



Löwenbräukeller München



– Bankettmappe –



Willkommen im Löwenbräukeller

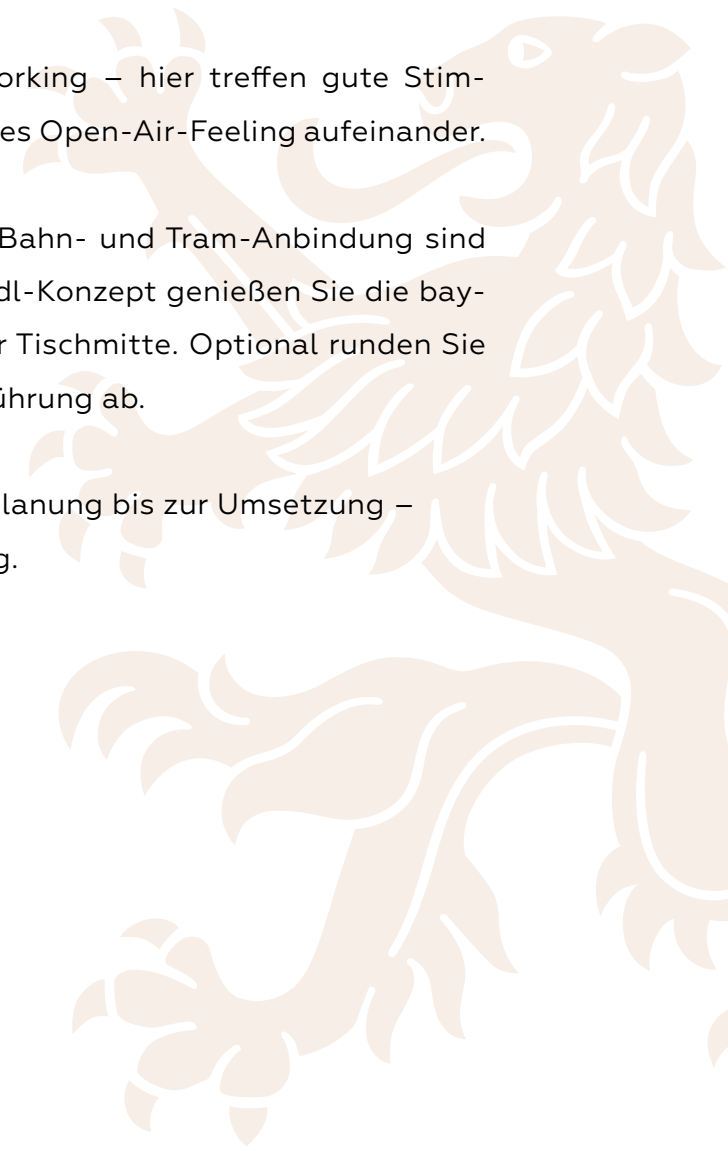
Im Löwenbräukeller erleben Sie echte Münchner Gastlichkeit – ob privat oder geschäftlich, im kleinen Kreis oder in großer Runde. Als traditionsreiche Institution am Stiglmaierplatz verbinden wir Geschichte mit Genuss und bieten Raum für Veranstaltungen mit bis zu 2.300 Personen.

Das Herzstück ist das Bräustüberl mit rund 500 Sitzplätzen, stilvollen Gewölben und flexiblen Möglichkeiten für Gruppen von 30 bis 500 Personen. Feiern unter Kastanienbäumen: Unser großer Biergarten ist der perfekte Ort für entspannte Sommer-Events. Zwei Bereiche – bedient oder Selbstbedienung – bieten jeweils Platz für bis zu 450 Gäste.

Ob Sommerfest, After-Work oder Networking – hier treffen gute Stimmung, bayerische Gemütlichkeit und echtes Open-Air-Feeling aufeinander.

Dank der zentralen Lage mit direkter U-Bahn- und Tram-Anbindung sind wir optimal erreichbar. Mit unserem Reindl-Konzept genießen Sie die bayerische Küche modern und gesellig in der Tischmitte. Optional runden Sie Ihr Event mit einer Löwenbräu-Brauereiführung ab.

Unser Event Team begleitet Sie von der Planung bis zur Umsetzung – für eine rundum gelungene Veranstaltung.



