

A white lion logo on a green background, facing left with its right paw raised.

Inspiring Events

Bankettmappe 2026



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



Momente, die begeistern.

Festsaal



Große Bühne für große Momente: Unter hohen Decken und in festlichem Ambiente wird der Saal zur idealen Kulisse für Gala-Dinner, Firmenjubiläen und exklusive Kunden-Events. Die offene Galerie und der Balkon schaffen elegante Perspektiven - mittendrin, nah am Geschehen. Dazu ein Premium-Service, individuelle Dekoration und modernste Technik für Entertainment auf höchstem Niveau. Und im Sommer: direkter Zugang zur großzügigen Terrasse - perfekt für stilvolle Empfänge unter freiem Himmel.



360°-Ansicht
starten

Kapazitäten & Flächen

Kategorie	Gesamt	Festsaal (unten)	Galerie & Balkon (oben)
Fläche	1.394 m²	974 m²	420 m²
Stehend	2.400 Pers.	1590 Pers.	810 Pers.
Biertische	2.000 Pers.	1360 Pers.	640 Pers.
Bankett	1.963 Pers.	1.100 Pers.	863 Pers.
Reihen	960 Pers.	960 Pers.	-
Runde Tische	495 Pers.	495 Pers.	-
Raumhöhe	bis zu 8,6 m	bis zu 8,6 m	3,0 m

Ausstattung

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



[Grundrisse online ansehen](#)



Impressionen



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

Kapazitäten & Flächen

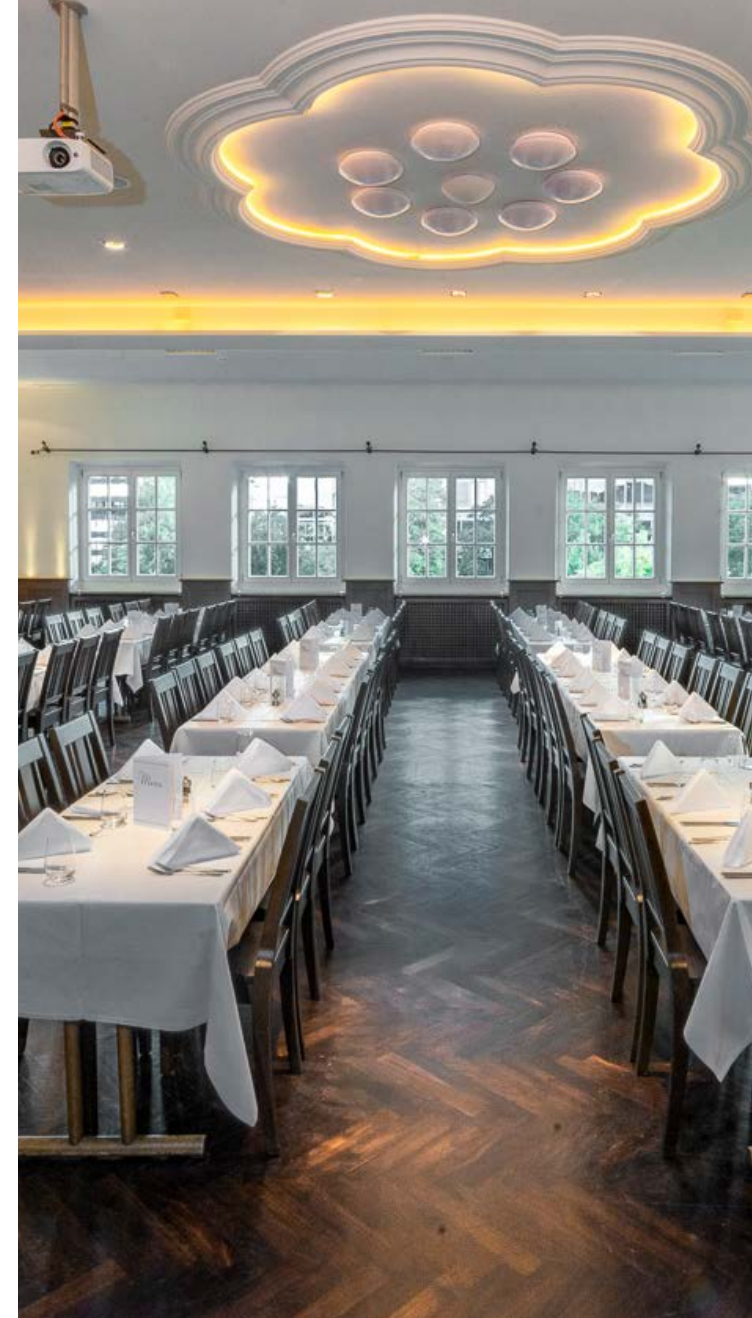
Kategorie	Bennosaal
Fläche	ca. 168 m²
Stehend	400 Pers.
Biertische	300 Pers.
Bankett	220 Pers.
Reihen	228 Pers.
Runde Tische	90 Pers.
Raumhöhe	3,5 m

