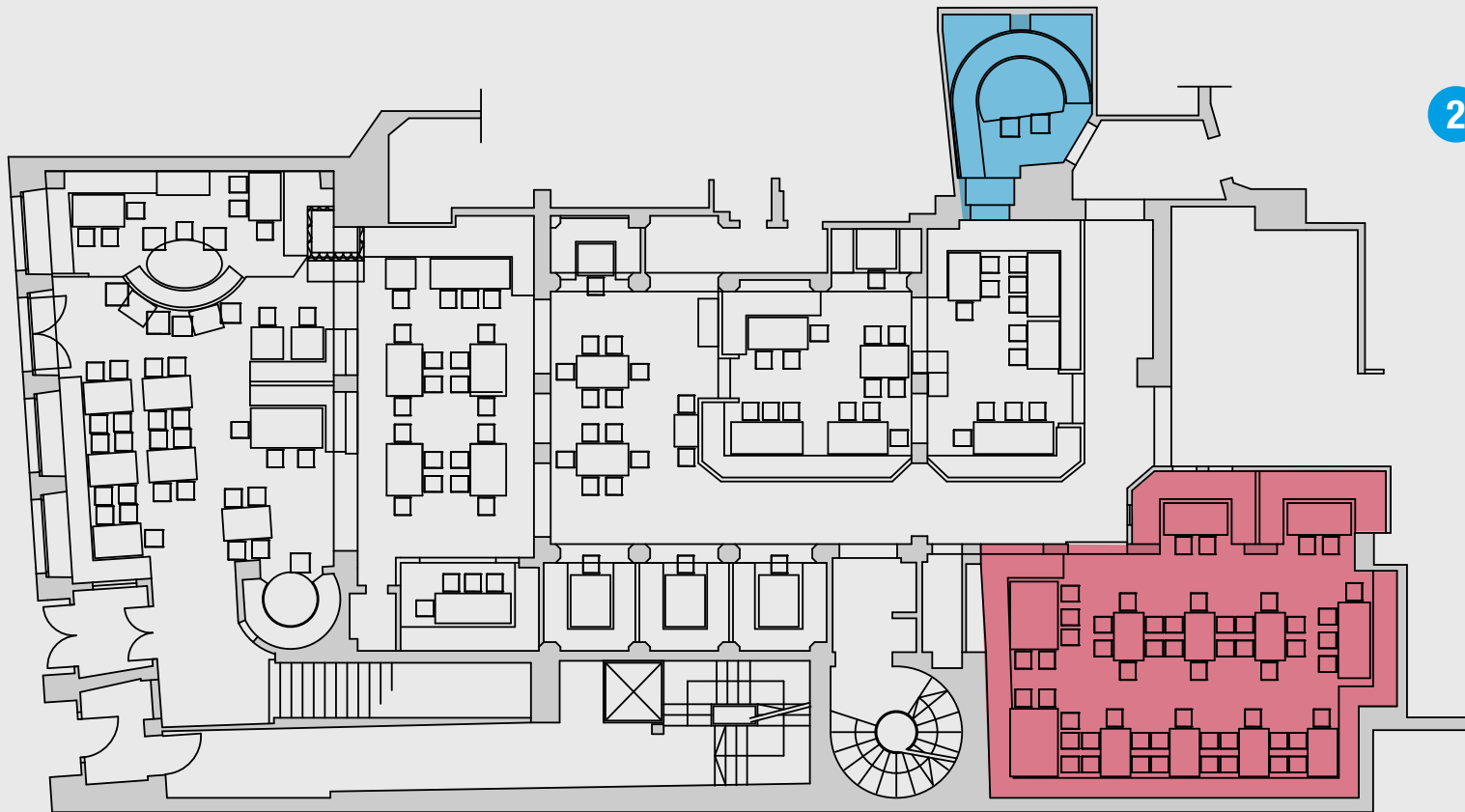
Herzlich Willkommen!
Ihr SPATENHAUS Team