Lage & Anfahrt

Flughafen:

Mit dem Auto erreichen Sie uns in etwa 30 Minuten. Alternativ nehmen Sie die S-Bahn bis zum Hauptbahnhof und von dort die U1 oder U7 – eine Station bis Stiglmaierplatz, direkt vor unserem Eingang.

Bahn:

Der Hauptbahnhof ist nur eine U-Bahn-Station entfernt – oder in 8 Minuten zu Fuß erreichbar. Die U-Bahnlinien U1 und U7 halten direkt am Stiglmaierplatz. Die Tramlinien 20 und 21 halten ebenfalls direkt vor der Tür.

PKW:

Fahren Sie Richtung Stiglmaierplatz – der Löwenbräukeller ist direkt am Platz nicht zu übersehen. Taxis stehen jederzeit direkt vor dem Gebäude zur Verfügung.

Löwenbräukeller (LK Betriebs GmbH)

Nymphenburger Str. 2

D-80335 Münchenn



[Google Maps öffnen](#)





Bräustüberl

Mittendrin statt nur dabei: Im Bräustüberl spüren Sie den echten Herzschlag Münchens. Unter den liebevoll restaurierten Gewölben trifft Geschichte auf bayerische Gemütlichkeit – ein Ort, an dem man ankommt und sich sofort zuhause fühlt.

Ein besonderes Highlight ist die offene Küche mit ihren glänzenden Kupfer Elementen: Hier wird frisch gekocht, live erlebt und direkt serviert. Mit rund 500 Sitzplätzen und flexibel gestaltbaren Stuben bietet das Bräustüberl den perfekten Rahmen für gesellige Runden – ob Familienfeier, Firmenessen oder ein Abend mit Freunden.

Und wenn draußen die Sonne scheint, wird auf der Terrasse unter weiß-blauem Himmel weitergefeiert – ganz entspannt, ganz München.



Größe & Ausstattung

Raumgröße:

ca. 600 m2

Maximale Belegung:

500 Pax



Dachauerstube

Echte Münchner Wirtshauskultur zum Erleben: Die Dachauer Stube verbindet traditionellen Charme mit einer warmen, einladenden Atmosphäre. Historische Butzenscheiben, dunkles Holzparkett und stilvolle Deckenwölbungen verleihen dem Raum seinen unverwechselbaren Charakter – authentisch, gemütlich und voller Geschichte.

Mit rund 109 m² bietet die Dachauer Stube Platz für bis zu 120 Gäste und passt sich dank flexibler Bestuhlung ganz Ihren Vorstellungen an. Ob festliches Dinner, Firmenveranstaltung oder private Feier – hier entsteht der perfekte Rahmen für besondere Momente.

Ein Raum, der Tradition spürbar macht und gleichzeitig alle Möglichkeiten für moderne Events bietet.

Größe & Ausstattung

Raumgröße:

ca. 130 m²

Maximale Belegung:

120 Personen





Wintergarten

Hell, einladend und mit Blick ins Grüne: Der Wintergarten ist der perfekte Ort für gesellige Runden in besonderer Atmosphäre. Mit seinem wunderschönen Ausblick auf den Biergarten bringt er ein Stück Natur direkt ins Innere und schafft eine entspannte, lichtdurchflutete Stimmung.

Besonders beliebt ist der Raum bei Gruppen, die gerne gemeinsam an einer langen Tafel sitzen und den Moment miteinander genießen. Mit Platz für bis zu 25 Personen eignet sich der Wintergarten ideal für private Feiern, stilvolle Dinner oder kleine Firmenevents.

Ein Ort für echte Begegnungen – persönlich, gemütlich und ganz besonders.



Größe & Ausstattung

Raumgröße:

ca. 27 m²

Maximale Belegung:

25 Personen



Runde Stube

Stilvoll, ruhig und voller Charakter: Die Runde Stube vereint edles bayerisches Ambiente mit einer ganz besonderen Atmosphäre. Natursteinwände, aufwändig restaurierte Gewölbe und große Fenster sorgen für viel Licht und ein Gefühl von exklusiver Geborgenheit.

