

# früh

GASTRONOMIE

BANKETTMAPPE



## FESTE FEIERN

# FESTE FEIERN

## Atemberaubende FRÜH-Locations

### BRAUHAUS UND BRAUHAUSKELLER

Unsere traditionellen, urigen Räumlichkeiten bieten Ihnen und Ihren Gästen eine besonders charmante Atmosphäre. Die unterschiedlichen Räumlichkeiten bieten Platz für 30-450 Personen.

### KÖLNER RAUM UND KAMINRAUM

Genießen Sie das behagliche Ambiente für bis zu jeweils 40 Personen auf der 1. Etage. Wir sind flexibel – wählen Sie einfach aus! Nutzen Sie unsere Erfahrung und profitieren Sie von unserem „gewusst wie“.

### HEINZELMÄNNCHEN UND RONCALLI

Mit direktem Blick auf den bekannten Heintzelmännchenbrunnen und auf den belebten Roncalliplatz befinden sich unsere Banketträume. Beeindrucken Sie Ihre Gäste! Zwischen 30 und 80 Personen können hier Platz nehmen und genießen.

### FRÜH LOUNGE

Unsere FRÜH Lounge in der 6. Etage ist ein lichtdurchfluteter Raum mit enormer Terrasse und Blick auf den Kölner Dom. Feiern oder tagen Sie hier mit bis zu 150 Personen! Unser Team kümmert sich um das leibliche Wohl Ihrer Gäste. Und auch gerne um das, was Ihren Anlass individuell und persönlich macht. Alles von uns, alles von FRÜH – wir können das!



# FINGERFOOD

## Kalte Klassiker

### FLEISCH



Kleiner Spieß mit Fleischkäse, Gewürzgurke und Senfcreme  
Kasselertasche gefüllt mit karamellisiertem Sauerkraut  
Kölsche Bruschetta mit Mett, roten Zwiebeln,  
Creme fraîche und Gouda überbacken  
Hackbällchen mit Gewürzgürkchen und Senf  
Kleines paniertes Schweineschnitzel  
Praline vom Sauerbraten mit Rübenkrautcreme  
Roastbeefröllchen mit Remoulade

### FISCH



Röstitaler mit Räucherlachstatar und Honig-Senf-Creme  
Matjesfilet auf Schwarzbrot

### VEGETARISCH



Holländerspieß  
Klassischer Kartoffelsalat mit Mayonnaise,  
Ei und Gewürzgurken im Glas  
„Käasknubbel“, Käsecreme mit Paprika, Kümmel und roter Zwiebel  
Mozzarella-Kirschtomaten-Spieß mit kölschem Pesto  
Gemüsesticks mit Kräuterdip  
Mozzarellakugeln mit kölschem Pesto, Spinatsalat  
und Kirschtomaten im Glas  
Kölsche Bruschetta mit Paprika-ZucchiniGemüse

### VEGAN



Rohkostsalat im Glas  
Kölsche Bruschetta mit Bohnencreme

Je Sorte Mindestabnahme 20 Portionen





# FINGERFOOD

## Kölsche Happen & Süßes

### KÖLSCHE HAPPEN



Blutwurst  
Fleischwurst  
Geflügelfleischwurst  
Leberwurst  
Gekochter Schinken  
Mett mit Zwiebeln und Schnittlauch  
Tatar mit Zwiebeln

### VEGETARISCH



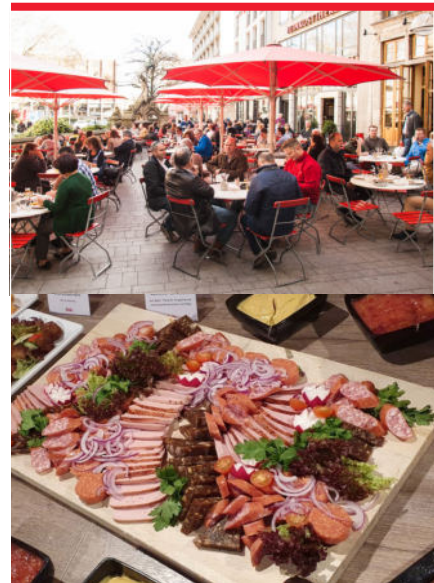
FRÜH's Holländer, im eigenen Käsekeller gereift  
Camembert