Inhalt

- 03 Grundriss
- 05 Räumlichkeiten
- 11 Ausstattung und Dekoration
- 12 Allgemeines
- 13 Der Empfang
- 14 Fingerfood zum Empfang
- 15 Menüs
- 23 Hotelempfehlung
- 24 Ihre Ansprechpartner



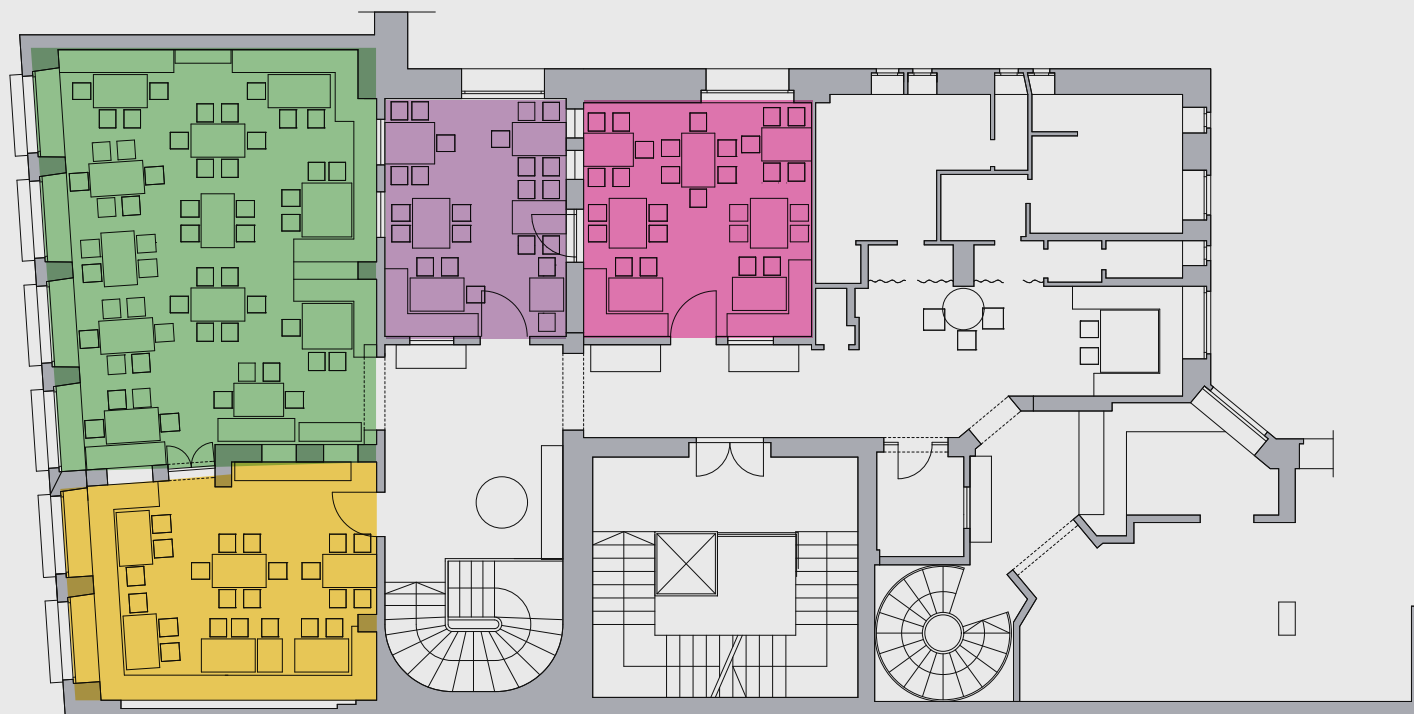
Das Spatenhaus, Erdgeschoss



1 Residenzstube
bis 70 Personen, ca 50 qm
Umsatzgarantie: € 4.000

2 Kutscherstube
bis 10 Personen, ca 9 qm
Umsatzgarantie: € 400

Das Spatenhaus, Obergeschoss



3 Grosse Opernstube
bis 75 Personen, ca 55 qm
Umsatzgarantie: € 5.000

4 Kleine Opernstube
bis 40 Personen, ca 30 qm
Umsatzgarantie: € 2.500

5 Maximilianstube
bis 25 Personen, ca 15 qm
Umsatzgarantie: € 1.500

6 Schäfflerstube
bis 35 Personen, ca 25 qm
Umsatzgarantie: € 2.200

Die Residenzstube

Im Erdgeschoss, bis 70 Personen, ca 50 qm, Umsatzgarantie: € 4.000



Die Kutscherstube

Im Erdgeschoss, bis 10 Personen, ca 9 qm, Umsatzgarantie: € 400



Die große Opernstube

Im Obergeschoß, bis 75 Personen, ca 55 qm Umsatzgarantie: € 5.000



Die kleine Opernstube

Im Obergeschoß, bis 40 Personen, ca 30 qm, Umsatzgarantie: € 2.500



Die Maximilianstube

Im Obergeschoß, bis 25 Personen, ca 15 qm, Umsatzgarantie: € 1.500



Die Schächlerstube

Im Obergeschoß, bis 35 Personen, ca 25 qm, Umsatzgarantie: € 2.200



Ausstattung und Dekoration

Wir gestalten die Stuben sowie die Tische nach Ihren individuellen Wünschen.

Die Tische sind in der Regel mit weißer Tischwäsche und weißen Stoffservietten gedeckt.

Unsere Partnerin für Blumendekoration, Greta Goldmann, berät Sie passend zu Anlass und Budget.

Menükarten	€ 3,90
Stehische für den Empfang	€ 25,00
Beamer und Leinwand	€ 180,00
