

# früh

EM TATTERSALL

BANKETTMAPPE



HIPPODROM  
früh

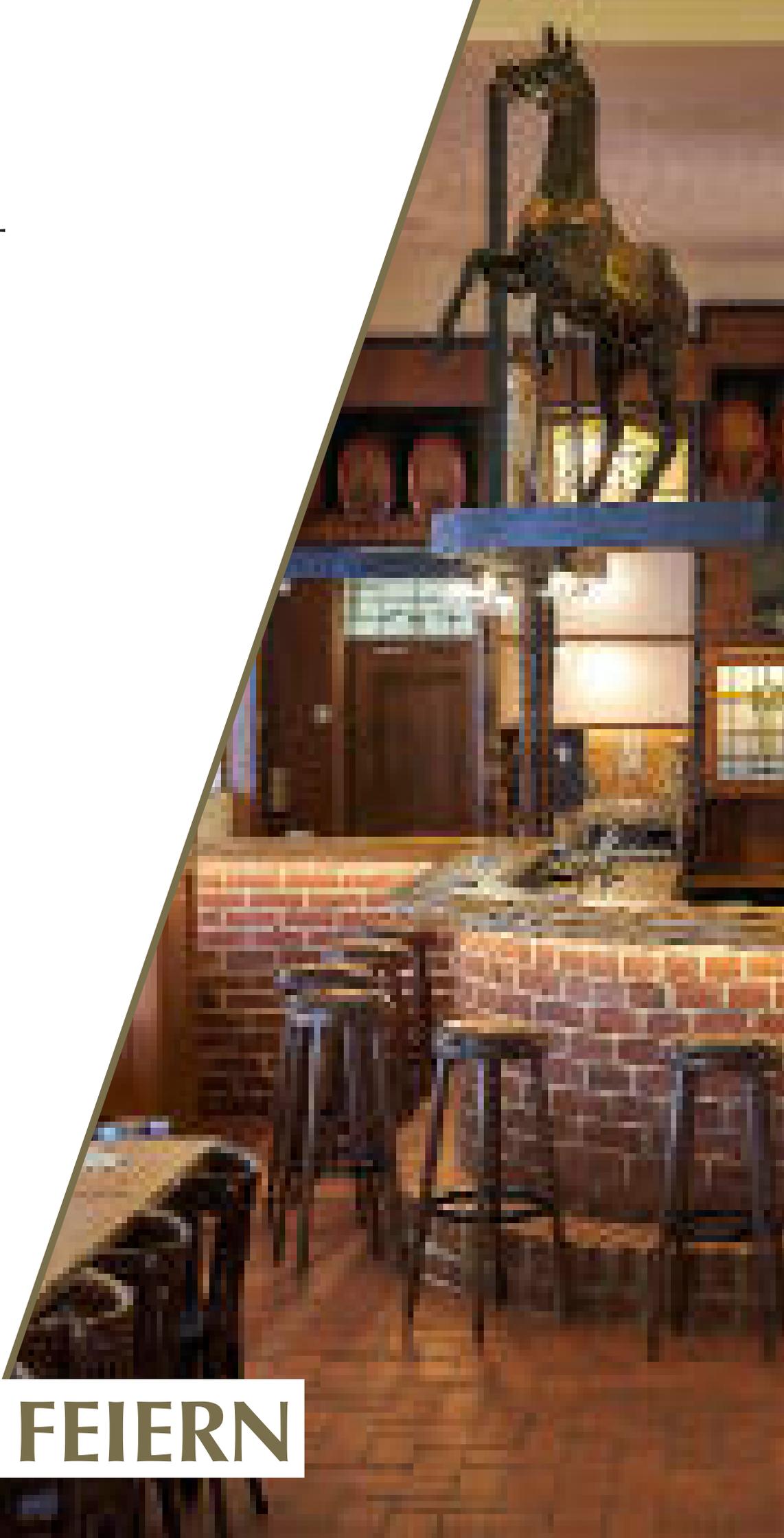


SCHRECKENSKAMMER  
*Alm*



SATTELKAMMER  
früh

# FESTE FEIERN



# FESTE FEIERN

## Atemberaubende FRÜH-Locations

### TATTERSALL

EM 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 300 Personen Platz, im Innenbereich 200 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 Führing 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 Führing zur Verfügung.