### KUCHEN & CO.

Frischer, saisonaler Blechkuchen, verschiedene Sorten  
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße  
Feines Saisongebäck

### OBST

Süßer Obstspieß  
Fingerfood-Obstplatte (Portion)



# FINGERFOOD

## Warme Variante

### FLEISCH



Gebratener Hähnchenspieß in Malzkruste mit Zitronenmayonnaise  
Bratkartoffelquiche mit Kräuterquark  
Scampi mit Zitronenmayonnaise

### VEGETARISCH



Gebackener Holländertaler mit Preiselbeer-Dip  
Gebackener Champignon gefüllt mit Früh´s Holländer

Gerne bieten wir Ihnen unser Fingerfood auch als Flying Fingerfood an.  
Dafür wird eine individuelle Servicepauschale berechnet.

### SUPPEN

Tomatencremesuppe mit Röllgelchen   
Gemüseconsomeé mit kleinen Serviettenknödeln und Röllgelchen   
Vegetarische Kartoffelsuppe mit Röllgelchen

Currywurst mit Baguettebrot  
Deftige Gulaschsuppe mit Paprika, Kartoffeln und Röllgelchen

Je Sorte Mindestabnahme 20 Portionen



# MENÜVORSCHLÄGE

Die einzelnen Gerichte der Menüs können Sie untereinander tauschen.

## MENÜ 1


Vegetarische Kartoffelsuppe mit Röggelchen 

Schweinebraten in FRÜH-Kölschsoße  
mit geschmortem Weißkohl und Kartoffelklößen

Schokoladenpudding mit Vanillesoße, Sahnehaube  
und gerösteter Mandel

**Preis pro Person ca. 31,00 €**

## MENÜ 2


Gebackener Holländer mit Preiselbeerdip   
auf Wildkräutersalat in Balsamicovinaigrette

Schaukelbug 16 Std. sous vide gegart in Rotweinjus mit  
gebratenen Pilzen, glasierten Möhren und Serviettenknödel

Beerentiramisu

**Preis pro Person ca. 42,00 €**

## MENÜ 3

Rettichcarpaccio in Zitrusfruchtmarinade,   
mit Räucherlachs, Spinatsalat und Honig-Senf-Soße

Gemüseconsomé mit kleinen Serviettenknödeln und Röggelchen 

Rosa gebratenes Kalbsfilet an Sherryjus mit bunten Karotten und  
Petersilienwurzeln „bürgerlich“

Kölsches Tiramisu, sahnige Creme mit marinierten Äpfeln und  
Schokozwieback.

**Preis pro Person ca. 60,00 €**



Zu allen Menüs reichen wir Brot mit Butter und Kräuterquark für 3,50 € pro Person.

# BUFFETVORSCHLÄGE

Die einzelnen Gerichte des Buffets können Sie untereinander tauschen.

## Buffet 1

### VORSPEISEN

- Tafelspitzsalat mit Äpfeln und rosa Pfefferbeeren in Kräutervinaigrette 🍴
- Rohkostsalat mit Gurke, Möhre, Weißkohl und bunter Paprika 🍴
- Pellkartoffelsalat mit Ei, Tomate und Radieschen in Senfdressing
- Hackbällchen mit Gewürzgürkchen und Senf
- Kleines paniertes Schweineschnitzel
- Röstitaler mit Räucherlachstatar und Honig-Senf-Creme 🍴
- Kölsche Brotzeit mit Fleischkäse, Mett-, Vesperwurst, Schweinebraten mit Remoulade und Senf
- Saisonale Blattsalate mit Hausdressing 🍴
- Brotkorb mit Butter und Kräuterquark

### HAUPTSPEISEN

- Krustenbraten vom Schweinebauch mit FRÜH-Kölschsoße, glasiertem Gemüse und Kartoffelgratin
- Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen und hausgemachtem Apfelkompott

### DESSERT

- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Kölsches Tiramisu, sahnige Creme mit marinierten Äpfeln und Schokozwieback.
- Rustikales Käsebrett mit FRÜH`s mittelaltem Holländer, Kräuterquark, Camembert und „Kääsknubbel“ (Käsecreme mit Paprika, Kümmel und roter Zwiebel)

Preis pro Person ca. 47,00 € \*

Ein Buffet kann ab 20 Personen vorbestellt werden.