Leinwand	€ 30,00

*Preis jeweils pro Stück



Allgemeines

Gedeck

Wir erlauben uns, für gemischten Brotkorb, Butter und Frischkäse € 3,60 pro Person zu berechnen.

Bekanntgabe der Personenzahl und Berechnungsgrundlage

Wir bitten Sie, uns die finale Gästezahl bis spätestens 48 Stunden vor der Veranstaltung schriftlich und verbindlich mitzuteilen. Diese Zahl gilt für uns als Berechnungsgrundlage.

Gabelgeld

Das Mitbringen von eigenen Kuchen und Torten ist nicht gestattet. Unsere Patisserie erfüllt hierzu fast alle Wünsche unserer Gäste. In Ausnahmefällen und nach Rücksprache berechnen wir ein Gabelgeld in Höhe von € 3,80 pro Gast.

Korkgeld

Wir bitten um Verständnis, dass das Einbringen von Getränken nicht möglich ist. In Ausnahmefällen und nach Rücksprache fallen folgende Kosten an:

Weine	€ 35,00 pro 0,75l Flasche
	€ 70,00 pro Magnum Flasche
Champagner	€ 55,00 pro 0,75l Flasche
	€ 110,00 pro Magnum Flasche

Umsatzgarantie

Bei exklusiver Nutzung einer der Stuben berechnen wir die aufgeführten Umsatzgarantien. Sie setzen sich in der Regel aus dem Verzehr von Speisen und Getränken zusammen. Wird der Umsatz nicht erreicht, stellen wir Ihnen am Ende der Veranstaltung die Differenz als Raummiete in Rechnung.

Anzahlung und Schlusszahlung

Wir bitten Sie, uns die finale Gästezahl bis spätestens 48 Stunden vor der Veranstaltung schriftlich und verbindlich mitzuteilen. Diese Zahl gilt für uns als Berechnungsgrundlage.

Mehrwertsteuer

Alle genannten Preise in dieser Bankettmappe sowie in allen Speisen- und Getränkekarten verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%.