Ob private Feier oder geschäftlicher Anlass – hier findet jedes Event den passenden Rahmen. Von Firmenessen über Geburtstage bis hin zu Taufen: Die Runde Stube schafft Raum für unvergessliche Momente.

Gleichzeitig ist sie der ideale Ort für Tagungen, Seminare und Meetings. Mit attraktiven Tagungspauschalen und der Möglichkeit, den Raum komplett autark zu nutzen, entsteht eine produktive Umgebung fernab klassischer Konferenzräume – persönlich, inspirierend und ganz anders.

Ein Raum, der verbindet: Tradition, Ruhe und moderne Flexibilität.



Größe & Ausstattung

Raumgröße:	ca. 50 m²
Stehempfang:	50 Personen
Zwei Tafeln:	40 Personen
Reihenbestuhlung:	30 Personen



Kutscher Gewölbe

Das Kutscher Gewölbe thront auf einer kleinen Erhöhung im Bräustüberl – mittendrin und doch mit dem schönen Überblick über das ganze Geschehen. Auf rund 27 gemütlichen Quadratmetern finden bis zu 36 Personen Platz, und die urigen Tische sorgen von Anfang an für ausgelassene Stimmung.

Ob geselliges Beisammensein, kleiner Firmenabend oder stimmungsvoller Stehempfang mit frisch gezapftem Holzfass-Bier – im Kutscher Gewölbe rücken Gäste gerne zusammen und fremde Menschen werden schnell zu guten Bekannten.



Größe & Ausstattung

Raumgröße:

ca. 27 m²

Maximale Belegung:

36 Personen



Empore

Die Empore ist der perfekte Platz für alle, die es gerne etwas ruhiger mögen, ohne auf die typische Löwenbräukeller-Stimmung zu verzichten. Leicht erhöht und ein Stück vom Geschehen entfernt, sitzt man hier gemütlich beisammen – entspannt, gesellig und ganz im eigenen Tempo.

Ideal für Gruppen, lockere Runden oder ein gemeinsames Essen mit Kollegen und Freunden – bayerisch, unkompliziert und einfach angenehm.



Größe & Ausstattung

Raumgröße:

ca. 70 m²

Maximale Belegung:

70 Personen



p.P. ab
17,80€



Reindl-Spezialitäten im Bräustüberl

Im Bräustüberl wird unser Reindl-Konzept zum authentischen Erlebnis: Frisch zubereitete Hauptgänge kommen direkt in der Tischmitte an – gesellig, entspannt und ganz ohne Buffet-Stress. Ihre Gäste reichen sich die Speisen an, kommen ins Gespräch und genießen bayerische Gastfreundschaft in ihrer ursprünglichsten Form.

Ob das ofenfrische Schäufole mit rescher Kruste, die krosse Entenkeule mit Apfel-Blaukraut, die ganze Kalbshaxe am Knochen oder der rosa Kalbstafelspitz modern interpretiert – unsere Reindl-Gerichte vereinen Tradition und moderne Küchenkunst auf köstliche Weise.

Die vollständige Auswahl finden Sie in unserem Reindl-Katalog – wir freuen uns, Sie bei der Wahl persönlich zu beraten.

[Reindl-Katalog online](#)

Aperitif & Häppchen

Aperitif

„Pfiff“ Löwenbräu Bier	0,3l	€
Aperol Spritz	0,2l	€ 7,90
Hugo	0,2l	€ 7,90
Adelholzener Mineralwasser	0,25l	€ 3,00
Adelholzener Mineralwasser	0,75l	€ 5,20

Holzfass zum selber Anzapfen

Der besondere Start für Ihre Veranstaltung:

Löwenbräu Holzfass	30l	€ 336,00
Löwenbräu Holzfass	50l	€ 560,00

Prosecco & Co

Mionetto Prosecco	0,75l	€ 29,00
Aperol spritz	0,2l	€ 7,90
Hugo	0,2l	€ 7,90

Für Champagner Wünsche, fragen Sie bitte unser Reservierungsteam.