Ausstattung

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



[Grundriss online ansehen](#)



Impressionen

Speisen & Getränke



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 Zucchinisüppchen

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

Vegane Nougatschnitte

Gebackene Mandelmasse, Nusscremefüllung,
glatte Nougatglasur

3-Gänge, p.P. :

39,00€ zzgl. MwSt.

Menü Baukasten

Kreieren Sie Ihr individuelles Menü:

Vorspeisen & Suppen

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

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

Weißer Mousse au Chocolat im Tumbler

Erdbeeren, Orangenzucker

Schokoküchlein

Vanille-Rum-Soße

Himbeer-Topfenstrudel

Pralinenspiegel

Pralinenspiegel

Pralinensoße

Vegane Nougatschnitte

Gebackene Mandelmasse, Nusscremefüllung,
glatte Nougatglasur

Weihnachtsbuffet

41,00€ zzgl. MwSt.

Brot

Alpengewürzbrot · Hausbrot

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

Bayerisches Tischbuffet

42,00€ zzgl. MwSt.

Brotzeitbrett

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

Mediterranes Buffet

44,00€ zzgl. MwSt.

Brot

Alpengewürzbrot · Hausbrot

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

Bayerisches Buffet

41,00€ zzgl. MwSt.

Brot

Alpengewürzbrot · Hausbrot

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)

- Adelholzener (still & spritzig), Cola und Cola light, Spezi, Apfelschorle und Säfte
- Weißwein (Grauburgunder)
- Rotwein (Blauer Zweigelt)
- Dallmayr Kaffeespezialitäten

pro Person / Stunde

6,50€ zzgl. MwSt.

Silber

- Löwenbräu- und Franziskaner Bierspezialitäten
- Adelholzener (still & spritzig), Cola und Cola light, Spezi, Apfelschorle und Säfte
- Weißwein (Grauburgunder)
- Rotwein (Blauer Zweigelt)
- Dallmayr Kaffeespezialitäten

pro Person / Stunde

8,90€ zzgl. MwSt.

Gold

- Löwenbräu- und Franziskaner Bierspezialitäten
- Adelholzener (still & spritzig), Cola und Cola light, Spezi, Apfelschorle und Säfte
- Weißwein (Grauburgunder)
- Rotwein (Blauer Zweigelt)
- Dallmayr Kaffeespezialitäten
- Longdrinks

pro Person / Stunde

12,50€ zzgl. MwSt.

Bierholzfass 50l



450,00€ zzgl. MwSt.

