



Inspiring Events



Bankettmappe 2025

Location	05 – 11
Angebote	12 – 21
Oktoberfest	22 – 23
Branding	24
Mietmöbel	25
Kontakt	26



Löwenbräukeller
München



Besondere Anlässe. Zeitlose Erinnerungen.

Seit 1883 ein Haus mit Geschichte – mitten in München am Stiglmaierplatz. Tradition trifft hier auf moderne Eventkultur: historische Säle, besonderes Flair und jede Menge Möglichkeiten für unvergessliche Momente. Ob festliche Gala, stilvolle Firmenfeier oder lässiges Get-together – unsere Räume lassen sich vielseitig verwandeln und passen sich perfekt an jede Veranstaltung an.

Dazu kommt unsere Küche: kreative Kulinarik, die bayerische Klassiker mit feinen Menüs auf höchstem Niveau verbindet. Regional verwurzelt, international inspiriert – immer frisch, immer individuell.

Entdecken Sie auf den nächsten Seiten unsere Eventräume. Auf Wunsch stehen Ihnen auch weitere Bereiche offen: Bräustüberl, Biergarten, Dachauer- und Runde Stube oder die Bar Ludwig – bis hin zur exklusiven Buchung des gesamten Hauses.

Ein Zusammenspiel aus Geschichte, Genuss und Wandelbarkeit.
Für Anlässe, die in Erinnerung bleiben.

Familie Reinbold



Let's create unforgettable moments.

Festsaal



Große Bühne. Big stage. Unter hohen Decken und in festlichem Ambiente entstehen Gala-Dinner, Firmenjubiläen und exklusive Kunden-Events. Premium-Service. Individuelle Dekoration. Modernste Technik für perfektes Entertainment. Und im Sommer? Direkter Zugang zur großzügigen Terrasse – perfekt für Empfänge unter freiem Himmel.



360°-Ansicht
starten

Fläche

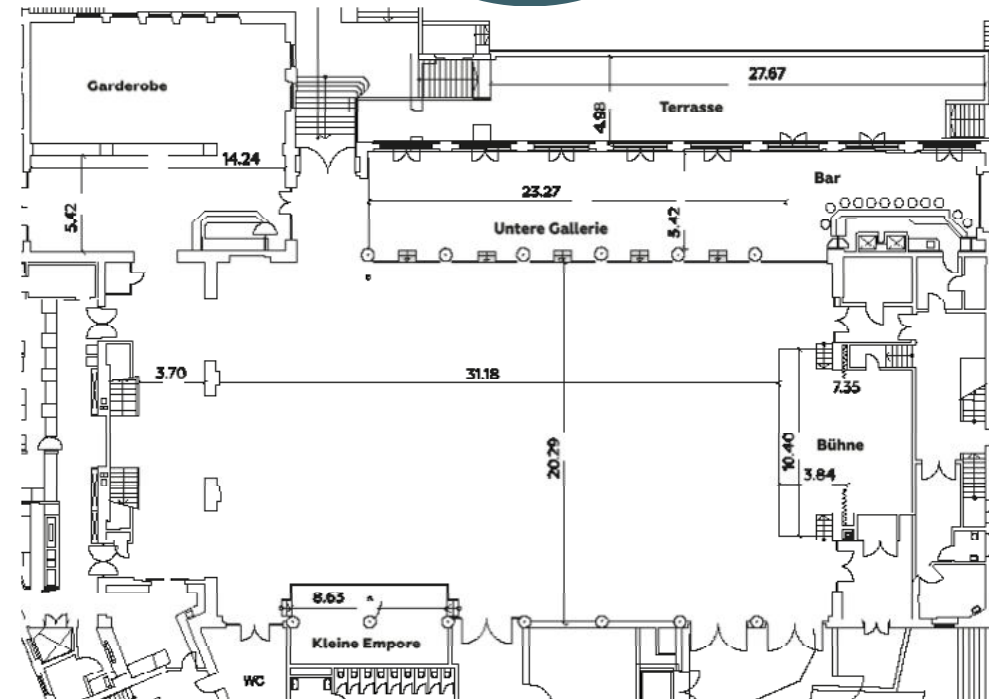
Fläche	Länge	Breite	Höhe
ca. 974 m ²	31 m	20 m	8,6 m

Kapazitäten

Stehend	Bankett	Runde Tische
max. 1.500 Pers.	max. 800 Pers.	max. 390 Pers.
Reihen	Biertischgarnituren	
max. 800 Pers.	max. 700 Pers.	

