

SPATENHAUS
an der Oper

B A N K E T T M A P P E 2 0 2 5

P R E I S E G Ü L T I G B I S 2 3 . 1 1 . 2 0 2 5

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!

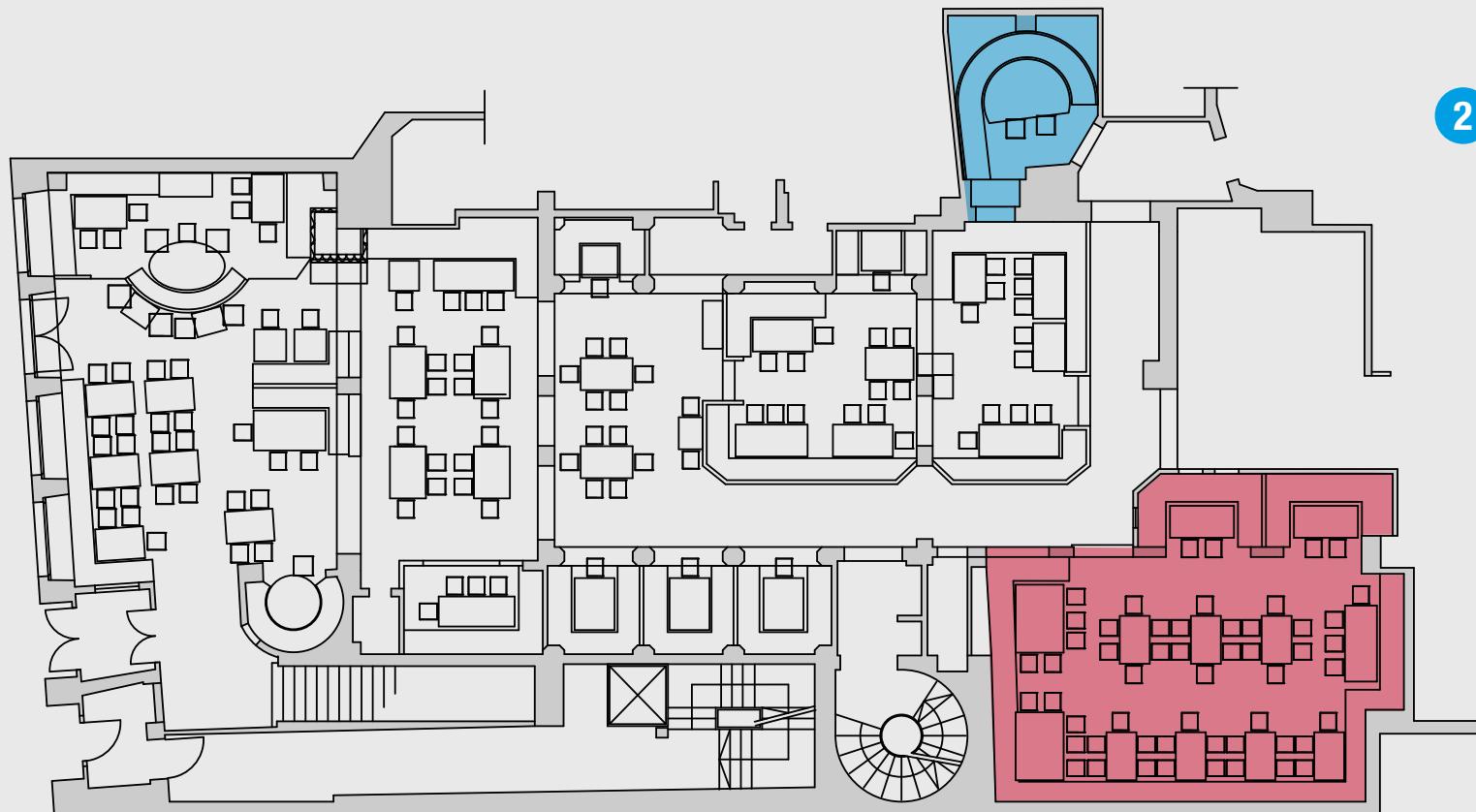
Herzlich Willkommen!
Ihr SPATENHAUS Team

