

EVENTMAPPE

FEIERN & GENIESSEN



HERZLICH WILLKOMMEN IN DER BURGER & LOBSTER BANK!

SEIT 2014 BEGRÜSSEN WIR UNSERE GÄSTE IN DER
BURGER & LOBSTER BANK IM HERZEN DER MÜNCHNER INNENSTADT.

- BURGER, FLEISCH & HUMMER -
WIR LEGEN GROSSEN WERT AUF SAISONALE UND REGIONALE KULINARIK.

- SHARING IS CARING -
DURCH DAS TEILEN UNSERER SIGNATURE-DRINKS UND SPEISEN
HABEN SIE DIE GELEGENHEIT EINE VIELZAHL UNSERER ANGEBOTE ZU GENIESSEN.

AUF DEN NACHFOLGENDEN SEITEN FINDEN SIE MENÜKREATIONEN ALS EMPFEHLUNG
UNSERES KÜCHENCHEFS.

JEDERZEIT SIND WIR IHNEN BEI DER AUSWAHL BEHILFLICH UND BERATEN SIE INDIVIDUELL.

KOMMEN SIE BEI SPEZIELLEN WÜNSCHEN UND/ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN GERNE AUF UNS ZU.

WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!
IHR BLB - RESERVIERUNGSTEAM





APERITIF

BLB TEA TIME – IM KÄNNCHEN SERVIERT

REGULÄRER PREIS 14.90 € PRO PERSON

PREIS BEI VORBESTELLUNG 12.90 € PRO PERSON

„CUCUMBER FIZZ“

GIN-GURKE INFUSION | EIWISS | LIMETTE | ZUCKERSIRUP | SODA

DER GIN WIRD MIT GURKE & ZITRONENSAFT EINGELEGT
UND IST DARUM LEICHT ZU TRINKEN UND SEHR ERFRISCHEND SPRITZIG.

“GREEN APPLE FIZZ”