Ausstattung

Bar, Schänke, Veranstaltungstechnik zubuchbar, Bühne, Künstlergarderobe, Abtrennbare Bereiche, Direkter Zugang zur Terrasse, große Fensterfront mit Verdunklungsmöglichkeit, Behinderten WC, Küche, BBQ Grillstation, Leinwand + Beamer zubuchbar, Individuelle Bestuhlung



[Grundriss online ansehen](#)



Impressionen

Galerie & Balkon



Blick von oben, ganz nah am Geschehen. Offen und lichtdurchflutet mit direkter Sicht in den Festsaal. Perfekt geeignet für Empfänge, Cocktails oder Networking. Stilvoller Galeriebereich mit Lounge-Setting, leichter Gastronomie und Networking-Ambiente. Flexibel nutzbar – als Erweiterung des Festsaals oder eigenständiger Rahmen für Veranstaltungen.



360°-Ansicht
starten

Fläche

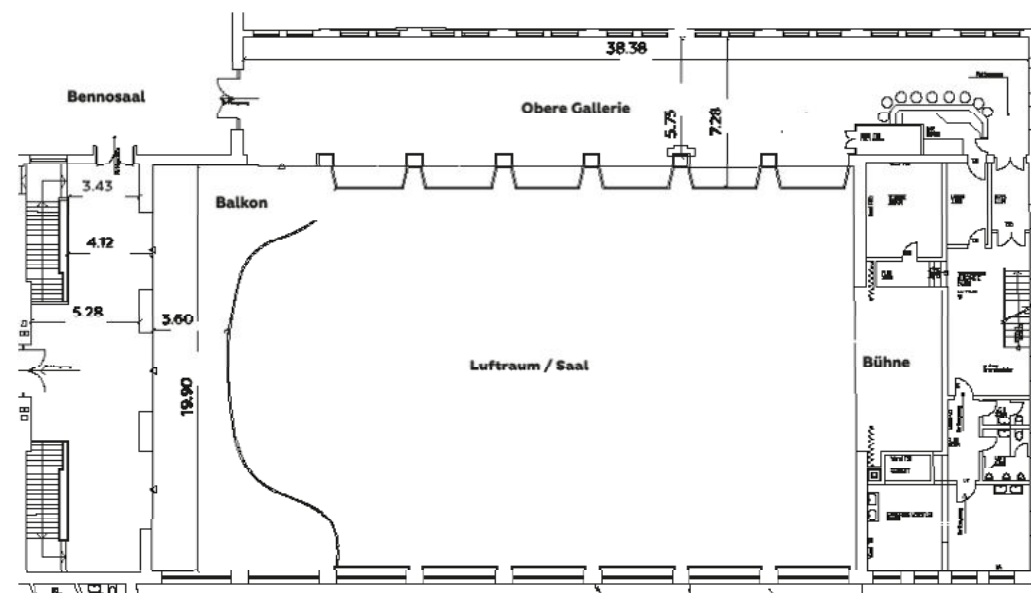
Fläche	Länge	Breite	Höhe
ca. 337 m ²	31 m	20 m	3 m

Kapazitäten

Stehend	Bankett	Runde Tische
max. 470 Pers.	max. 450 Pers.	max. 130 Pers.
Reihen	Biertischgarnituren	
max. 370 Pers.	max. 387 Pers.	

Ausstattung

Bar, Schänke, Veranstaltungstechnik zubuchbar, Bühne, Künstlergarderobe, Abtrennbare Bereiche, große Fensterfront mit Verdunklungsmöglichkeit, Küche, Leinwand + Beamer zubuchbar, Individuelle Bestuhlung



[Grundriss online ansehen](#)



Impressionen



Raum für Fokus. Ideen entfalten.