Bayerischer Fingerfood-Empfang

Wahl aus 4 Sorten



Gourmet-Löffel Feine Kompositionen auf einen Happs

- Räucherforelle auf mariniertem Gurkensalat
- Lachs auf Pumpernickel mit Mango
- Ziegenkäse mit Melone und Trüffelhonig
- Mini-Ratatouille im gefüllten Champignon
- Schweinebauch Teriyaki-Style auf Sauerkraut-Creme

Canapés-Variationen Bayerisch, herzhaft & handlich

- Räucherlachs auf Röstbrot mit Sahnemeerrettich
- Obazda auf Pumpernickel mit Schnittlauch und Mini-Brezel
- Landschinken hauchdünn auf Bauernbrot mit Cornichon

Vorspeisenbrettl & Co

Löwenbräukeller Vorspeisenbrett Klassik

Land Schinken, Obazda, kalter Braten, rauchige Leberwurst, Emmentaler, Obazda, knackige Radieserl, Essiggurke & Butter



Veganes Vorspeisenbrett



Antipasti, Couscous, Sojabrotzeitwürstl, geröstete Schwammerl, bayerischer Urkorn Salat, Obazda vom Hummus, Gemüseplanzerl



Bräustüberl Gedeck:

- in der Mitte vom Tisch eingestellt –
ofenfrische Brezn, Faßbutter, Griebenschmalz, Frischkäsevariation



Menükarten und Dekoration

Menükarten	Stück	€ 2,00
Stoffservietten und Stofftischdecken	Gedeck	€ 3,50
Blumen & Dekoration	auf Anfrage	

Entertainment & Co

Unser Bräustüberl Musiktrio:

Unsere Musiker Andi, Uwe und Peter freuen sich ihr Event mit ihrem breiten Spektrum an musikalischen Liedern zu begleiten. Buchbar ab 2 Stunden.



DJ oder große Live Band



Klassiker–Menüs

Menü 1

 Preis pro Person
€ 46,00

Vorspeisenbrett

Land Schinken, Obazda, kalter Braten, rauchige Leberwurst,
Emmentaler, Obazda, knackige Radieserl, Essiggurke & Butter

Löwenbräukeller Reindl

Knusprige Haxe, herzhaftes Würstl, zarter Braten und goldbraunes Schnitzel,
dazu Kartoffel- und Semmelknödel, feines Sauerkraut und Blaukraut,
abgerundet mit kräftigem Bratensaft.

Karamellisierter Kaiserschmarrn

Rum Rosinen, Zwetschgenröster, Puderzucker

Menü 11

 Preis pro Person
€ 39,50

Vorspeisen *(zur Auswahl)*

Frischer Salat mit Hausdressing

Kraftbrühe mit Pfannenkuchenstreifen

Hauptspeisen *(zur Auswahl)*

Krustenschweinebraten

Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel

½ Schweinshaxe

Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel

Käsespätzle

Bergkäse, Röstzwiebeln

Goldbarsch gebacken

Kartoffel-Gurkensalat, Remouladensauce, Zitrone

Kartoffelgulasch (Vegan)

Paprika, Karotten, Kartoffeln, Mandelmilch

Desserts *(zur Auswahl)*

Karamellisierter Kaiserschmarrn

Rum Rosinen, Zwetschgenröster, Puderzucker

Apfelstrudel

Vanillesoße, Puderzucker

Genuss–Menüs

Menü III

 Preis pro Person
€ 69,00

Carpaccio vom Weiderind

Rucola, Feige, Parmesan

Champagnersüppchen

Zitronengras, Garnele

Kalbsrücken

Trüffeljus, Thaispargel in Aprikosen-Dattel-Butter,
Süßkartoffelgnocchi

Weißer Schokoladenmousse

Blaubeeren in Orangen Zucker mariniert

Menü IV

 Preis pro Person
€ 63,00

Gelbes Zucchini-Safransüppchen

Rauchlachs

Feigenravioli

Portweinbutter, Pecorino, Wildkräuter-Blütensalat

Roastbeef

Estragon-Béarnaise, Speckbohnen, Steinpilzgratin

Cheesecake

Apfelstrudeleis

Tagungspauschale

für die Runde Stube & Dachauer Stube

Stellen Sie sich Ihre individuelle Auswahl aus 4 Varianten
zusammen (einheitlich für alle Gäste serviert).

