

SPATENHAUS
an der Oper

B A N K E T T M A P P E 2 0 2 6

P R E I S E G Ü L T I G B I S 2 2 . 1 1 . 2 0 2 6

Kuffler®

Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Gäste,

im Spatenhaus an der Oper trifft schönstes 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!

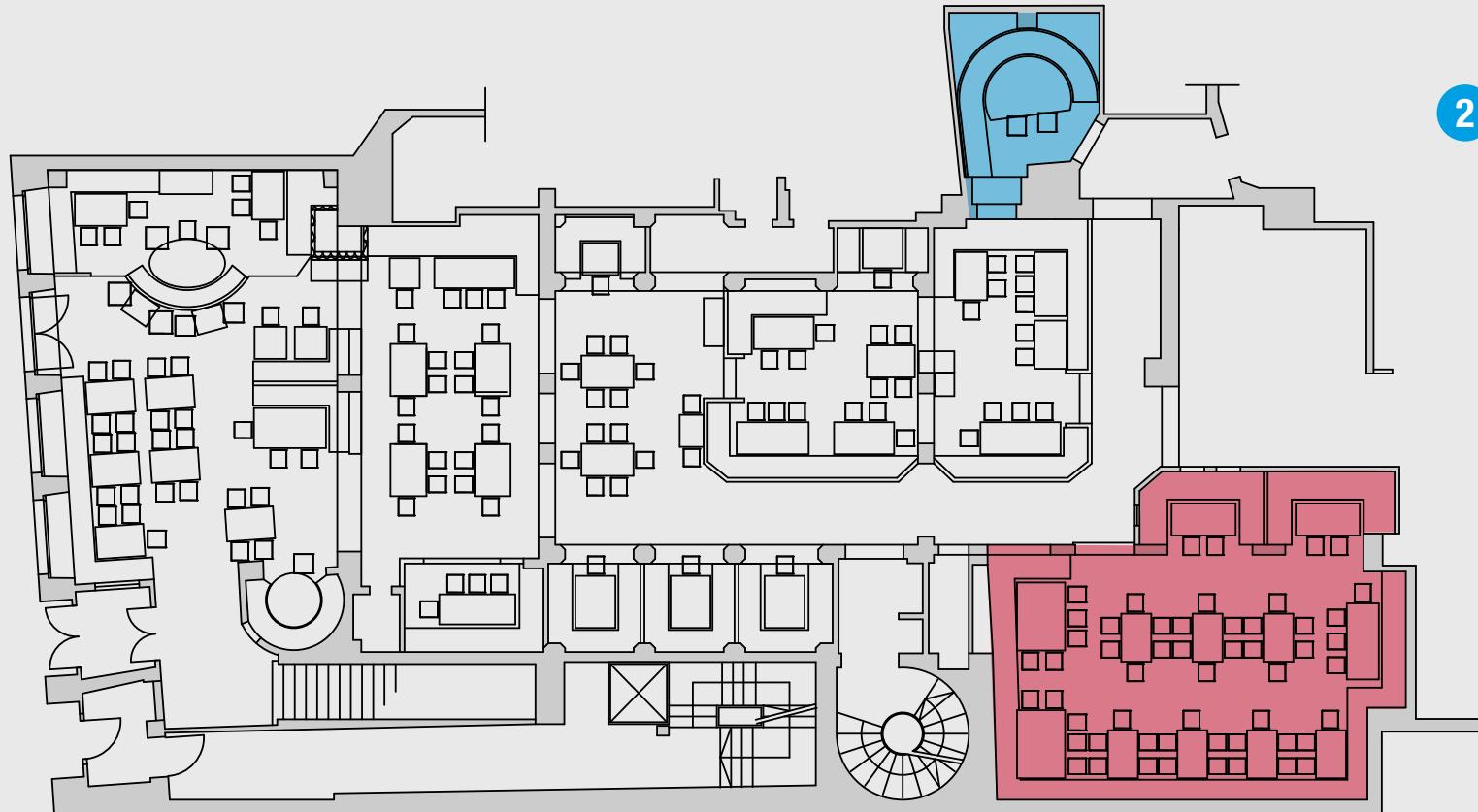
Herzlich Willkommen!
Ihr SPATENHAUS Team