Bennosaal



Moderner, tageslichtheller Saal – klar im Design und flexibel nutzbar für Tagungen, Business-Events oder Seminare. Separate Zugänge und technische Ausstattung auf höchstem Niveau. Flexible Bestuhlung und Catering entsprechend dem Veranstaltungskonzept schaffen einen professionellen Rahmen für produktive Begegnungen und konzentriertes Arbeiten.



360°-Ansicht
starten

Fläche

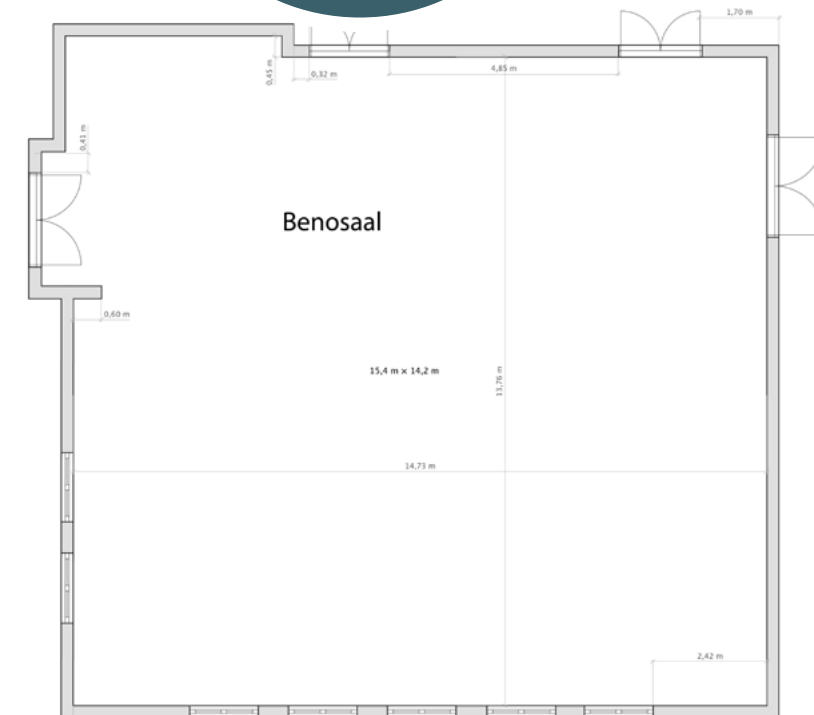
Fläche	Länge	Breite	Höhe
ca. 168 m ²	14 m	12 m	3,5 m

Kapazitäten

Stehend	Bankett
max. 250 Pers.	max. 220 Pers.
Reihen	Runde Tische
max. 228 Pers.	max. 90 Pers.

Ausstattung

Bar, Schänke, Veranstaltungstechnik zubuchbar, Bühne, große Fensterfront mit Verdunklungsmöglichkeit, Küche, Leinwand + Beamer zubuchbar, Individuelle Bestuhlung



[Grundriss online ansehen](#)



Impressionen

Culinary & Drinks



Menüvorschläge

Menü 1

Crèmesuppe von der Petersilienwurzel

Croutons

Kalbsrücken sous-vide gegart

Kartoffelgratin, Speck-Bohnenröllchen,
Calvados-Soße

Schokoküchlein

Vanille-Rum-Soße

3-Gänge, p.P. :

41,00€ zzgl. MwSt.

Menü 2

Chili-Maissüppchen

Garnele, Zwiebel-Popcorn,
Tomaten-Räucheröl

Rinderlende

Grüner Spargel, Kartoffel-Steinpilz-Gratin,
Jus

Weiße Mousse au Chocolat im Tumbler

Erdbeeren, Orangen Zucker

3-Gänge, p.P. :

45,00€ zzgl. MwSt.

Menü 3

Rinderkraftbrühe

Grießnockerl

¼ Resch gebratene Bauernente

Apfelblaukraut, Kartoffelknödel,
Orangen-Jus

Himbeer-Topfenstrudel

Pralinenspiegel

3-Gänge, p.P. :

40,00€ zzgl. MwSt.