Parkplätze

Das Spatenhaus an der Oper kann Ihnen leider keine Parkplätze zur Verfügung stellen, da wir im Herzen Münchens liegen. Parkmöglichkeiten bieten die Garage der Bayerischen Staatsoper gegenüber des Spatenhauses sowie die Parkgarage am Salvatorplatz. Am besten erreichen Sie unser Haus öffentlich mit den Trambahnen 19 und 21, mit allen S-Bahnen und den U-Bahnen U3/U6 (Marienplatz und Odeonsplatz) sowie zusätzlich U4/U5 (Odeonsplatz).

Der Empfang

Getränke

Gerne empfangen wir Sie und Ihre Gäste mit einem Glas Crémant.

Kuffler Edition Crémant de Loire Rosé Brut	0,1l	€ 7,90
Méthode Traditionnelle	0,75l	€ 52,00
Appellation Crémant de Loire Contrôlée		
Spaten München Hell Vom Fass	0,3l	€ 4,90
Spaten-Franziskaner Hefe-Weissbier	0,3l	€ 5,10
Cocktail Bellini	0,1l	€ 9,50
Pfirsichnektar mit Prosecco Valdobbiadene		
Prosecco di Valdobbiadene	0,75l	€ 46,00
Cuvée di Boj		
Champagner	0,75l	€ 114,00
Moët Et Chandon Brut Imperial Ac		
Red Moon Sparkling	0,75l	€ 37,00
Alkoholfreie Cuvée aus zwei Südtiroler Apfelsorten mit rotem Fruchtfleisch		



Der Empfang

Fingerfood

Wir empfehlen ihnen je Sorte 3-4 Stück pro Person.

Frisch angemachtes Rindertatar mit Avocado	€ 5,80
Roulade vom Rindertafelspitz mit Rucola und Meerrettich-Crème	€ 5,80
Gebatener Ziegenkäse im Parmaschinken mit Wildkräutern und Tomatenrelish	€ 5,80
Mini-Kuffler Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat	€ 6,90
Obatzter auf Breznstangerl	€ 5,40
Tomaten-Mozzarella-Spiess mit reifem Balsamico und hausgemachtem Basilikumpesto	€ 5,20
Kräuterfrischkäse auf Pumpernickel	€ 5,20
Kichererbsenpflanzerl mit Tomatenhumus	€ 5,20
Garnele am Zitronengrasspieß mit Mango-Chili-Mayo	€ 5,80
Hausgebeizter Graved Lachs mit Rösti	€ 5,80
Lachstatar auf Geröstetem Baguette	€ 5,80
Ein Spatenhaus Klassiker:	
Mini-Kalbfleischpflanzerl mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Dijonsenf	€ 5,80

*Stückpreise



Menüs




Wenn Sie möchten, kreieren Sie sich Ihr Menü aus den unten genannten Gerichten selbst. Wir passen die Portionsgröße an die Anzahl der Gänge im Menü an.

Die Menüvorschläge gelten von Februar 2024 bis 30. November 2024. Im Dezember bieten wir ausschließlich unsere festlichen Weihnachtsmenüs an.

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü aus. Für vegetarisch, vegan und pescetarisch speisende Gäste haben wir vor Ort immer eine Alternative zur Auswahl.