4 Stück pro Gast

Tramezzini-Variationen

Italienische Weißbrot-Klassiker, frisch belegt

Thunfisch & Paprika mit würziger Thunfischcreme

Schinken & Käse (Beinschinken und milder Bergkäse)

Tomate-Mozzarella mit feinem Basilikum-Pesto

Herzhafte Mini-Quiches

Schmankerl aus dem Backofen

Speck & Zwiebel (Der klassische Elsässer Stil)

Lauch, Apfel & Räucherlachs (Eine feine, fruchtige Note)

Spinat & Gorgonzola (Mit süßer Birne verfeinert)

Tartlettes

Feine Mürbeteig-Variationen

Frischkäse mit Weintraube und Nuss

Pilze Cremiger Ricotta mit gebratenen Champignons

Avocado mit Limette und einem Hauch Koriander

Salsiccia mit herzhaften Shiitake-Pilzen

Kulinarik im Gläschen

Frische Kraftpakete, leicht portioniert

Couscous-Salat mit Minze und buntem Gemüse

Bayerischer Nudelsalat mit Rucola und Kirschtomaten

TO-BRO-SA (Toskanischer Brotsalat mit aromatischen Tomaten)

Rote Bete & Linse mit dezenter Wasabi-Note

Avocado-Tomaten-Salat (Fruchtig-frisch mariniert)

Süße Häppchen

Der kleine, feine Abschluss

Fruchtsalat aus frischen Früchten

Mousse au Chocolat (Luftig-dunkles Schokoladenmousse)

Pistazienwürfel (Feines, grünes Schichtgebäck)

Dubai-Würfel (Knusper-Schokolade mit Pistazienmark)

Panna Cotta mit fruchtigem Beerenspiegel

Tagungsgetränke

Adelholzener spritzig	0,25 l
Adelholzener naturell	0,25 l
Orangensaft	0,2 l
Johannisbeersaft	0,2 l
Maracujanektar	0,2 l
Apfelsaft	0,2 l
Cola	0,4 l

Auf Bestellung servieren wir Ihnen gerne:

Espresso

Doppelter Espresso

Milchkaffee

Cappuccino

Latte Macchiato

Heiße Schokolade



pro Person | 69,00 €
Beinhaltet: 4 Teilchen + Getränkepauschale + Raummiete + Tagungsmaterialien +
Technische Ausstattung wie Beamer, Leinwand und Mikrofone

Afterwork & Sommer-Vibes

im Löwenbräukeller SB-Biergarten

„Feierabend“? Ab in den Biergarten!

Drei Erlebnisse. Drei Stimmungen. Ein Ziel: gute Laune & kaltes Bier

Feierabend-Feeling Paket



Preis pro Person
€ 19,40

Perfekt, um den Tag locker ausklingen zu lassen - unser Feierabend-Feeling bringt dir alles, was du nach 9 to 5 brauchst: frisches Bier, unsere herzhaften Riesen Obazda Brezn und bayerische Sommerlaune pur.

Enthalten:

- 1 Maß Löwenbräu Bierspezialität (oder AFG)
- 1 Riesen Obazda Brezn, aufgeschnitten und reichhaltig mit Obazda bestrichen. Frischer Schnittlauch und Rote-Zwiebel-Würfel als Topping, auf einem Holzbrett serviert.

Locker & Leicht-Set



Preis pro Person
€ 31,50

Für alle, die es locker mögen, gibt es 6 Corona (0,33l) sowie unsere Currywurst mit Speziälsauce und leckeren Pommes.

Enthalten:

- 6 Flaschen Corona à 0,33 Liter
- 1 Currywurst mit Speziälsauce und leckeren Pommes

Summer Deluxe

Sommer, Freunde, Lieblingsplatz - und ihr mittendrin. Sommerabend Deluxe ist ein kleines Stück Urlaub nach Feierabend - ideal für zwei Personen, die einfach mal abschalten wollen.