Menüvorschläge

Menü 4

Rucola-Salat

Tomaten, Parmesan, Röstmandeln,
Balsamico-Dressing

Getrübtes Zucchini-Suppchen

Rinderhüfte sous-vide gegart

Kräuter-Gnocchi, gebratener Jungmais,
Rosmarinjus

Pistazienriegel

Pralinensoße

4-Gänge, p.P. :

54,00€ zzgl. MwSt.

Menü Vegan

Rote-Bete-Salat

Avocado-Brokkoli-Mousse,
Kartoffelcrispy

Krautstrudel

Karotte, vegane Schmandcreme

Nougatschnitte

3-Gänge, p.P. :

39,00€ zzgl. MwSt.

Wiesn Menü

Brotzeitbrett

Landschinken, kalter Braten,
rauchige Leberwurst, Emmentaler, Obazda,
knackige Radieserl, Essiggurke, Butter

Löwenbräukeller Reindl

knusprige Schweinshaxe, Schweinswürstl,
Schweinebraten, Schweineschnitzel,
Kartoffelknödel, Semmelknödel,
Sauerkraut, Blaukraut, Bratensaft

Karamellisierter Kaiserschmarrn

Rum Rosinen, Zwetschgenröster,
Puderzucker

3-Gänge, p.P. :

44,00€ zzgl. MwSt.

Menü Baukasten

Kreieren Sie Ihr individuelles Menü:

Vorspeisen

Crème Suppe von der Petersilienwurzel

Croutons

Chili-Maissüppchen

Garnele, Tomaten-Räucheröl,
Zwiebel-Popcorn

Rinderkraftbrühe

Grießnockerl

Rucolasalat

Tomaten, Parmesan, Röstmandeln,
Balsamico-Dressing

Getrübtes Zucchini-Süppchen

Rote Beete Salat

Avocado-Brokkoli-Mousse,
Kartoffelcrispy

Zwischengang / Suppe

Getrübtes Zucchini-Süppchen

Crème Suppe von der Petersilienwurzel

Croutons

Hauptgang

Kalbsrücken Sous-vide gegart

Kartoffelgratin, Speck-Bohnen-Röllchen, Cal-
vadossoße

Rinderlende

grüner Spargel, Kartoffel-Steinpilzgratin, Jus

¼ resch gebratene Bauernente

Apfelblaukraut, Orangen-Jus, Kartoffelknödel

Krautstrudel

Karotte, Schmand vegan

Dessert

Weiße Mousse au Chocolat im Tumbler

Erdbeeren, Orangen Zucker

Schokoküchlein

Vanille-Rum-Soße

Himbeer-Topfenstrudel

Pralinenspiegel

Pralinenspiegel

Pralinensoße

Nougatschnitte

Buffetvorschläge

Weihnachtsbuffet p.P. :

41,00€ zzgl. MwSt.

Brot

Alpengewürzbrot · Hausbrot ·
Zwiebelbaguette

Vorspeisen

Hirschschinken und Wildpflanzlerl
mit Cumberlandsauce

Crevetten-Cocktail
mit Cognac, Romanasalatherzen und Avocado

Graved- und Räucherlachs
mit Senf-Dill-Soße

Waldorfsalat
Frische Blatt- und Rohkostsalate mit
Croutons, Sonnenblumenkernen und
Schnittlauch

Balsamico-Dressing, Tomatenvinaigrette
Essig & Öl

Suppe

Getrübtes Maronensüppchen

Hauptgänge

Coq au Vin
mit Schmorgemüse

Edelgulasch vom Hirsch
mit Walnuss-Spätzle und Wirsinggemüse

Resch gebratene Bauernente
mit Kartoffelknödel und Blaukraut

Tafelspitz
mit Bouillonkartoffeln, Wurzelgemüse
und Kren

Rote-Bete-Gnocchi
mit Ratatouille

Dessert

Weihnachtliche Variation
von der Bayerischen Creme

Lebkuchenmousse
mit Mandelkrokant

Winterlicher Bratapfelstrudel
mit Vanillesoße

Buffetvorschläge

Bayerisches Tischbuffet p.P. :

42,00€ zzgl. MwSt.