### SCHRECKENSKAMMER ALM

Die „Schreckenskammer Alm“ ist eine urige Holzhütte mit einer eigenen Holzterrasse. Von hier aus blicken Sie und Ihre Gäste direkt auf die Rennstrecke. Das Innere macht dem Begriff „Alm“ alle Ehre! Die große Holzterrasse bietet Platz für 30 Gäste und weitere 100 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	1,30 €
Kasselertasche gefüllt mit karamellisiertem Sauerkraut	1,50 €
Kölsche Bruschetta mit Mett, roten Zwiebeln, Crème fraîche und Gouda überbacken	1,50 €
Klassisches Hackbällchen mit Cornichon	1,60 €
Kleines paniertes Schweineschnitzel	1,80 €
Praline vom Sauerbraten mit Rübenkrautcreme	2,50 €
Roastbeefröllchen mit Remoulade	2,80 €
Blutwurst auf Schwarzbrot mit Apfel und Röstzwiebel	2,90 €

### FISCH



Röstitaler mit Räucherlachstatar und Dillschmand	1,90 €
Matjesfilet auf Schwarzbrot	2,40 €

### VEGETARISCH



Holländerspieß	1,10 €
Klassischer Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Ei und Gewürzgurken im Glas	1,40 €
„Kääsknubbel“, Käsecreme mit Paprika, Kümmel und roter Zwiebel	1,50 €
Mozzarella-Kirschtomaten-Spieß mit kölschem Pesto	1,80 €
Gemüesticks mit Kräuterdip	2,00 €
Mozzarellakugeln mit kölschem Pesto, Spinatsalat und Kirschtomaten im Glas	1,90 €
Kölsche Bruschetta mit Paprika-Auberginengemüse	2,90 €

### VEGAN



Rohkostsalat im Glas	1,80 €
Kölsche Bruschetta mit Bohnencreme	2,20 €

Je Sorte Mindestabnahme 20 Portionen



# FINGERFOOD

## Kölsche Happen & Süßes

### KÖLSCHE HAPPEN



Blutwurst	1,90 €
Fleischwurst	1,90 €
Geflügelfleischwurst	2,20 €
Leberwurst	2,20 €
Mett mit Zwiebeln und Schnittlauch	2,90 €
Gekochter Schinken	2,50 €
Tatar mit Zwiebeln	3,00 €

### VEGETARISCH



FRÜH's Holländer, im eigenen Käsekeller gereift	2,90 €
Camembert	2,90 €

### KUCHEN & CO.

Kirschstreuselkuchen	3,80 €
Gedeckter Apfelkuchen	3,70 €
Käsekuchen	3,80 €
Mohnstreuselkuchen	3,80 €
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße	6,50 €
Feines Saisongebäck	41,00 €

### OBST

Süßer Obstspieß	1,50 €
Fingerfood-Obstplatte / Portion	7,30 €



# FINGERFOOD

## Warme Variante

### FLEISCH



Bratwurstplätzchen mit Senf	2,50 €
Gebratener Hähnchenspieß in Malzkruste mit Zitronenmayonnaise	2,70 €
Bratkartoffelquiche mit Kräuterquark	3,70 €
Scampi mit Zitronenmayonnaise	3,50 €

### VEGETARISCH



Gebackener Holländertaler mit Preiselbeer-Dip	1,90 €
Champignon gefüllt mit Bier-Kräuterkäse	2,20 €

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

## SUPPEN

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Gemüse	4,10 €
Tomatencremesuppe	4,20 €
Vegetarische Kartoffelsuppe	4,50 €
Gemüseconsommé mit Semmelklößchen	4,50 €
Currywurst	4,10 €
Deftige Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffeln	5,70 €

Gerne servieren wir Ihnen zu allen Suppen Brot, Baguette oder Röllchen.

Je Sorte Mindestabnahme 20 Portionen



# MENÜVORSCHLÄGE

Die einzelnen Gerichte der Menüs können Sie untereinander tauschen.

## MENÜ 1

Vegetarische Kartoffelsuppe	4,50 € 
Schweinebraten in FRÜH-Kölschsoße mit geschmortem Weißkohl und Kartoffelklößen	13,50 €
Kölsches Tiramisu mit in Weißwein marinierten Äpfeln und Schokozwieback in sahniger Creme	4,90 €

## MENÜ 2

Gebackener Holländer auf Wildkräutersalat mit Preiselbeervinaigrette	9,30 € 
Schaukelbug 16 Stunden sous vide gegart in Rotweinjus mit gebratenen Pilzen und kleinen Semmelklößen	17,50 €
Kabinettpudding mit Vanillesoße und Kirschkompott	4,70 €