Vorspeisen

	im 2-Gang Menü	im 3-Gang Menü	im 4-Gang Menü	im 5-Gang Menü
Süßsauer eingelegte Forelle mit roten Zwiebeln	22,00 €	21,50 €	21,00 €	20,50 €
Gegrillter Pulpo auf Hummus mit Basilikumöl	24,00 €	23,50 €	23,00 €	22,50 €
 Radicchiosalat mit Fourme d'Ambert und French Dressing	19,00 €	18,50 €	18,00 €	17,50 €
Carpaccio von der bayerischen Garnele aus Langenpreising, Limonenschaum, feiner Saiblingskaviar und frischer Meerrettich	29,00 €	28,50 €	28,00 €	27,50 €
Frisch angemachtes Rindertatar mit Erbsen-Minz-Mayo und Grissini	26,00 €	25,50 €	25,00 €	24,50 €
 Kuffler Superfood Salat Handverlesene Blattsalate und Kräuter vom Münchner Gärtner Böck verfeinert mit Granatapfelkernen, Avocado, knusprigem Walnuss-Crunch und Kale Chips wahlweise mit roter Garnele (zwei Stück)	21,00 €	20,00 €	19,50 €	19,00 €
 Rote Bete-Tatar mit eingelegten Perlwiebeln, Erbsensprossen und Meerrettichcreme	21,50 €	21,00 €	20,50 €	20,00 €
		zusätzlich 16,00 €		



Suppen

	im 2-Gang Menü	im 3-Gang Menü	im 4-Gang Menü	im 5-Gang Menü
Pastinakencreme mit Schinkenschöberl	12,50 €	12,00 €	11,50 €	11,00 €
 Pastinakencreme (ohne Schinkenschöberl)	10,50 €	10,00 €	9,50 €	9,00 €
Getrüffelte Blumenkohlsuppe mit Büsumer Krabben	14,50 €	14,00 €	13,50 €	13,00 €
 Getrüffelte Blumenkohlsuppe (ohne Büsumer Krabben)	11,50 €	11,00 €	10,50 €	10,00 €
Rote Linsensuppe mit Curry, Kokosmilch und Garnele	14,50 €	14,00 €	13,50 €	13,00 €
 Rote Linsensuppe mit Curry, Kokosmilch (ohne Garnele)	12,50 €	12,00 €	11,50 €	11,00 €
Kraftvolle Bouillon vom Rindertafelspitz mit Pfannkuchenstreifen	11,50 €	11,00 €	10,50 €	10,00 €



Zwischengang

im 2-Gang Menü	im 3-Gang Menü	im 4-Gang Menü	im 5-Gang Menü
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