Brotzeitbrettl

Herzhafter Obazda · würziger Bergkäse · feine
Leberwurst · deftiger Presssack · Hausge-
machtes Griebenschmalz · Regensburger ·
frischer Bier-Radi · Zarter Landschinken ·
kleine Strauchtomaten · knusprige Brezen

Schmankerl-Platte

Saftiger Schweinebraten · knusprige
Schweinshaxe · goldbraun gebackenes
Schnitzel · Fränkische Rostbratwürste ·
Bratensaft · Apfelblaukraut · feines
Sauerkraut · Kartoffelknödel ·
Semmelknödel

Ofenfrischer Kaiserschmarrn

mit Rosinen · Mandeln · Apfelkompott ·
einem Hauch Rum

Buffetvorschläge

Mediterranes Buffet p.P. :

44,00€ zzgl. MwSt.

Brot

Alpengewürzbrot · Hausbrot ·
Zwiebelbaguette

Vorspeisen

Variation von Räucher- und Graved Lachs
mit Honig-Dill-Senfsoße

Couscous-Salat
mit geräucherter Entenbrust, Trockenfrüchten,
Dill und Minze

Rosa gebratenes Roastbeef
mit Sauce Tartare

Frische Blatt- und Rohkostsalate
mit Hausdressing und French Dressing

Hauptgänge

Maispoularde Suprême
mit Polenta, Brokkoli und geschmorten
Kirschtomaten

Lachsfilet
mit Tomatenreis, Mangoldgemüse
und Zitronensoße

Saltimbocca vom Kalb
mediterran mit Gemüse und Gnocchi

Ricotta-Ravioli
mit Blattspinat, geschmolzenen Tomaten
und Parmesan

Dessert

Schokoladenmousse

Tiramisu Classic

Panna Cotta
mit Himbeeren

Pistazientörtchen

Éclair-Variationen

Buffetvorschläge

Bayerisches Buffet p.P. :

41,00€ zzgl. MwSt.

Brot

Alpengewürzbrot · Hausbrot ·
Zwiebelbaguette

Vorspeisen

Wurst- und Schinkenbrett
mit Pfefferbeißer, Landschinken, grober alt-
bayerischer Leberwurst, Presssack
und Griebenschmalz

Käsebrett

mit Emmentaler, Bergkäse, Blauschimmelkäse,
Camembert, Obazda, roten Zwiebeln,
Schnittlauch und Salzstangen

Salatstation

Frische Blattsalate · knackige Rohkostsalate ·
würziger Krautsalat · Hausgemachtes
Dressing · Petersilienvinaigrette

Hauptgänge

Bayerischer Schweinekrustenbraten
mit Dunkelbiersoße

Schweinsbratwürstel
mit Sauerkraut

Kalbfleischpflanzerl
mit Kartoffel-Gurkensalat

Zanderfilet
auf Gemüse-Gerstenrisotto

Käsespätzle
mit Röstzwiebeln und frischem Schnittlauch

Dessert

Warmer Apfelstrudel
mit Vanillesoße

Bayerische Creme
mit Himbeeren

Ofenfrischer Kaiserschmarrn
mit Rosinen · Mandeln · Apfelkompott ·
einem Hauch Rum

Getränkepauschalen

Weitere Getränke bieten wir Ihnen gerne nach Verbrauch an.

Bronze (Tagung)

- Alkoholfreie Getränke
- Kaffeespezialitäten

pro Person / Stunde

7,50€ zzgl. MwSt.

Silber

- 0,5 l Löwenbräu Biervariationen
- Alkoholfreie Getränke & Säfte
- 0,2 l offener Weiß- / Rotwein
- Kaffeespezialitäten

pro Person / Stunde

10,50€ zzgl. MwSt.

Gold

- Aperitif (Spritvariationen)
- 0,5 l Löwenbräu Biervariationen
- Alkoholfreie Getränke und Säfte
- 0,2 l offener Weiß- und Rotwein
- Kaffeespezialitäten
- Longdrinks

pro Person / Stunde

14,50€ zzgl. MwSt.

Platin

- Aperitif (Spritvariationen)
- Champagner
- 0,5 l Löwenbräu Biervariationen
- Alkoholfreie Getränke und Säfte
- 0,2 l offener Weiß- und Rotwein
- Kaffeespezialitäten
- Cocktails
- Longdrinks

pro Person / Stunde

22,00€ zzgl. MwSt.