## MENÜ 3

Rettichcarpaccio in Zitrusfruchtmarinade mit Räucherlachs, Spinatsalat und Honig-Senf-Soße	11,90 € 
Gemüseconsommé mit Semmelklößchen	4,50 € 
Rosa gebratenes Kalbsfilet an Sherryjus mit bunten Karotten und Petersilienwurzel-Kartoffelstampf	25,50 €
Dunkle Schokoladenmousse mit unserem hauseigenen Kräuterlikör „Deck un Dönn“	4,80 €

## ALTERNATIVE HAUPTGÄNGE

Hausgemachte, vegane Makkaroni in Weißweinsauce, mit Champignons, Tomatenwürfeln und Lauch	9,90 € 
Vegetarisches Pilzragout in Kräuterrahm mit hausgemachten Semmelknödeln und gemischtem Salat	8,90 € 

Zu allen Menüs reichen wir Brot mit Butter und Kräuterquark für 2,10 € pro Person.



# BUFFETVORSCHLÄGE

Die einzelnen Gerichte des Buffets können Sie untereinander tauschen.

## Buffet 1

### VORSPEISEN

- „Käasknubbel“, Käsecreme mit Paprika, Kümmel und roter Zwiebel 
- Hausgemachter Flönzsalat mit Zwiebeln und Gurken in Senfmarinade
- Sahnehering "Hausfrauen Art" 
- Pellkartoffelsalat mit Ei, Tomate und Radieschen in klarem Kräuterdressing 
- Kleines paniertes Schweineschnitzel 
- Röstitaler mit Räucherlachstatar und Dillschmand
- Braumeister-Brett mit Rauchschinken, Kasseler, Schweinebraten und Fleischkäse
- Saisonale Blattsalate mit Hausdressing 
- Brotkorb mit Butter und Kräuterquark

### HAUPTSPEISEN

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

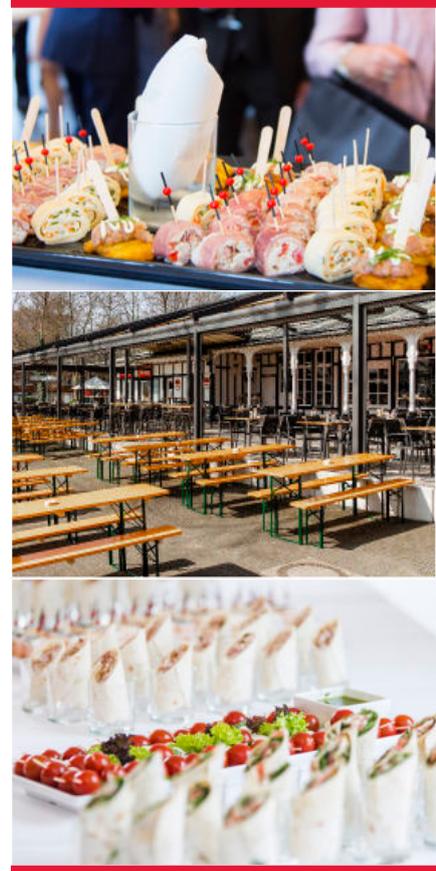
### DESSERT

- Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße
- Rote Beerengrütze mit Vanillesoße
- Rustikales Käsebrett

Preis pro Person ca. 39,00 € \*

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

Tafelspitzsalat mit Äpfeln und rosa Pfefferbeeren in Kräutervinaigrette

Klassisches Hackbällchen mit Cornichon

Klassischer Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Ei und Gewürzgurken

Rohkostsalat mit Gurke, Möhre, Krautsalat und bunter Paprika

Kölsche Brotzeit mit Mett-, Fleisch-, Vesperwurst und Sauerbratensülze mit Dip

Matjesfilets eingelegt in Tomaten-Frühlingslauchvinaigrette

Kasselertasche gefüllt mit karamellisiertem Sauerkraut

Brotkorb mit Butter und Kräuterquark



### HAUPTSPEISEN

Gebratenes Schweinefilet mit Sherryjus,  
cremigem Bohnenragout mit Speck und Rosmarinkartoffeln

Hähnchenbrustmedaillons mit Malzkruste,  
Paprika-Auberginengemüse und Kräuterreis

### DESSERT

Kabinettpudding mit Vanillesoße und Kirschkompott

Kölsches Tiramisu mit in Weißwein marinierten Äpfeln  
und Schokozwieback in sahniger Creme

Rustikales Käsebrett

Preis pro Person ca. 43,- € \*

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 3

### VORSPEISEN

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

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

Röggelchensalat mit gebratenen Kräuterseitlingen und Champignons, Kirschtomaten und Kapern in Blattpetersilienvinaigrette 