Inhalt

- 03 Grundriss
- 05 Räumlichkeiten
- 11 Ausstattung und Dekoration
- 12 Allgemeines
- 13 Der Empfang
- 14 Fingerfood zum Empfang
- 15 Menüs
- 22 Hotelempfehlung
- 23 Ihre Ansprechpartner
- 24 Die Kuffler Gruppe auf einen Blick



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: € 5.500

4 Kleine Opernstube
bis 40 Personen, ca 30 qm
Umsatzgarantie: € 2.800

5 Maximilianstube
bis 25 Personen, ca 15 qm
Umsatzgarantie: € 1.750

6 Schäfflerstube
bis 35 Personen, ca 25 qm
Umsatzgarantie: € 2.400

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: € 5.500



Die kleine Opernstube

Im Obergeschoß, bis 40 Personen, ca 30 qm, Umsatzgarantie: € 2.800



Die Maximilianstube

Im Obergeschoß, bis 25 Personen, ca 15 qm, Umsatzgarantie: € 1.750



Die Schäfflerstube

Im Obergeschoß, bis 35 Personen, ca 25 qm, Umsatzgarantie: € 2.400



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. Wir arbeiten mit ausgezeichneten Floristinnen, die wir Ihnen gerne empfehlen und vermitteln.

| | |
|----------------------------|----------|
| Menükarten | € 3,90 |
| Tischkärtchen | € 2,50 |
| Stehtische für den Empfang | € 35,00 |
| Beamer und Leinwand | € 195,00 |
| Leinwand | € 35,00 |
| Mikrophon und Box | € 100,00 |

*Preis jeweils pro Stück



Allgemeines

Gedeck

Wir erlauben uns, für gemischten Brotkorb, Butter und Frischkäse € 4,20 pro Person zu berechnen.

Bekanntgabe der Personenzahl und Berechnungsgrundlage

Wir bitten Sie, uns die finale Gästzahl 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

Der Mindestumsatz muss spätestens eine Woche vor der Veranstaltung vorgeleistet werden. Die Schlussrechnung ist nach Ende der Veranstaltung fällig und muss mit ihrem Vorliegen bezahlt werden. Etwas anderes gilt ausnahmsweise nur dann, wenn zwischen den Vertragsparteien vor Durchführung der Veranstaltung eine abweichende schriftliche Vereinbarung (Textform ausreichend) getroffen wurde.

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 Limoux Rosé Brut | 0,1l | € 8,50 |
| Spaten München Hell Vom Fass | 0,3l | € 4,90 |
| Spaten-Franziskaner Hefe-Weissbier | 0,3l | € 5,10 |
| Cocktail Bellini Pfirsichnektar mit Prosecco Valdobbiadene | 0,1l | € 9,50 |
| Prosecco di Valdobbiadene Cuvée di Boj | 0,75l | € 49,00 |
| Champagner Moet Et Chandon Brut Imperial Ac | 0,75l | € 114,00 |
| Red Moon Sparkling Alkoholfreie Cuvée aus zwei Südtiroler Apfelsorten mit rotem Fruchtfleisch | 0,75l | € 42,00 |



Der Empfang

Fingerfood

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

| | |
|---|--------|
| Frisch angemachtes Rindertatar mit Avocado | € 6,40 |
| Roulade vom Rindertafelspitz mit Rucola und Meerrettich-Crème | € 6,40 |
| Gebratener Ziegenkäse im Parmaschinken mit Wildkräutern und Tomatenrelish | € 6,40 |
| Mini-Kuffler Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat | € 7,50 |
| Obatzter auf Breznstangerl | € 5,90 |
| Tomaten-Mozzarella-Spiess mit reifem Balsamico und hausgemachtem Basilikumpesto | € 5,90 |
| Kräuterfrischkäse auf Pumpernickel | € 5,90 |
| Kichererbsenpflanzerl mit Tomatenhumus | € 5,90 |
| Garnele am Zitronengrasspieß mit Mango-Chili-Mayo | € 6,40 |
| Hausgebeizter Graved Lachs mit Rösti | € 6,40 |
| Lachstatar auf geröstetem Baguette | € 6,40 |
| | |
| Ein Spatenhaus Klassiker: | |
| Mini-Kalbfleischpflanzerl mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Dijonsenf | € 6,40 |