Weine

Weißwein

Grauburgunder Almauftrieb 27,00€

Weingut Lorenz · 2024 · Deutschland · 0,75 l · süffig, reife Birne

BIO Weißburgunder DQ 27,10€

Weingut Studier · 2024 · Deutschland · 0,75 l · fein, zart nussig

Riesling „Unplugged“ 27,90€

Weingut Tesch · 2024 · Deutschland · 0,75 l · frisch, lebendige Säure

Chardonnay 28,00€

Weingut Salzl · 2024 · Burgenland, Österreich · 0,75 l · rund, cremige Textur

Grüner Veltliner Federspiel Terrasse 29,00€

Domaine Wachau · 2024 · Wachau, Österreich · 0,75 l · pfeffrig, klassisch strukturiert

Roséwein

Merlot DOC 23,50€

Azienda Agricola Monviert · 2023 · Italien · 0,75 l · harmonisch, weich

Whispering Angel 33,00€

Caves d'Esclans · 2023 · Provence, Frankreich · 0,75 l · elegant, Nuancen von Erdbeere

Rotwein

Merlot DOC 23,50€

Azienda Agricola Monviert · 2023 · Italien · 0,75 l · harmonisch, weich

Zweigelt Neusiedlersee 26,60€

Weingut Salzl · 2023 · Burgenland, Österreich · 0,75 l · harmonisch, weich

Primitivo „La Marchesan“ BIO 23,30€

Polvanera · 2024 · Italien · 0,75 l · vollmundig, dunkle Beeren

Barbera d'Asti DOCG 28,00€

Michele Chiarlo (Palás) · 2021 · Italien · 0,75 l · saftig, Kirsche

Cabernet Sauvignon 24,60€

Domaine de la Baume · 2024 · Frankreich · 0,75 l · kräftig, Cassis

Schaumwein

Prosecco Frizzante DOC Treviso 18,50€

Mionetto · Italien · 0,75 l · spritzig, trocken

Champagne Brut Impérial 81,20€

Moët & Chandon · Frankreich · 0,75 l · feine Perlage, brioche

Champagne Brut Rosé 100,00€

Moët & Chandon · Frankreich · 0,75 l · feine Perlage, brioche

Champagne Brut Impérial Magnum 184,60€

Moët & Chandon · Frankreich · 1,5 l · feine Perlage, brioche

Champagne Brut Impérial Magnum Rosé 219,10€

Moët & Chandon · Frankreich · 1,5 l · feine Perlage, brioche

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.

Bayerischer Abend im Festsaal

Ab 350 Personen im Festsaal buchbar und für 5 Stunden gültig.

Preis pro Person 149,00€ zzgl. MwSt.

Menü

Brotzeitbrett

Herzhafter Obazda • würziger Bergkäse •
feine Leberwurst • deftiger Presssack • Haus-
gemachtes Griebenschmalz • Regensburger •
frischer Bier-Radi • Zarter Landschinken •
kleine Strauchtomaten • knusprige Brezen

Schmankerl-Platte

Saftiger Schweinebraten • knusprige Schweins-
haxe • goldbraun gebackenes Schnitzel •
Fränkische Rostbratwürste • Bratensaft •
Apfelblaukraut • feines
Sauerkraut • Kartoffelknödel •
Semmelknödel

Ofenfrischer Kaiserschmarrn

mit Rosinen • Mandeln • Apfelkompott •
einem Hauch Rum

Getränkepauschale

Löwenbräu- und Franziskaner Bierspezialitäten,
Adelholzener (still & spritzig), Cola und Cola light,
Spezi, Apfelschorle und Säfte, Weißwein (Grau-
burgunder), Rotwein (Blauer Zweigelt)
Dallmayr Kaffeespezialitäten

Technik & Beleuchtung

Tontechnik, Beamer,
Leinwand, Ambientebeleuchtung

Entertainment

Bayerische Band, Oktoberfestband,
Goaßelschnalzer

Deko

Bayerische Dekoration, Girlanden, weiß-
blaue Fahnen, personalisierte Menükarten,
Lebkuchenherzen

Attraktionen

Nagelbalken, Maßkrugstemmen,
Fassanstich (50 Liter Holzfass)



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](#)