VODKA-APFEL-MINZE INFUSION | ZITRONE | EIWISS | SODA

SARTEA

SARTI | APEROL | LIMETTE | ORANGE

SPRITZ MANIA

MONACO WILD BERRY

LILLET | WILD BERRY | BEEREN 12.50

BLB CRÉMANT SPRITZ

CRÉMANT BLANC DE BLANC | ST. GERMAIN | ZITRONE | MINZE
12.90

MONACO SPRITZ

CRÉMANT | APEROL | GINGER BEER | SODA
12.90



CHAMPAGNE, CRÉMANT & SPUMANTE

MOËT & CHANDON

MOËT & CHANDON IMPÉRIAL BRUT

0.75 | 115.00

1.5 | 240.00

3 | 555.00

MOËT & CHANDON IMPÉRIAL BRUT ROSÉ

0.1 | 18.00

0.75 | 135.00

MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL

0.75 | 169.00

1.5 | 360.00

ICE IMPERIAL ROSÉ

0.75 | 175.00

CRÉMANT D'ALSACE „DRINKS VON FREUNDEN FÜR FREUNDE“

DOMAINE HENRI KIEFFER

CRÉMANT „BLANC DE BLANCS“ BRUT

0.75L | 55.00 €

WEISSWEIN

SOMMELIERS CHOICE

BERNHARD OTT | BIO | WAGRAM | ÖSTERREICH

FASS 4 | GRÜNER VELTLINER | 2024

0.75 L	55.00 €
1.5 L	110.00 €

WEINGUT KORRELL | NAHE | DEUTSCHLAND

GRAUBURGUNDER | 2024

0.75 L	43.00 €
1.5 L	88.00 €

CLOUDY BAY VINEYARDS | RAPAURA | MARLBOROUGH | NEUSEELAND

SAUVIGNON BLANC | 2024

0.75 L	69.00 €
--------	---------

ROSÉWEIN

WE LOVE ROSÉ

WEINGUT KORRELL | NAHE | DEUTSCHLAND

LITTLE LION

0.75 L	43.00 €
--------	---------

CHÂTEAU D'ESCLANS | CÔTE DE PROVENCE | FRANKREICH

WHISPERING ANGEL

0.75 L	59.00 €
--------	---------

1.5 L	125.00 €
-------	----------

3.0 L	260.00 €
-------	----------



ROTWEIN

TENUTA DI ARGIANO | MONTALCINO | TOSKANA

„NC“ NON CONFUNDITUR | 2023

CABERNET SAUVIGNON & MERLOT & SANGIOVESE & SYRAH

0.75 L 45.00 €

LA CARBONERA | MIGUEL TORRES | RIOJA | SPANIEN

MALPASTOR CRIANZA | 2020
TEMPRANILLO

0.75 L 45.00 €

CHÂTEAU GRAND VILLAGE | MOUILLAC | BORDEAUX | FRANKREICH

GRAND VILLAGE | 2022
MERLOT & CABERNET FRANC & CABERNET SAUVIGNON

0.75 L 65.00 €



MENÜVORSCHLÄGE

EINZELTELLER

BLB'S TOP SELLER MENÜ

MINI LOBSTERCOCKTAIL | FRANZÖSISCHE BRIOCHE

MINI TRÜFFELBURGER | PORTWEINSCHALOTTEN

ROSA RINDERFILET IM GANZEN GEBRATEN

HAUSGEMACHTE GNOCCHI | SCHWARZER TRÜFFEL | TRÜFFELSCHAUM

NEW YORK CHEESECAKE | HAUSGEMACHTES VANILLEEIS

63.87 € NETTO PRO PERSON
(INKL. 19% STEUER = 76.00 € BRUTTO PRO PERSON)



MENÜVORSCHLÄGE

EINZELTELLER

BLB'S BEEF MENÜ

PRIME BEEF CARPACCIO | SAISONALE PILZE | RUCOLA | PARMESAN

ODER

BEEF TATAR | SCHNITTLAUCHCREME | SENFKAVIAR | MINI KARTOFFELRÖSTI

ROSA ROASTBEEF IM GANZEN GEBRATEN | SCHMORZWIEBEL-SAUCE | POMMES FRITES

BLB'S SCHOKO-ASSORTI

ROCKSLIDE BROWNIE | 2-ERLEI SCHOKOMOUSSE | WALDFRÜCHTE | EIS

58.82 € NETTO PRO PERSON
(INKL. 19% STEUER = 70.00 € BRUTTO)



MENÜVORSCHLÄGE

EINZELTELLER

BLB'S BURGER MENÜ

(BESTELLBAR BIS MAXIMAL 20 PERSONEN)

KNUSPRIGE GARNELE | ROMANAHERZEN | TOMATEN | CEASAR DRESSING

BURGER ZUR VORAUSWAHL (3 TAGE VORHER)

THE CLASSIC ONE

2ERLEI KÄSE | SCHMORZWIEBELN | BLB-BURGERSAUCE | BEILAGENSALAT

THE VEGETARIAN

KNUSPRIGE SÜSSKARTOFFEL | KAREMELLISIERTER ZIEGENKÄSE | RUCOLA

BEILAGEN -TO SHARE-

SÜSSKARTOFFEL FRIES | POMMES FRITES

NEW YORK CHEESECAKE | HAUSGEMACHTES VANILLEEIS

56.30 € NETTO PRO PERSON

(INKL. 19% STEUER = 67.00 € BRUTTO PRO PERSON)





MENÜVORSCHLÄGE

EINZELTELLER

BLB'S LOBSTER MENÜ

LOBSTERCOCKTAIL | FRANZÖSISCHE BRIOCHE
KNUSPERGARNELE | KRUSTENTIER MAYONNAISE

½ GEGRILLTER LOBSTER | SÜSSKARTOFFELPÜREE | KRÄUTERSALAT | BLB MAYONNAISE

WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE | KROKANT | BUTTERMILCHEIS

69.75 € NETTO PRO PERSON

(INKL. 19% STEUER = 83.00 € BRUTTO PRO PERSON)

MENÜVORSCHLÄGE

SHARING

MENU I

PIMIENTOS DE PADRÒN | FLEUR DE SEL | PARMESAN

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE | ROTE BETE | APFEL | RUCOLA

GEGRILLTE SALZWASSERGARNELEN | KRÄUTER | BLB-MAYONNAISE

PRIME BEEF CARPACCIO | TRÜFFELMAYONNAISE | PFIFFERLINGE | RUCOLA
| PARMESN

* * *

ROSA ROASTBEEF IM GANZEN GEBRATEN | KRÄUTERSALAT | PORTWEINJUS

GEBRATENES DORADENFILET | RÖSTGEMÜSE

HAUSGEMACHTE GNOCCHI | MOZZARELLA | GRÜNES PESTO

* * *

ROCKSLIDE BROWNIE

WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE | KROKANT | WALDFRÜCHTE | SORBET

58.82 € NETTO PRO PERSON

(INKL. 19% STEUER = 70.00 € BRUTTO)