*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 1. Januar bis 22. November 2026. Ab 23. November 2026 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 |
|---|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Thunfisch Tatar mit marinierter Gurke, Mango-Relish, Sojasoßenemulsion | 29,00 € | 28,50 € | 28,00 € | 27,50 € |
| Tatar vom Weideochsen mit Wachtelei gepickelte Zwiebel, geröstetes Hausbrot und Schnittlauchmayonnaise | 26,00 € | 25,50 € | 25,00 € | 24,50 € |
| Kufflers hausgebeizter Lachs mit Schnittlauch-Crème Fraîche, gepuffter Kartoffel, Keta-Kaviar und Kräutersalat | 28,00 € | 27,50 € | 27,00 € | 26,50 € |
| Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäsepralinen, Balsamico-Reduktion und Walnüssen | 21,00 € | 20,50 € | 20,00 € | 19,50 € |
| Gegrillter Pulpo auf Hummus mit Schnittlauchöl | 26,00 € | 25,50 € | 25,00 € | 24,50 € |
| Opernsalat Handverlesener Blattsalat von der Gärtnerei Böck mit Brezn-Croûtons, angehaucht von Essig, bunte Tomaten und Gartengurke | 18,00 € | 17,50 € | 17,00 € | 16,50 € |
| wahlweise mit zwei Riesengarnelen | + 17,00 € | | | |



Suppen

| | im 2-Gang Menü | im 3-Gang Menü | im 4-Gang Menü | im 5-Gang Menü |
|--|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Spargelcremesuppe (saisonal) mit Bärlauchöl | 13,00 € | 12,50 € | 12,00 € | 11,50 € |
| Kürbissuppe (saisonal) mit Kürbiskern-Coulis | 12,00 € | 11,50 € | 11,00 € | 10,50 € |
| Gurken-Joghurt-Kaltschale (saisonal) | 12,00 € | 11,50 € | 11,00 € | 10,50 € |
| Hummerbisque mit Krustentierklößchen | 16,00 € | 15,50 € | 15,00 € | 14,50 € |
| Geträufelte Kartoffelsuppe mit Speckkrusteln | 13,50 € | 13,00 € | 12,50 € | 12,00 € |
| 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 |
|--|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
|--|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|

Risotto 31,00 € 30,50 € 30,00 € 29,50 €

mit gebratener Riesengarnele und Belper Knolle

 **Geträufelte Linguine**

mit Pinienkernen, Parmesan und Rucola



Sorbet

Preis pro Kugel



Erdbeer Minze

VEGAN

Fruchtige Erdbeere, Feine Minze
mit Crémant Rosé aufgegossen
mit Wodka aufgegossen