Preis für 2 Personen
€ 59,00

Enthalten:

- Flasche Whispering Angel 0,75 Liter auf Eis mit zwei Gläsern serviert
- Ofenfrischer Flammkuchen Klassik mit Speck, Sauerrahm und Frühlingszwiebeln
- 1 halbes Grillhendl mit Kartoffel-Gurkensalat





Euer Fass. Euer Flow

O`zapft werd`! Nach der Arbeit einfach mal den Hahn aufdrehen - wortwörtlich. Bei uns im Biergarten kannst du dein eigenes Holzfassbier direkt am Tisch anzapfen - frisch, original und mit richtig viel Spaßfaktor.

Ob mit Freunden, Kollegen oder als Highlight für den nächsten Feierabend:
Ein eigenes Fass ist mehr als nur Bier - es ist euer gemeinsamer Moment.
Selbst gezapft, selbst gefeiert, selbst erlebt.

Erhältlich in verschiedenen Größen - von der mittelgroßen Runde bis zur ganzen Crew.
Reserviere dein Fass vorab und wir stellen alles bereit - kühl, frisch und zapf bereit.

30 Liter Holzfass zum selber zapfen

 **Preis pro Fass**
€ 336,00

50 Liter Holzfass zum selber zapfen

 **Preis pro Fass**
€ 560,00

Firmen Event? Mach's easy – mach's Biergarten! bei uns im Löwenbräukeller

Ob Teamausflug, Sommerfest oder lockeres Networking - wir sorgen für Atmosphäre, ihr für gute Laune. Es darf mehr sein als nur ein Getränk nach Feierabend. Bei uns im urbanen Bräustüberl Biergarten erlebt ihr euer Firmenevent ganz entspannt unter freiem Himmel - mit kühlem Bier & mehr, gutem Essen und echtem Sommerfeeling.

Für 29,00€ pro Person bekommt ihr:

-  1 Liter frisch gezapftes Bier (oder AFG)
-  eine herzhafte Speise nach Wahl
-  jede Menge urbane Biergarten Stimmung & Platz für euer Event

Fragen Sie gerne bei unserem Reservierungsteam an unter:



Kontakt Reservierungsteam:

WhatsApp oder Mobil: +49 (0) 151 1948 7577

Festnetz: +49 (0) 89 9982091 85

Mail: reservierung@loewenbraeukeller.com

1. Bindung und Mietverhältnis

Die Reservierung von Räumen und Flächen sowie die Vereinbarung von sonstigen Lieferungen und Leistungen werden mit der Bestätigung des Löwenbräukellers für diesen sowie für den Veranstalter bindend. Die Überlassung von Räumen, Vitrinen oder Flächen begründet ein Mietverhältnis. Eine Unter- oder Weitervermietung von Räumen, Vitrinen oder Flächen bedarf der vorherigen, schriftlichen Zustimmung des Löwenbräukellers.

2. Preisänderungen

Der Löwenbräukeller behält sich das Recht vor, Preisänderungen auch nach Vertragsabschluss vorzunehmen.

3. Zahlungsbedingungen

Die Rechnungen des Löwenbräukellers sind binnen 14 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.

4. Teilnehmerzahl

Der Veranstalter muss dem Löwenbräukeller die endgültige Teilnehmerzahl spätestens 3 Werktage vor dem Termin der Veranstaltung mitteilen, um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern. Versäumt der Veranstalter die Mitteilung der endgültigen Teilnehmerzahl, so ist die Teilnehmerzahl der Auftragsbestätigung des Löwenbräukellers bindend. Abweichungen der Teilnehmerzahl nach unten gegenüber der als endgültig gemeldeten oder übernommenen Zahl werden mit 100% des Mengenpreises berücksichtigt und gehen zu Kosten des Veranstalters. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl nach oben wird der Abrechnung die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt.

5. Ausfall der Veranstaltung

Kann eine Veranstaltung nicht durchgeführt werden, ohne dass der Löwenbräukeller dies zu verantworten hat, so behält der Löwenbräukeller den Anspruch auf Zahlung der Miete. Je nachdem, zu welchem Zeitpunkt die Veranstaltung aufgehoben wird und welche zusätzlichen Leistungen, insbesondere Verköstigung, vorgesehen waren, hat der Löwenbräukeller auch Anspruch auf eine angemessene Vergütung. Die Höhe der Miete und der Vergütung ergeben sich aus der Auftragsbestätigung des Löwenbräukellers sowie aus den Ziffern 12 und 13 dieser Geschäftsbedingungen. Zahlungsverpflichtungen gegenüber Dritten, die in Hinblick auf die Durchführung der Veranstaltung entstanden sind, trägt der Veranstalter.