Inhalt

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



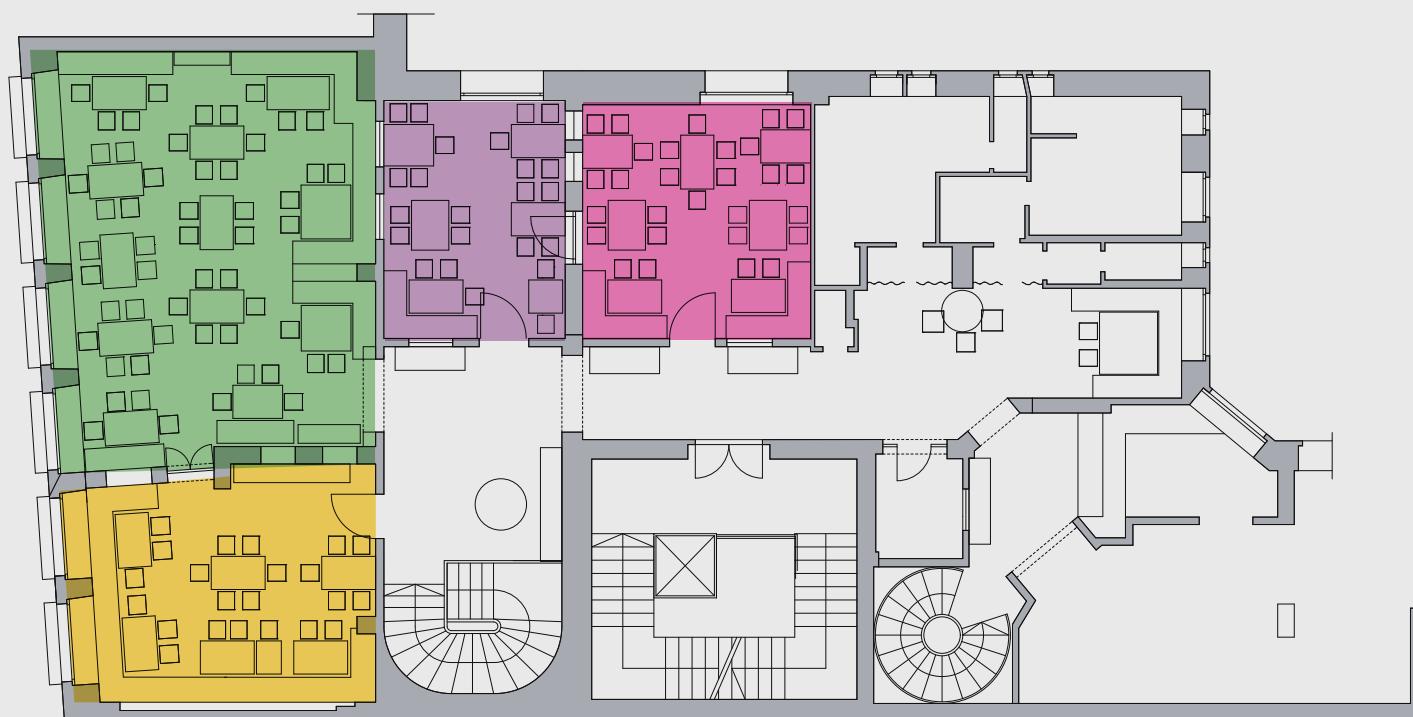
Das Spatenhaus, Erdgeschoss



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 Schäfflerstube

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 berät Sie passend zu Anlass und Budget: Manuela Obermeier,
Tel: +49.151 240 862 51, manuela.obermeier@kuffler.de

Menükarten	€ 3,90
Tischkärtchen	€ 2,50
Stehtische für den Empfang	€ 30,00
Beamer und Leinwand	€ 180,00
Leinwand	€ 30,00

*Preis jeweils pro Stück



Allgemeines

Gedeck

Wir erlauben uns, für gemischten Brotkorb, Butter und Frischkäse € 3,90 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