Räucherlachs mit Meerrettichcreme und Dill-Senf-Soße 

Praline vom Sauerbraten mit Rübenkrautcreme

Mozzarella-Kirschtomaten-Spieß mit kölschem Pesto 

Nudelsalat mit Schwarzwälder Schinken, Prinzessbohnen, Paprika und roter Zwiebel in Essig und Öl

Brotkorb mit Butter und Kräuterquark

### HAUPTSPEISEN

Rosa gebratenes Roastbeef an Rosmarinjus, Kohlrabi-Möhrengemüse und Kartoffelgratin

Gebratenes Zanderfilet mit tomatisiertem Linsen-Kartoffelgemüse und Ingwersoße 

### DESSERT

Dunkles Schokoladenmousse mit unserem hauseigenen Kräuterlikör „Deck un Dönn“

Beeren Tiramisu

Rustikales Käsebrett

Preis pro Person ca. 55,- € \*

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:

### HAUPTSPEISEN MIT FLEISCH



Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust in Weißwein-Sahne-Soße mit bunten Karotten und Reis 13,90 €

Schaukelbug 16 Stunden sous vide gegart in Rotweinjus mit gebratenen Pilzen und kleinen Semmelklößen 17,50 €

Schweinebraten in FRÜH-Kölschsoße mit geschmortem Weißkohl und Kartoffelklößen 13,50 €

### VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN



Vegetarisches Pilzragout in Kräuterrahm mit hausgemachten Semmelknödeln und gemischtem Salat 8,90 €

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat 10,50 €

### VEGANE HAUPTSPEISE



Hausgemachte, vegane Makkaroni in Weißweinsoße, mit Champignons, Tomatenwürfeln und Lauch 9,90 €

### DESSERT

Obstsalat 5,50 €

Fingerfood-Obstplatte / Portion 7,30 €



Bei individuellen Wünschen beraten wir Sie gerne.

# GETRÄNKEPAUSCHALEN

## GETRÄNKEPAUSCHALE 1:

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Coca-Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle, Orangensaft, Apfelsaft, Thomas Henry Tonic Water, Kölsches Wasser Grapefruit, FRÜH Sport, Kaffee, Tee, Espresso

20,- €



## GETRÄNKEPAUSCHALE 2:

FRÜH Kölsch frisch vom Fass, FRÜH Radler, alkoholfreies FRÜH Kölsch, Hausweine rot & weiß, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Coca-Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle, Orangensaft, Apfelsaft, Thomas Henry Tonic Water, Kölsches Wasser Grapefruit, FRÜH Sport, Kaffee, Tee, Espresso

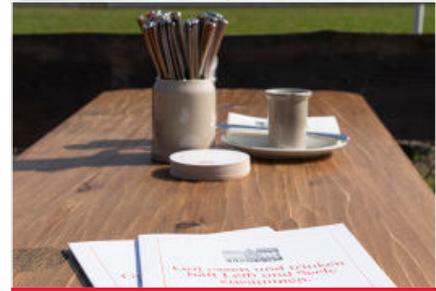
28,50 €



## GETRÄNKEPAUSCHALE 3:

Prosecco Empfang, FRÜH Kölsch frisch vom Fass, FRÜH Radler, alkoholfreies FRÜH Kölsch, Hausweine rot & weiß, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Coca-Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle, Orangensaft, Apfelsaft, Thomas Henry Tonic Water, Kölsches Wasser Grapefruit, FRÜH Sport, Kaffee, Tee, Espresso

34,- €



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

## GETRÄNKEPAUSCHALE 4:

2 Gläser Champagner pro Person, FRÜH Kölsch frisch vom Fass, FRÜH Radler, alkoholfreies FRÜH Kölsch, Hausweine rot & weiß, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Coca-Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle, Orangensaft, Apfelsaft, Thomas Henry Tonic Water, Kölsches Wasser Grapefruit, FRÜH Sport, Kaffee, Tee, Espresso

38,- €

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

Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure, Coca-Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle, Orangensaft, Apfelsaft, Kölsches Wasser Grapefruit, FRÜH Sport

9,50 €

## 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.



# RAUMAUSSTATTUNG

## ZUR RAUMAUSSTATTUNG 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:

Stehtisch / Stück	15,- €
Stehtisch-Stretchhülle, weiß / Stück	20,- €
Standard Menükarten ( 2 Stück pro Tisch)	35,- €

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

Alle Preise verstehen sich inklusive der Mehrwertsteuer