\* Der Preis ergibt sich aus der tatsächlichen Personenzahl und Buffetzusammenstellung.





# BUFFETVORSCHLÄGE

Die einzelnen Gerichte des Buffets können Sie untereinander tauschen.

## Buffet 2

### VORSPEISEN

Brokkolisalat mit roter Bete in Honig- Frischkäse- Dressing und Johannisbeeren 🍷

Gebratene Entenbrust (kalt serviert), frische Mango und Rauke in Balsamicovinaigrette

Räucherlachs mit Meerrettichcreme und Honig-Senf-Soße 🍷

Praline vom Sauerbraten mit Rübenkrautcreme

Mozzarella- Kirschtomaten- Spieß mit kölschem Pesto 🍷

Kölscher Brotsalat mit gebratenen Kräuterseitlingen, Champignons, Kirschtomaten, Spinatsalat und Kapern in Blattpetersilievinaigrette 🍷

Nudelsalat mit bunter Paprika, roten Zwiebeln, 🍷  
grünen Bohnen und kölschem Pesto

Brotkorb mit Butter und Kräuterquark

### HAUPTSPEISEN

Rosa gebratenes Roastbeef an Rosmarinjus, Kohlrabi- Möhrengemüse und Kartoffelgratin

Lachstranche an Kräuterrahmsoße, Paprika-Zucchini-gemüse und Rosmarinkartoffeln 🍷

### DESSERT

Dunkles Schokoladenmousse mit unserem hauseigenen Kräuterlikör „Deck un Dönn“

Beerentiramisu

Rustikales Käsebrett mit FRÜH`s mittelaltem Holländer, Kräuterquark, Camembert und „Käasknubbel“ (Käsecreme mit Paprika, Kümmel und roter Zwiebel)

Preis pro Person ca. 62,00 € \*

Ein Buffet kann ab 20 Personen vorbestellt werden.

\* Der Preis ergibt sich aus der tatsächlichen Personenzahl und Buffetzusammenstellung.





# BUFFETVORSCHLÄGE

## Alternative Speisen

Gerne können Sie auch aus unseren alternativen Hauptgerichten und Desserts wählen:

### VORSPEISEN

Schweinebraten Hausfrauen Art mit Heringssoße, Apfel, Gewürzgurke und Zwiebeln

Rosa gebratenes Roastbeef kalt serviert an Remoulade

### HAUPTSPEISEN

Schaukelbug 16 Std. sous vide gegart in Rotweinjus mit gebratenen Pilzen, glasierten Möhren und Serviettenknödel


Schweinebraten in FRÜH-Kölschsoße mit geschmortem Weißkohl und Kartoffelklößen

Hähnchenbrustmedaillons an Tomaten-Kräuter-Soße, Paprika-Zucchini Gemüse und Reis

Vegetarisches Pilzragout in Kräuterrahm  mit hausgemachten Serviettenknödeln

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln 

Gemüsequiche mit Curry-Kräuter dip 

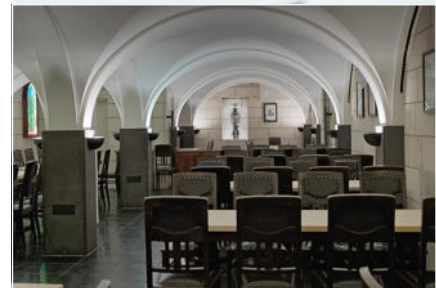
Gebratene Kartoffelklöße mit Paprika-Zucchini Gemüse und Frühlingslauch 

### DESSERT

Obstsalat

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße

Fingerfood- Obstplatte



Bei individuellen Wünschen beraten wir Sie gerne.