6. Haftung und Versicherung

Der Veranstalter hat für Verluste oder Beschädigungen, die durch seine Mitarbeiter, sonstige Hilfskräfte sowie durch Veranstaltungsteilnehmer verursacht worden sind ebenso einzustehen wie für Verluste oder Beschädigungen die er selbst verursacht hat. Es obliegt dem Veranstalter, hierfür die entsprechenden Versicherungen abzuschließen. Der Löwenbräukeller kann den Nachweis solcher Versicherungen verlangen. Um Beschädigungen der Wände vorzubeugen, ist die Anbringung von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen generell untersagt. Der Auftraggeber übernimmt die Gewähr dafür, dass insbesondere Dekorationsmaterial den feuerpolizeilichen Anforderungen entspricht; im Zweifelsfalle kann der Löwenbräukeller die Vorlage einer Bestätigung des zuständigen Brandschutzes verlangen. Der Löwenbräukeller haftet für Verluste oder Beschädigungen mitgebrachter Gegenstände nur bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit. Dies gilt auch bei Beschädigung oder Verlust von Garderobe. Im Übrigen wird der Gast auf Ansprüche gegen die Versicherung des Löwenbräukellers verwiesen. Für Verletzungen jeglicher Art wird keine Haftung übernommen.

7. Leistungen Dritter

Soweit der Löwenbräukeller für den Veranstalter technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt er im Namen und auf Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und ordnungsgemäße Rückgabe dieser Einrichtung und stellt den Betreiber von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtung frei.

8. Speisen und Getränke

Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu den Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. In Sonderfällen (z.B. Kuchen) kann darüber eine schriftliche Vereinbarung getroffen werden; in diesen Fällen wird eine Servicegebühr (Tellergeld bzw. Korkgeld) berechnet.

9. Werbung

Schriftliche Werbung oder Zeitungsanzeigen, die Einladungen zu Veranstaltungen jeglicher Art in den Räumen des Löwenbräukellers enthalten, bedürfen vorheriger schriftlicher Zustimmung. Erfolgt eine Veröffentlichung ohne Zustimmung und werden dadurch wesentliche Interessen des Löwenbräukellers beeinträchtigt, so hat der Löwenbräukeller das Recht, die Veranstaltung abzusagen. In diesem Falle gilt Ziffer 5 der Allgemeinen Bedingungen (Zahlung der Miete und einer Vergütung).

10. Rücktritt durch den Löwenbräukeller

Hat der Löwenbräukeller begründeten Anlass zu der Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, behält er sich die Absage der Veranstaltung vor.

11. Raumänderungen

Raumänderungen bleiben dem Löwenbräukeller vorbehalten, wenn die Räume in Größe und Ausstattung gleichwertig sind.

12. Stornierungsfristen und Ansprüche

Der Anspruch des Löwenbräukellers entsprechend Ziffer 5 dieser Bedingung beträgt:

Abbestelltag Über 22 Tage	Anspruch des Löwenbräukellers Berechnung der Miete entfällt, vorausgesetzt dass anderweitig vermietet werden kann, gem. Ziff. 13.
21. bis 6. Tag	Berechnung der Miete des reservierten Raumes gem. Ziff. 13.
6. Tag bis Veranstaltungstag	Berechnung der Miete des reservierten Raumes gem. Ziff. 13, zu züglich Ersatz von 50 % des entgangenen Speisenumsatzes.

13. Schlussbestimmungen

Sollte eine Bestimmung der allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam sein, so berührt das die Gültigkeit der anderen Bestimmungen nicht. Anstelle der ungültigen Bestimmung gilt eine ihr möglichst nahekommende gültige Bestimmung. Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden müssen schriftlich festgelegt werden.

14. Erfüllungsort und Gerichtsstand

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz der:

LK Betriebs GmbH
Nymphenburger Straße 2
80335 München



Löwenbräukeller

(LK Betriebs GmbH)

Nymphenburger Str. 2

80335 München

+49 89 998209182

reservierung@loewenbraeukeller.com