Gebrautes Seehechtfilet

auf buntem Mangold und schwarzen Gnocchi

26,00 €	25,50 €	25,00 €	24,50 €
---------	---------	---------	---------

Kross gegrillte Lachsforelle

auf Graupenrisotto, grüne Sauce und Flower Sprouts

27,00 €	26,50 €	26,00 €	25,50 €
---------	---------	---------	---------

Pochiertes Filet vom Kabeljau

auf Tomaten-Bulgur und Porree

28,50 €	28,00 €	27,50 €	27,00 €
---------	---------	---------	---------



Tagliatelle in Trüffelrahm

mit gehobeltem Wintertrüffel

26,00 €	25,50 €	25,00 €	24,50 €
---------	---------	---------	---------

Ziegenkäse-Rosmarin-Ravioli mit Pesto

gerösteten Pinienkernen und gedörrten Aprikosen

24,00 €	23,50 €	23,00 €	22,50 €
---------	---------	---------	---------

Rote Bete-Gnocchi

mit Garnelen und Frühlingszwiebeln

26,50 €	26,00 €	25,50 €	25,00 €
---------	---------	---------	---------



Rote Bete-Gnocchi

mit Frühlingszwiebeln

21,50 €	21,00 €	20,00 €	19,50 €
---------	---------	---------	---------



Preis
pro Kugel



VEGAN

Erdbeer-Sorbet

mit Crémant Rosé aufgegossen
mit Wodka aufgegossen

€ 3,90

€ 9,50

€ 10,50



VEGAN

Schokoladen-Sorbet

mit Schladerer Kirsch aus dem Schwarzwald aufgegossen

€ 3,90

€ 9,50



VEGAN

Wählen Sie aus den Sorbets

Schokolade

Himbeere

Zitrone

Erdbeere

Maracuja

€ 3,90



Hauptgang

	im 2-Gang Menü	im 3-Gang Menü	im 4-Gang Menü	im 5-Gang Menü
Gegrilltes Black Angus Flank Steak Aromaten-Sauce, Ratatouille und gebackene Mandelbällchen	38,50 €	38,00 €	37,50 €	37,00 €
Dreierlei vom Kalb Rosa Rücken, geschmorte Backe und gebackene Kalbsschwanz-Praline, mit Blumenkohlcreme und Quiche Lorraine	38,00 €	37,50 €	37,00 €	36,50 €
Das Beste vom Lamm mit Grünkohl und Kartoffel-Baumkuchen Ragout von der Schulter, Filet und Karree	44,00 €	43,50 €	43,00 €	42,50 €
Gebratene Hüfte vom Hirsch auf cremigem Wirsing, Preiselbeeren und Kürbisravioli	44,00 €	43,50 €	43,00 €	42,50 €
Gepökelte Gänsekeule auf Grünkohl mit Mini-Kartoffelknödel	36,00 €	35,50 €	35,00 €	34,50 €
Halbe bayerische Bauernente Apfelblaukraut, Kartoffelknödel und Jus	38,00 €	37,50 €	37,00 €	36,50 €
Original Kuffler Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken, Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat	36,00 €	35,50 €	35,00 €	34,50 €
Kross gegrillte Lachsforelle mit Garnele auf Graupenrisotto, grüne Sauce und Flower Sprouts	38,50 €	38,00 €	37,50 €	37,00 €



Vegetarisch und Vegan

im 2-Gang Menü	im 3-Gang Menü	im 4-Gang Menü	im 5-Gang Menü
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

29,50 €	29,00 €	28,50 €	28,00 €
---------	---------	---------	---------

25,50 €	25,00 €	24,50 €	24,00 €
---------	---------	---------	---------



Tagliatelle

in Trüffelrahm mit gehobeltem Wintertrüffel



Rote Bete-Gnocchi

mit buntem Mangold und Frühlingszwiebeln



Dessert

	im 2-Gang Menü	im 3-Gang Menü	im 4-Gang Menü	im 5-Gang Menü
Schokoladen-Blutorangen-Schnitte mit Sauerrahmeis und marinierten Orangenfilets	13,50 €	13,00 €	12,50 €	12,00 €
Mandel-Kirschstrudel mit Kirschwassercreme und Vanilleeis	13,50 €	13,00 €	12,50 €	12,00 €
Klassische Crème Brûlée mit Mascarpone-Feigeneis und Dattelcreme	13,50 €	13,00 €	12,50 €	12,00 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce oder BARTU Vanilleeis	15,50 €	15,00 €	14,50 €	14,00 €
Selbstgemachte Spatenhaus Bayerisch Creme Immer wieder großartig	13,50 €	13,00 €	12,50 €	12,00 €
Heimische Käseauswahl mit frischem Brot, Feigensenf und Senffrüchten	21,00 €	20,00 €	19,50 €	19,00 €



Hotel München Palace

Falls Sie Hotelzimmer für Ihre Veranstaltung, Familienfeier oder Ihren Opernbesuch benötigen, empfehlen wir Ihnen unser wunderschönes 5-Sterne Boutique Hotel in Bogenhausen, das Hotel München Palace.

Das sehr persönlich und familiengeführte Haus macht Lust auf München!

Reservierungen bitte unter Fon +49. +89. 419 71-17 (Angebote je nach Anfrage und Verfügbarkeit).

www.hotel-muenchen-palace.de



Ihre Ansprechpartner

Bankettanfragen,
Buchhaltung und Abrechnungen:

Christine Berger
(Terminvereinbarung nach Rücksprache)

Fon: +49.89 290 705-21
E-Mail: spatenhaus@kuffler.de

Adresse:

Spatenhaus an der Oper
Residenzstr. 12 | 80333 München
spatenhaus@kuffler.de
Tel.: +49.89 290 706-0
Fax: +49.89 291 305 4