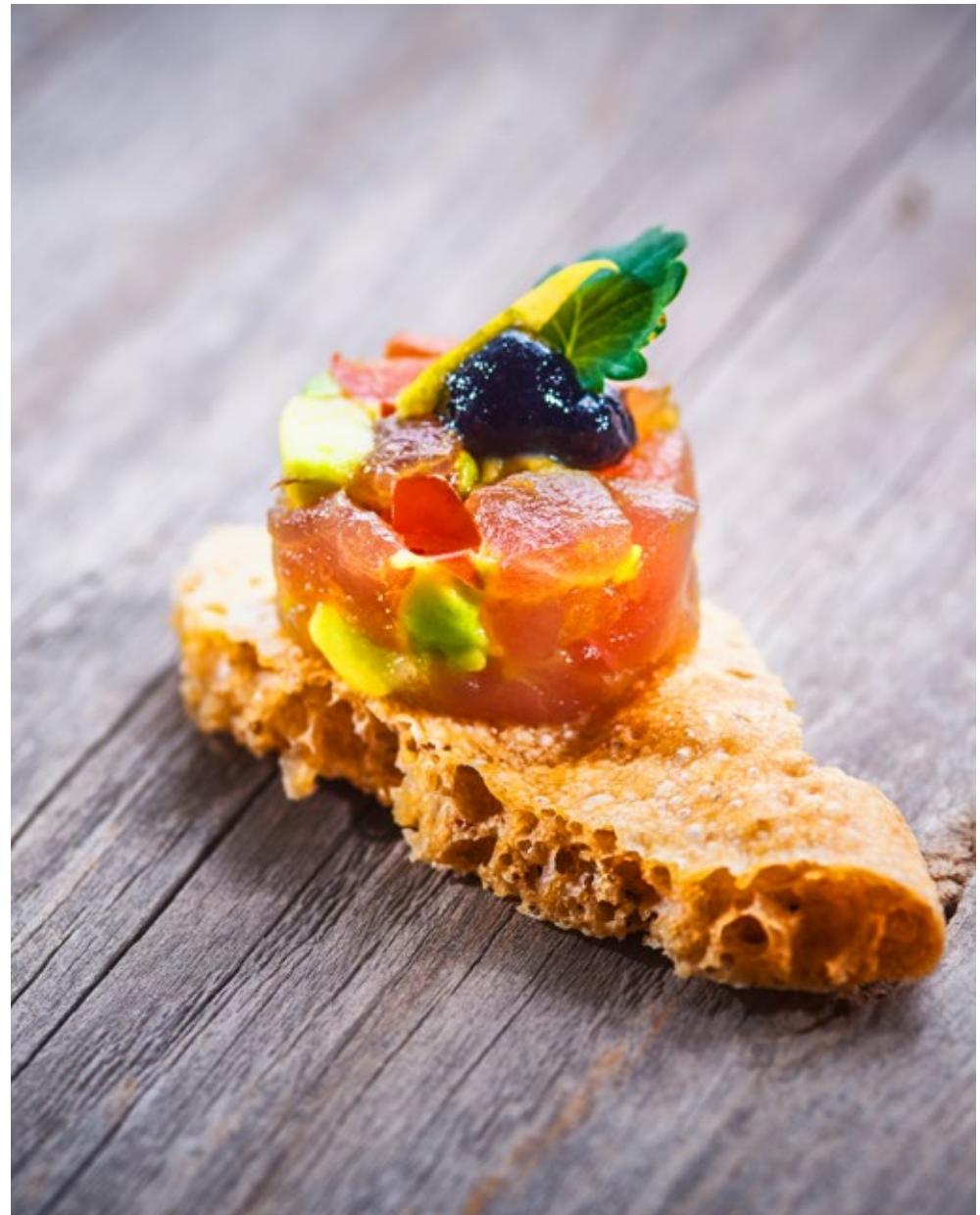
Der Empfang

Fingerfood

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

Frisch angemachtes Rindertatar mit Avocado	€ 6,00
Roulade vom Rindertafelspitz mit Rucola und Meerrettich-Crème	€ 6,00
Gebratener Ziegenkäse im Parmaschinken mit Wildkräutern und Tomatenrelish	€ 6,00
Mini-Kuffler Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat	€ 7,00
Obatzter auf Breznstangerl	€ 5,50
Tomaten-Mozzarella-Spiess mit reifem Balsamico und hausgemachtem Basilikumpesto	€ 5,50
Kräuterfrischkäse auf Pumpernickel	€ 5,50
Kichererbsenpflanzerl mit Tomatenhumus	€ 5,50
Garnele am Zitronengrasspieß mit Mango-Chili-Mayo	€ 6,00
Hausgebeizter Graved Lachs mit Rösti	€ 6,00
Lachstatar auf geröstetem Baguette	€ 6,00
Ein Spatenhaus Klassiker:	
Mini-Kalbfleischpflanzerl mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Dijonsenf	€ 6,00