€ 4,20

€ 10,00

€ 11,50



Mango Lemongrass

VEGAN

Reife Mango, Frische Exotik
mit Wodka aufgegossen

€ 4,20

€ 11,50



Zitrone Pur

VEGAN

Aromatische Zitronen aus Sizilien
mit Wodka aufgegossen

€ 4,20

€ 11,50



Hauptgang

| | im 2-Gang Menü | im 3-Gang Menü | im 4-Gang Menü | im 5-Gang Menü |
|---|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Zweierlei vom Kalb (Filet und Backe) mit Blumenkohlcrème und Hasselback Potato | 41,00 € | 40,50 € | 40,00 € | 39,50 € |
| Rinderfilet im Ganzen rosa gebraten mit gegrilltem grünem Spargel, Kartoffelgratin und Rosmarinjus | 56,00 € | 55,50 € | 55,00 € | 54,50 € |
| Gebratener Seeteufel auf Sepia-Risotto, Safranschaum und Frühlingslauch | 46,00 € | 45,50 € | 45,00 € | 44,50 € |
| Kuffler Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat | 42,00 € | 41,50 € | 41,00 € | 40,50 € |
| Gebratenes Zanderfilet mit Thymianpolenta, Blattspinat und Schnittlauch-Beurre Blanc | 32,00 € | 31,50 € | 31,00 € | 30,50 € |
| Lammcarré mit Auberginenkaviar, Kartoffelpfälzchen und Rosmarinjus | 45,00 € | 44,50 € | 44,00 € | 43,50 € |

Für vegetarisch oder vegan essende Gäste bieten wir eine Auswahl feiner, saisonaler Speisen an. Bitte teilen Sie uns vorab die Anzahl dieser Gäste mit. Wir bieten ihnen am Veranstaltungstag unsere tagesaktuellen vegetarischen und veganen Speisen zur Wahl an.



Dessert

| | im 2-Gang Menü | im 3-Gang Menü | im 4-Gang Menü | im 5-Gang Menü |
|--|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Zitronentarte mit Baiser, Erdbeer-Minze-Eis und Beerenmark | 15,00 € | 14,50 € | 14,00 € | 13,50 € |
| Prinzregentenschnitte Vanillecrème und Pistazieneis | 16,50 € | 16,00 € | 15,50 € | 15,00 € |
| Mille-Feuille von Apfel, Vanille-Chantilly und Vanille-Eis | 15,50 € | 15,00 € | 14,50 € | 14,00 € |
| Selbstgemachte Spatenhaus Bayerisch Crème Immer wieder großartig | 14,50 € | 14,00 € | 13,50 € | 13,00 € |
| New York Cheese Cake Törtchen mit Beerenkompott und Karamell | 14,50 € | 14,00 € | 13,50 € | 13,00 € |



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:

Inés Staufenbiel
(Terminvereinbarung nach Rücksprache)

Tel.: +49.89 290 706-0
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



Die Kuffler Gruppe in München auf einen Blick

Spatenhaus an der Oper

Schönes Traditionshaus gegenüber der Oper. Münchner Schmankerl und feine Klassiker. Große Terrasse.
Residenzstr. 12, 80333 München, spatenhaus@kuffler.de, 089. 290 706-0

Seehaus im Englischen Garten

Mediterrane Fischküche in bester Lage am See im Engl. Garten.
Terrasse und Biergarten. Place to be!
Kleinhesselohe 3, 80802 München, seehaus@kuffler.de, 089. 381 613-0

Mangostin Asia Restaurants

Kreative Thai-, Vietnam- und Japan- Küche, bestes Sushi.
Elegantes Ambiente, Terrasse und Garten.
Maria-Einsiedel-Str. 2, 81375 München, mangostin@kuffler.de, 089. 723 2031

Beim Sedlmayr

Legendäres Münchner Wirtshaus beim Viktualienmarkt, restauriert und neu eröffnet.
Ehrliche Kronfleischküche, feine Klassiker und diverse Neuheiten gehen eine überraschend stimmige Melange ein.
Westenriederstr. 14, 80331 München, sedlmayr@kuffler.de, 089. 700 88 551

Haxnbauer

Im Tal, nahe des Isartors. Beliebtes Altmünchner Wirtshaus, das für seine großartigen Schweins- und Kalbshaxen bekannt ist. Salettl mit Sportübertragung.
Tal 38, 80331 München, info@haxnbauer.com, 089. 22 42 48

Hotel München Palace

Klassisch-modernes 5-Sterne-Boutiquehotel in Bogenhausen. Sehr persönlich geführt.
Trogerstr. 21, 81675 München, info@hotel-muenchen-palace.de, 089. 419 71-0

La Grenouille im Hotel München Palace

Feine französische Brasserie-Küche, ruhiger wunderschöner Garten.
Trogerstr. 21, 81675 München, lagrenouille@kuffler.de, 089. 419 71-0

