

# früh

GASTRONOMIE

**BANKETTMAPPE**

## FRÜH „Em Golde Kappes“

Neusser Straße 295, 50733 Köln

Tel. 0221-92 2 92 640

kappes@frueh.de

www.emgoldekappes.de



## FRÜH „Em Jan von Werth“

Christophstraße 44, 50670 Köln

Tel. 0221/133513

janvonwerth@frueh.de

www.jan-von-werth.com



# FESTE FEIERN

# FESTE FEIERN

## Das kölsche Leben genießen

### GELBER SALON EM GOLDE KAPPES

Der Gelbe Salon ist einer unserer beliebtesten Räume für Gesellschaften und befindet sich auf der ersten Etage. Das feinschmeckerliche Ambiente ist wie geschaffen für private Feiern wie Hochzeiten, Taufen, Kommunion oder Geburtstage. Seinen Namen verdankt der Salon seinem schönen hellen Eichenholzparkett und den in freundlichem Gelbton gestrichenen Wänden. Hier hat man direkten Blick auf das Treiben der Neusser Straße. Der Gelbe Salon bietet Platz für bis zu 60 Gäste.

### BÜRGERSTÜBCHEN EM GOLDE KAPPES

Ganz anders als unser Gelber Salon bestimmt hier ein uriges, rustikales Flair das Ambiente des Raumes. Die Stube ist komplett holzvertäfelt und dadurch sehr gemütlich. Hier residiert auch die Nippeser Bürgerwehr, die in diesem Raum ihr Stammquartier aufgeschlagen hat. Viele Erinnerungstücke der „Appelsinefunke“ zieren die Wände oder können in der großen Vitrine bewundert werden. Das Bürgerstübchen bietet Platz für bis zu 40 Gäste.

### GRIET-STUBE EM

Geburtstag, Hochzeit, Firmenfeier oder Jubiläen: Feiern Sie mit Ihren Gästen im FRÜH „Em Jan von Werth“! In unserer Griet-Stube können Sie mit bis zu 80 Gästen ein Fass aufmachen. Für Gruppen bis zu 130 Personen können Sie das FRÜH „Em Jan von Werth“ exklusiv buchen. Eine vollautomatische Kegelbahn befindet sich im Untergeschoss.



# 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

Gemüesticks 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 Röggelchen

Gemüseconsomé mit kleinen Serviettenknödeln und Röggelchen

Vegetarische Kartoffelsuppe mit Röggelchen

Currywurst mit Baguettebrot

Deftige Gulaschsuppe mit Paprika, Kartoffeln und Röggelchen



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. 28,00 €**

## MENÜ 2

Gebackener Holländer mit Preiselbeerdip   
an Wildkräutersalat in Balsamicovinaigrette

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

Beerentiramisu

**Preis pro Person ca. 41,00 €**

## 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 Petersilienwurzelgemüse „bürgerlich“

Kölsches Tiramisu, sahnige Creme mit marinierten Äpfeln und  
Schokozwieback

**Preis pro Person ca. 54,00 €**







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 und Schweinebraten mit Remoulade und Senf
- Saisonale Blattsalate mit Dressing 
- 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 Beerengrütze 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. 44,00 € \*

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 Blattpetersilienvinaigrette 🌿

Nudelsalat mit bunter Paprika, roter Zwiebel, 🚫  
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“

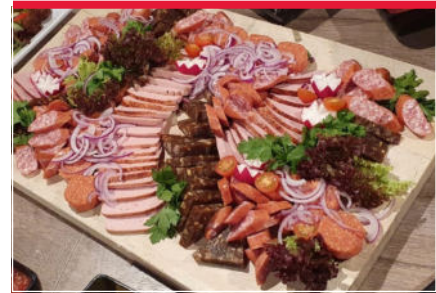
Beerentiramisu

Rustikales Käsebrett mit Früh`s mittelaltem Holländer, Kräuterquark, Camembert und Käsknubbel“ (Käsecrème mit Paprika, Kümmel und roter Zwiebel)

Preis pro Person ca. 60,00 € \*

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:

### VORSPESIEN

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

Hähnchenbrust mit Tomaten-Kräuter-Soße, Paprika- Zucchini Gemüse und Reis

Vegetarisches Pilzragout in Kräuterrahm  mit hausgemachten Serviettenknödeln

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln 

Gemüsequiche mit Curry-Kräuter dip mit Kräuterquark 

Gebratene Kartoffelklöße mit Paprika-Zucchini Gemüse und Frühlingslauch | VEGAN 

### DESSERT

Obstsalat

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße

Fingerfood- Obstplatte



Bei individuellen Wünschen beraten wir Sie gerne.