*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 Mai 2025 bis 23.November 2025. Ab 24. November 2025 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
Sashimi von der Gelbflossenmakrele mit Haselnuss-Coulis und Traubenconfit	29,00 €	28,50 €	28,00 €	27,50 €
Gegrillter Pulpo auf Hummus mit Schnittlauch Öl	24,50 €	24,00 €	23,50 €	23,00 €
Beef Tatar mit Wasabi-Mayonnaise, Wakame-Algen und Teriyaki-Lack	26,00 €	25,50 €	25,00 €	24,50 €
Lachs Tatar mit Avocadocreme und Mango-Chili-Relish	28,00 €	27,50 €	27,00 €	26,50 €
Opernsalat Handverlesener Blattsalat von der Gärtnerei Böck mit Brezn-Croûtons, angehaucht von Essig bunte Tomaten und Gartengurke wahlweise mit zwei Riesengarnelen	17,00 €	16,50 €	16,00 €	15,50 €
rote-Bete-Tatar mit eingelegten Perlzwiebeln, Erbsensprossen und Meerrettichcreme	19,50 €	19,00 €	18,50 €	18,00 €



Suppen

	im 2-Gang Menü	im 3-Gang Menü	im 4-Gang Menü	im 5-Gang Menü
Curry-Kokos-Suppe mit Flusskrebsen	12,00 € 16,00 €	11,50 € 15,50 €	11,00 € 15,00 €	10,50 € 14,50 €
Geträufelte Kartoffelsuppe mit Speckkrusteln	12,50 €	12,00 €	11,50 €	11,00 €
Gazpacho Andaluz <small>VEGAN</small>	12,50 €	12,00 €	11,50 €	11,00 €
Kraftvolle Bouillon vom Rindertafelspitz mit Pfannkuchenstreifen	10,50 €	10,00 €	9,50 €	9,00 €



Zwischengang

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

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



Südtiroler Schlutzkrapfen

in Salbei-Nussbutter, mit geschmolzenen
Kirschtomaten und Parmesan

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



Geträufelte Tagliatelle

mit Pinienkernen, Parmesan und Rucola

29,00 €	28,50 €	28,00 €	27,50 €
---------	---------	---------	---------

Risotto

mit gebratener Riesengarnele und Belper Knolle



Sorbet

Preis pro Kugel



Erdbeer Minze

VEGAN

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

€ 3,90

€ 9,50

€ 10,50



Mango Lemongrass

VEGAN

Reife Mango, Frische Exotik
mit Wodka aufgegossen

€ 3,90

€ 10,50



Zitrone Pur

VEGAN

Aromatische Zitronen aus Sizilien
mit Wodka aufgegossen

€ 3,90

€ 10,50



Hauptgang

	im 2-Gang Menü	im 3-Gang Menü	im 4-Gang Menü	im 5-Gang Menü
Gebratene Maispoulardenbrust mit cremiger Thymianpolenta, geschmorter Bundkarotte und Geflügeljus	32,00 €	31,50 €	31,00 €	30,50 €
Zweierlei vom Kalb (Filet und Backe) mit Blumenkohlcrème und Hasselback Potato	38,00 €	37,50 €	37,00 €	36,50 €
Rinderfilet im Ganzen rosa gebraten mit gegrilltem grünem Spargel, Kartoffelgratin und Rosmarinjus	54,00 €	53,50 €	53,00 €	52,50 €
Lammhüfte „sous vide“ in Senfsaat gebraten, auf zweierlei Bohnen	44,00 €	43,50 €	43,00 €	42,50 €
Gebratener Seeteufel auf Sepia-Risotto, Safranschaum und jungem Lauch	46,00 €	45,50 €	45,00 €	44,50 €
Kuffler Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat	36,00 €	35,50 €	35,00 €	34,50 €



Vegetarisch und Vegan

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

 **Tagliatelle**
in Trüffelrahm mit gehobeltem Wintertrüffel

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

 **rote Bete-Gnocchi**
mit buntem Mangold und Frühlingszwiebeln

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



Dessert

	im 2-Gang Menü	im 3-Gang Menü	im 4-Gang Menü	im 5-Gang Menü
Zweierlei Schokolade Mousse und Nougat-Crunch, Orangenfilets und Blutorangengel	15,50 €	15,00 €	14,50 €	14,00 €
Zitronentarte mit Baiser, Erdbeer-Minze-Eis und Beerenmark	14,00 €	13,50 €	13,00 €	12,50 €
Prinzregentenschnitte Vanillecrème und Pistazieneis	15,50 €	15,00 €	14,50 €	14,00 €
Mille-Feuille von Apfel, Vanille-Chantilly und Vanille-Eis	14,50 €	14,00 €	13,50 €	13,00 €
Selbstgemachte Spatenhaus Bayerisch Creme Immer wieder großartig	13,50 €	13,00 €	12,50 €	12,00 €
New York Cheese Cake-Törtchen mit Beerenkompott und Karamell	13,50 €	13,00 €	12,50 €	12,00 €



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:

Ines Staufenbiel
(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

