

# früh

EM TATTERSALL

BANKETTMAPPE



HIPPODROM  
früh



SCHRECKENSKAMMER  
*Alm*



SATTELKAMMER  
früh



FESTE FEIERN

# FESTE FEIERN

## Atemberaubende FRÜH-Locations

### TATTERSALL



Mit rund 120 Sitzplätzen und einer großzügigen Theke bietet der Tattersall Ihnen und Ihren Gästen eine besonders authentische Brauhaus-Atmosphäre. Die angeschlossene und überdachte Terrasse wird der jeweiligen Jahreszeit entsprechend ausgestattet. Den großen Biergarten säumen alte Linden, die an heißen Tagen reichlich Schatten spenden. Einfach wunderschön!

### HIPPODROM



Genießen Sie die Weitsicht! Das Hippodrom liegt gleich an der Rennstrecke. Auf der überdachten Terrasse finden 250 Personen Platz, im Innenbereich 180 Personen. Die Front ist vollständig verglast, so haben alle Gäste einen ausgezeichneten Blick auf das Renngeschehen und das bunte Treiben.

### SATTELKAMMER



Mit direktem Blick auf den Führring liegt die „Sattelkammer“ etwas abseits des Renntrubels. Hier empfangen Sie Ihre Gäste ganz ungezwungen mit einem Glas Kölsch an der großen Theke. Die „Sattelkammer“ bietet Platz für 80 Personen, stehend. Auf Wunsch steht Ihnen der angrenzende Biergarten mit Blick auf den Führring zur Verfügung. Abseits von exklusiven Veranstaltungen werden in der Sattelkammer Bundesliga-Spiele und andere sportliche Ereignisse öffentlich übertragen.

### SCHRECKENSKAMMER ALM



Die „Schreckenskammer Alm“ ist eine urige Holzhütte mit einer eigenen Terrasse. Von hier aus blicken Sie und Ihre Gäste direkt auf die Rennstrecke. Das Innere macht dem Begriff „Alm“ alle Ehre! Die große Terrasse bietet Platz für 30 Gäste und weitere 80 Sitzplätze befinden sich im Inneren. Somit ist die Schreckenskammer Alm ideal für Familienfeiern und Firmenfeste geeignet. 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, Crème fraîche und Gouda überbacken
- Klassisches Hackbällchen mit Cornichon
- Kleines paniertes Schweineschnitzel
- Praline vom Sauerbraten mit Rübenkrautcreme
- Roastbeefröllchen mit Remoulade

### FISCH



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

### VEGETARISCH



- Holländerspieß
- „Kääsknubbel“, Käsecreme mit Paprika, Kümmel und roter Zwiebel
- Klassischer Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Ei und Gewürzgurken im Glas
- Mozzarella-Kirschtomaten-Spieß mit kölschem Pesto
- Mozzarellakugeln mit kölschem Pesto, Spinatsalat und Kirschtomaten im Glas
- Gemüsesticks mit Kräuterdip
- 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  
Mett mit Zwiebeln und Schnittlauch  
Gekochter Schinken

### VEGETARISCH



FRÜH's Holländer, im eigenen Käsekeller gereift  
Camembert

### KUCHEN & CO.

Frischer, saisonaler Blechkuchen, täglich wechselnd  
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße  
Feines Saisongebäck

### OBST

Süßer Obstspieß  
Fingerfood-Obstplatte



# FINGERFOOD

## Warme Variante

### FLEISCH



Gebroter Hähnchenspieß in Malzkruste mit Zitronenmayonnaise

Bratkartoffelquiche mit Kräuterquark

Scampi mit Zitronenmayonnaise

### VEGETARISCH



Gebackener Holländertaler mit Preiselbeer-Dip

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

Gemüseconsommé mit kleinen Serviettenknödeln und Gemüse

Vegetarische Kartoffelsuppe

Currywurst

Deftige Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffeln

Gerne servieren wir Ihnen zu allen Suppen Baguette oder Röllchen.

Je Sorte Mindestabnahme 20 Portionen



# MENÜVORSCHLÄGE

Die einzelnen Gerichte der Menüs können Sie untereinander tauschen.

## MENÜ 1

Vegetarische Kartoffelsuppe 

Schweinebraten in FRÜH-Kölschsoße  
mit geschmortem Weißkohl und Kartoffelklößen

Schokoladenpudding mit Vanillesauce, Sahnehaube  
und gerösteter Mandel

Preis pro Person ca. 28,00 €

## 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. 41,00 €

## MENÜ 3

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

Gemüseconsommé mit kleinen Serviettenknödeln und Gemüse

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 3,00 € 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 

Klassisches Hackbällchen mit Cornichon

Kleines paniertes Schweineschnitzel

Röstitaler mit Räucherlachstatar und Honig-Senf-Creme 

Kölsches Brett mit Vesperwurst, Schweinebraten, Fleischkäse und Mettwurst

Saisonale Blattsalate mit Dressing 

Brotkorb mit Butter und Kräuterquark

### HAUPTSPEISEN

Krustenbraten mit Früh-Kölschsoße, glasiertem Gemüse und Kartoffelgratin

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce, Kartoffelklößen und Apfelkompott

### DESSERT

Rote Beerengrütze mit Vanillesoße

Kölsches Tiramisu, sahnige Creme mit marinierten Äpfeln und Schokozwieback

Rustikales Käsebrett

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 

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 und Spinatsalat

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 Kräuterrahmsauce,   
Paprika- Zucchini-Gemüse und Rosmarinkartoffeln

### DESSERT

Dunkles Schokoladenmousse mit unserem hauseigenen  
Kräuterlikör „Deck un Dünn“

Beerentiramisu

Rustikales Käsebrett

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:

### VORSPEISEN

„Kölsches Vitello“ Schweinebraten „kalt“ 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 Tomatensauce, Paprika- Zucchini Gemüse und Kräuterreis

Vegetarisches Pilzragout in Kräuterrahm  mit hausgemachten Serviettenknödeln

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln 

Gemüsequiche 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.



# GETRÄNKEPAUSCHALEN

## GETRÄNKEPAUSCHALE 1:

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

29,00 €



## GETRÄNKEPAUSCHALE 2:

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

35,00 €



## GETRÄNKEPAUSCHALE 3:

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

42,00 €



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

- Hippodrom
- Sattelkammer
- Schreckenskammer Alm (Bitte beachten Sie: Hier schenken wir Schreckenskammer Kölsch aus).

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, Sprite, Apfelschorle, Orangensaft, Apfelsaft, FRÜH Sport

11,00 €

## 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:

- Hippodrom
- Sattelkammer
- Schreckenskammer Alm (Bitte beachten Sie: Hier schenken wir Schreckenskammer  
Kölsch aus).

Anschließend werden die Getränke nach Verbrauch berechnet.



# RAUM AUSSTATTUNG

## ZUR RAUM AUSSTATTUNG GEHÖREN:

In den Räumlichkeiten ist ausschließlich eine Standardbestuhlung vorhanden. Tischdecken, ausreichend Geschirr, Besteck, Servietten und Gläser für bestellte Speisen und Getränke sind inkludiert. Sollten Sie eine andere Bestuhlung wünschen, sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne.

## ZUSÄTZLICH BUCHBAR:

Stuhl-Stretchhuse, weiß / Stück (nur für das Hippodrom buchbar)	11,00 €
Stehtisch / Stück	16,50 €
Stehtisch-Stretchhuse, weiß / Stück	21,00 €
Standard Menükarten pro Person	1,00 €

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

Alle Preise verstehen sich inklusive der Mehrwertsteuer