MENÜVORSCHLÄGE SHARING

MENÜ II

PIMIENTOS DE PADRÒN | FLEUR DE SEL | PARMESAN

BEEF TATAR | SCHNITTLAUCHCREME | SENFKAVIAR | MINI KARTOFFELRÖSTI

MINI TRÜFFELBURGER | PORTWEINSCHALOTTEN

CAESAR'S SALAD | ROMANA | PARMESAN | CROUTONS

RINDERFILET IM GANZEN GEBRATEN | PORTWEINJUS | RÖSTGEMÜSE

GARNELEN & ZUCCHINI PASTA | KRUSTENTIERSCHAUM | PARMESAN

POMMES FRITES | SWEET POTATO FRIES

BLB'S SCHOKO ASSORTI | ROCKSLIDE BROWNIE | 2ERLEI SCHOKOLADENMOUSSE |
WALDFRÜCHTE | EIS

NEW YORK CHEESECAKE

62.18 € NETTO € PRO PERSON

(INKL. 19% STEUER = 74.00 € BRUTTO)



MENÜVORSCHLÄGE SHARING

MENÜ III

PIMIENTOS DE PADRÒN | FLEUR DE SEL | PARMESAN

LOBSTERCOCKTAIL | FRANZÖSISCHES BRIOCHE

ROSA ROASTBEEF | SAUCE TATARE 2.0 | CRUNCH

BEEF SALAD | GEGRILLTE RINDERFILETSPITZEN | TERIYAKI SAUCE | KERNVARIATION |
KRÄUTERSALAT

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE | ROTE BETE | APFEL | RUCOLA

RINDERFILET IM GANZEN GEBRATEN | SHORT RIB | PORTWEINJUS

GEBRATENES DORADENFILET & SALZWASSERGARNELEN | RÖSTGEMÜSE

HAUSGEMACHTE GNOCCHI | SCHWARZER TRÜFFEL | TRÜFFELSCHAUM

„SNICKERS“ SCHNITTE

WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE

NEW YORK CHEESECAKE

SORBET

74.79 € NETTO PRO PERSON (INKL. 19% STEUER = 89.00 € BRUTTO)

VEGETARISCHE SPEISEN

SELBSTVERSTÄNDLICH IST ES MÖGLICH, UNSERE MENÜS MIT VEGETARISCHEN SPEISEN ZU ERGÄNZEN ODER EIN KOMPLETT VEGETARISCHES ALTERNATIVMENÜ ZU ERSTELLEN.

FOLGEND EINE AUSWAHL AN VEGETARISCHEN SPEISEN:

CEVICHE VOM SAISONGEMÜSE | SÜSSKARTOFFEL | RADIESERL | LIMETTE |
KALTGEPRESSTES OLIVENÖL

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE | ROTE BETE | APFEL | RUCOLA

HAUSGEMACHTE GNOCCHI | SCHWARZER TRÜFFEL | TRÜFFELSCHAUM
HAUSGEMACHTE GNOCCHI | RÖSTGEMÜSE | BÜFFELMOZZARELLA | KRÄUTERÖL
„THE HULK“ - BURGER
½ EISBERGSALAT | AVOCADOCREME | BEYOND MEAT (VEGAN)

FÜR UNSERE FISCHLIEBHABER

„CATCH OF THE DAY“ – WECHSELNDE FISCHGERICHTE (AUF ANFRAGE)

WEITERE BEILAGEN

PILZRISOTTO
RISOTTO | GETROCKNETES TOMATENPESTO
ROSMARINKARTOFFELN
KARTOFFELPÜREE

SAISONALE ÄNDERUNGEN UND PREISANPASSUNGEN SIND VORBEHALTEN.



RECHNUNGSGRUNDLAGE DES MENÜPREISES PRO PERSON, IST DIE PERSONENANZAHL WELCHE UNS BIS 12 UHR AM VERANSTALTUNGSTAG IN SCHRIFTLICHER FORM PER EMAIL AN INFO@BLB.MUNICH.COM BESTÄTIGT WIRD.

MENÜKARTEN

WIR BESCHRIFTEN DIESE AUCH INDIVIDUELL MIT IHREM WUNSCHTEXT
ODER FÜGEN IHR LOGO EIN.
3.00 € PRO STÜCK.

DEKORATION

IN ZUSAMMENARBEIT MIT DEM FLORISTEN UNSERES VERTRAUENS, ZAUBERN WIR IHNEN DEN PASSENDEN
BLUMENSCHMUCK AUF DEN TISCH.

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO UND BEINHALTEN DIE GESETZLICHE MEHRWERTSTEUER.
AUFGRUND DER SEHR DYNAMISCHEN PREISENTWICKLUNG BITTEN WIR UM IHR VERSTÄNDNIS,
DASS ES VEREINZELT ZU PREISANGLEICHUNGEN KOMMEN KANN.
BESTEN DANK IM VORAUS!



IHR BURGER & LOBSTER BANK TEAM
PRANNER II GMBH
PRANNERSTRASSE 11
80333 MÜNCHEN
TEL. +49 152 27 27 27 82