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

Früh EM GOLDE KAPPES

Der Gelbe Salon ist einer unserer beliebtesten Räume für Gesellschaften und befindet sich auf der ersten Etage. Das feinbürgerliche 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

Früh 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

Früh EM Jan von Werth

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	1,20 €
Kasselertasche gefüllt mit karamellisiertem Sauerkraut	1,40 €
Kölsche Bruschetta mit Mett, roten Zwiebeln, Crème fraîche und Gouda überbacken	1,40 €
Klassisches Hackbällchen mit Cornichon	1,90 €
Kleines paniertes Schweineschnitzel	1,90 €
Praline vom Sauerbraten mit Rübenkrautcreme	2,50 €
Roastbeefröllchen mit Remoulade	2,90 €
Blutwurst auf Schwarzbrot mit Apfel und Röstzwiebel	2,80 €

FISCH

Röstitaler mit Räucherlachstatar und Dillschmand	2,50 €
Matjesfilet auf Schwarzbrot	2,40 €

VEGETARISCH

Holländerspieß	1,10 €
„Kääsknubbel“, Käsecreme mit Paprika, Kümmel und roter Zwiebel	1,50 €
Mozzarella-Kirschtomaten-Spieß mit kölschem Pesto	1,70 €
Klassischer Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Ei und Gewürzgurken im Glas	1,90 €
Gemüsesticks mit Kräuterdip	1,90 €
Mozzarellakugeln mit kölschem Pesto, Spinatsalat und Kirschtomaten im Glas	1,90 €
Kölsche Bruschetta mit Paprika-Auberginengemüse	2,80 €

VEGAN

Rohkostsalat im Glas	1,70 €
Kölsche Bruschetta mit Bohnencreme	2,00 €

Je Sorte Mindestabnahme 20 Portionen

FINGERFOOD

Kölsche Happen & Süßes

KÖLSCHE HAPPEN

Blutwurst	2,10 €
Fleischwurst	1,80 €
Geflügelfleischwurst	2,50 €
Leberwurst	1,95 €
Mett mit Zwiebeln und Schnittlauch	3,20 €
Gekochter Schinken	2,70 €
Tatar mit Zwiebeln	3,30 €

VEGETARISCH

FRÜH´s Holländer, im eigenen Käsekeller gereift	2,90 €
Camembert	3,50 €

KUCHEN & CO.

Frischer, saisonaler Blechkuchen, täglich wechselnd	4,20 €
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße	6,90 €
Feines Saisongebäck	41,00 €

OBST

Süßer Obstspieß	1,30 €
Fingerfood-Obstplatte / Portion	7,00 €

FINGERFOOD

Warme Variante

FLEISCH

Bratwurstplätzchen mit Senf	2,20 €
Gebratener Hähnchenspieß in Malzkruste mit Zitronenmayonnaise	2,50 €
Bratkartoffelquiche mit Kräuterquark	3,70 €
Scampi mit Zitronenmayonnaise	3,90 €

VEGETARISCH

Gebackener Holländertaler mit Preiselbeer-Dip	1,90 €
Champignon gefüllt mit Bier-Kräuterkäse	2,00 €

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

SUPPEN

Tomatencremesuppe	4,30 €
Gemüseconsommé mit Semmelklößchen	4,30 €
Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Gemüse	4,50 €
Vegetarische Kartoffelsuppe	4,90 €
Currywurst	4,00 €
Deftige Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffeln	5,90 €

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

Je Sorte Mindestabnahme 20 Portionen

MENÜVORSCHLÄGE

Die einzelnen Gerichte der Menüs können Sie untereinander tauschen.

MENÜ 1

Vegetarische Kartoffelsuppe	4,90 €
Schweinebraten in FRÜH-Kölschsoße mit geschmortem Weißkohl und Kartoffelklößen	13,50 €
Kölsches Tiramisu, sahnige Creme marinierten Äpfeln und Schokozwieback	5,00 €

MENÜ 2

Gebackener Holländer auf Wildkräutersalat mit Preiselbeervinaigrette	9,50 €
Schaufelbug 16 Stunden sous vide gegart in Rotweinjus mit gebratenen Pilzen und Serviettenknödel	17,50 €
Kabinettpudding mit Vanillesoße und Kirschkompott	5,50 €

MENÜ 3

Rettichcarpaccio in Zitrusfruchtmarinade mit Räucherlachs, Spinatsalat und Honig-Senf-Soße	12,90 €
Gemüseconsommé mit Semmelklößchen	4,30 €
Rosa gebratenes Kalbsfilet an Sherryjus mit bunten Karotten und Petersilienwurzelgemüse „Bürgerlich“	24,90 €
Dunkles Schokoladenmousse mit unserem hauseigenen Kräuterlikör „Deck un Dönn“	5,50 €

ALTERNATIVE HAUPTGÄNGE

Vegetarisches Pilzragout in Kräuterrahm mit hausgemachten Serviettenknödeln und gemischtem Salat	8,90 €
Gebratene Kartoffelklöße mit Paprika-Auberginengemüse und Frühlingslauch	10,50 €

Zu allen Menüs reichen wir Brot mit Butter und Kräuterquark für 2,50 € pro Person.

BUFFETVORSCHLÄGE

Die einzelnen Gerichte des Buffets können Sie untereinander tauschen.

Buffet 1

VORSPEISEN

Kääsknubbel, Käsecreme mit Paprika, Kümmel und roter Zwiebel

Hausgemachter Flönzsalat mit Zwiebel 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. 41,- € *

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, Weißkohl und bunter Paprika

Kölsche Brotzeit mit Mett–, Vesperwurst, Leberkäse 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, sahnige Creme mit marinierten Äpfeln
und Schokozwieback

Rustikales Käsebrett

Preis pro Person ca. 45,– € *

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 Meerettichcreme 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

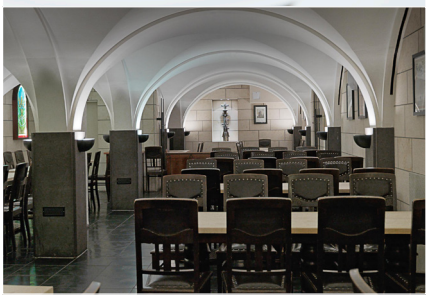
Preis pro Person ca. 57,– € *

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 €
Schaufelbug 16 Stunden sous vide gegart in Rotweinjus mit gebratenen Pilzen und Serviettenknödel	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

Gebratene Kartoffelklöße mit Paprika-Auberginengemüse und Frühlingslauch	10,50 €

DESSERT

Obstsalat	5,50 €
Fingerfood-Obstplatte / Portion	7,00 €

Bei individuellen Wünschen beraten wir Sie gerne.
Alle Preise verstehen sich inklusive der Mehrwertsteuer.