Bierholzfass 50l

450,00€ zzgl. MwSt.

Tagungspauschale

89,00€ zzgl. MwSt.

pro Person

*Ab 350 Personen im Festsaal buchbar und für 4 Stunden gültig.
Für eine Verlängerung der Tagungspauschale erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.*

Leistungen

- Welcome-Snack zur Begrüßung
- Vormittags-Kaffeepause
- Lunchbuffet mit drei Hauptgerichten und Salatbar
- Nachmittags-Kaffeepause mit verschiedenen Blechkuchen
- Getränkepauschale mit 0,5 l PET-Getränken (Sprudel, Naturell, Cola, Cola Zero, Saftschorlen)
- Kaffeespezialitäten während der Veranstaltung

Inklusive:

- Nutzung der Veranstaltungstechnik: Beamer, Leinwand und Tontechnik
- Dekoration und Tagungsmaterial: Löwenbräukeller-Kugelschreiber und Schreibblöcke



Oktoberfest im Löwenbräukeller

Buchen Sie Ihr Wiesn-Event das ganze Jahr über – mit allem, was dazugehört, zum Festpreis.

Wiesn-Gaudi im Festsaal

Ab 350 Personen im Festsaal buchbar und für 4 Stunden gültig.

Für eine Verlängerung der Wiesn-Pakete erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Kategorie	Economy	Business	First
Menü	Vorspeisenbrettl, Wiesn-Hendl mit Kartoffelsalat, Kaiserschmarrn	Vorspeisenbrettl, Schmankerlpfandl, Kaiserschmarrn	Vorspeisenbrettl Deluxe, Schmankerlpfandl, Desservariation
Getränke- pauschale	Bier, Wein, alkoholfreie Getränke, Kaffee	Bier, Wein, Prosecco, alkoholfreie Getränke, Kaffee	Bier, Wein, Hugo, Aperol Spritz, alkoholfreie Getränke, Kaffee, Long Drinks, Spirituosen
Technik & Beleuchtung	Tontechnik, Beamer, Leinwand, Ambientebeleuchtung	Tontechnik, Beamer, Leinwand, Ambientebeleuchtung	Tontechnik, Beamer, Leinwand, Ambientebeleuchtung
Band	Bayerische Band, Oktoberfestband	Bayerische Band, Oktoberfestband, Goaßelschnalzer	Bayerische Band, Oktoberfestband, Goaßelschnalzer, Alphornbläser
Deko	Girlanden, weiß-blaue Fahnen	Girlanden, weiß-blaue Fahnen, personalisierte Menükarten	Girlanden, weiß-blaue Fahnen, personalisierte Menükarten, Lebkuchenherzen mit Logo
Attraktionen	-	Nagelbalken, Maßkrugstemmen	Nagelbalken, Maßkrugstemmen, Fassanstich
Preis pro Person (netto) gültig für 4 Stunden	109,00€	149,00€	199,00€

* Zusätzliche technische Anpassungen über die fest installierte Saaltechnik hinaus sind nicht im Preis enthalten und werden separat berechnet. Preise zzgl. gültiger MwSt. Mietpreise gelten pro Tag



Brandingkatalog öffnen



Mietmöbelkatalog öffnen



Kontakt

Im Herzen Münchens direkt am Stiglmaierplatz,
ist der Löwenbräukeller bestens erreichbar:

LÖWENBRÄUKELLER
Nymphenburger Str. 2, 80335 München

U-Bahn: Haltestelle Stiglmaierplatz (U1/U7).

Tram: Linien 20 und 21 halten direkt vor der Tür.

Hauptbahnhof: Nur eine U-Bahn-Station entfernt
(Oder in 8 Minuten zu Fuß erreichbar)

Flughafen: Mit dem Auto ca. 30 Minuten.

Taxis: Direkt vor dem Gebäude verfügbar.

Sprechen Sie uns an – gemeinsam gestalten wir Ihr perfektes Event.



event@loewenbraeukeller.com



[+49 \(0\)89 99 82 091 - 73](tel:+49(0)899982091-73)



[Google Maps öffnen](#)