# GETRÄNKEPAUSCHALEN

## GETRÄNKEPAUSCHALE 1:

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Apfelschorle, Orangensaft, Apfelsaft, FRÜH Sport, Kaffee, Tee, Espresso

29,00 €



## GETRÄNKEPAUSCHALE 2:

FRÜH Kölsch frisch vom Fass, FRÜH *NaturRadler*, alkoholfreies FRÜH Kölsch, Hausweine rot & weiß, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Apfelschorle, Orangensaft, Apfelsaft, FRÜH Sport, Kaffee, Tee, Espresso

35,00 €



## GETRÄNKEPAUSCHALE 3:

Prosecco Empfang, FRÜH Kölsch frisch vom Fass, FRÜH *NaturRadler*, alkoholfreies FRÜH Kölsch, Hausweine rot & weiß, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Apfelschorle, Orangensaft, Apfelsaft, FRÜH Sport, Kaffee, Tee, Espresso

42,00 €



Die Getränkepauschalen sind in folgenden Räumlichkeiten buchbar und enden nach 8 Stunden:

- Kölner Raum
- Kaminraum
- Heintzelmännchen Raum
- Roncalli Raum
- FRÜH Lounge

Anschließend werden die Getränke nach Verbrauch berechnet.

# GETRÄNKEPAUSCHALEN

## KINDERPAUSCHALE (bis zur Vollendung des 12. Lebensjahres):

Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure, Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, 11,00 €  
Apfelschorle, Orangensaft, Apfelsaft, FRÜH Sport

## LUST AUF COCKTAILS?

Sprechen Sie uns an.  
Gerne erstellen wir Ihnen ein unverbindliches Angebot mit unserer mobilen Cocktailbar und ausgebildetem Barkeeper.

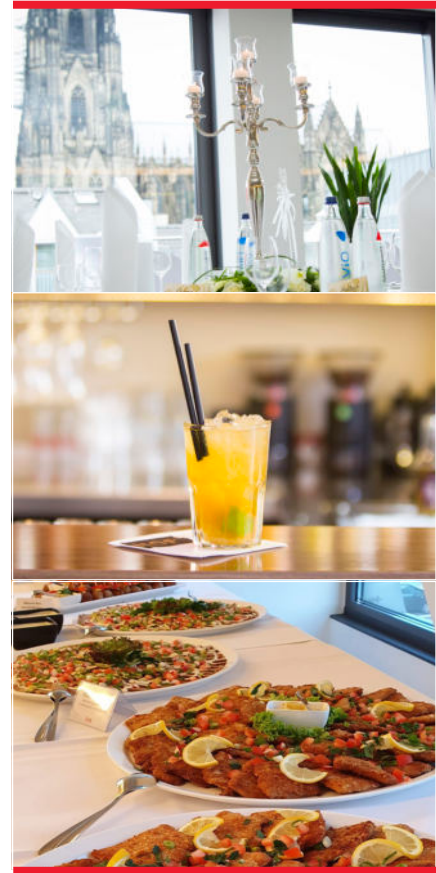
## UNSERE HAUSWEINE

Hauswein Weiß: Mosel, Weißer Burgunder, Q.b.A., trocken, Weingut Hubertus Reis  
Hauswein Rot: Rheinhessen, Regent Merlot, Q.b.A., trocken, Weingut Peth-Wetz

Die Getränkepauschalen sind in folgenden Räumlichkeiten buchbar und enden nach 8 Stunden:

- Kölner Raum
- Kaminraum
- Heintzelmännchen Raum
- Roncalli Raum
- FRÜH Lounge

Anschließend werden die Getränke nach Verbrauch berechnet.



# RAUM AUSSTATTUNG

## ZUR RAUM AUSSTATTUNG GEHÖREN:

In der FRÜH Lounge können Sie zwischen runden oder rechteckigen Banketttischen wählen. In den anderen Räumlichkeiten sind ausschließlich rechteckige Bankettische vorhanden. Dazugehörige Bestuhlung und Tischdecken sind inkludiert, ebenso wie ausreichend Geschirr, Besteck, Servietten und Gläser für bestellte Speisen und Getränke.

## ZUSÄTZLICH BUCHBAR:

Steh Tisch / Stück	16,50 €
Steh Tisch-Stretchhülle, weiß / Stück	21,50 €
Stuhlhülle, weiß (ausschließlich in der FRÜH Lounge verfügbar) / Stück	11,00 €
Standard Menükarten pro Person -2 Stück pro Tisch-	1,00 €
Lichtspots / Stück	15,00 €

Sie benötigen Unterstützung bei der Planung einer individuellen Raumausstattung?  
Sprechen Sie uns gerne an.

Alle Preise verstehen sich inklusive der Mehrwertsteuer

