

# früh

GASTRONOMIE

BANKETTMAPPE



# FESTE FEIERN

# FESTE FEIERN

## Atemberaubende FRÜH-Locations

### KÖLNER RAUM UND KAMINRAUM

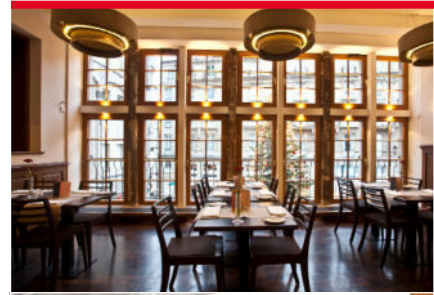
Genießen Sie das behagliche Ambiente für bis zu jeweils 40 Personen auf der 1. Etage. Wir sind flexibel – wählen Sie einfach aus! Nutzen Sie unsere Erfahrung und profitieren Sie von unserem „gewusst wie“.

### HEINZELMÄNNCHEN UND RONCALLI

Auf der ersten Etage befinden sich unsere Banketträume mit direktem Blick auf den bekannten Heinzelmannbrunnen und auf den belebten Roncalliplatz. 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 Cornichon 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



FRÜH's Holländerspieß  
Klassischer Kartoffelsalat mit Mayonnaise,  
Ei und Gewürzgurken im Glas  
„Käsknubbel“, Käsecreme aus Brie, Holländer und  
Quark mit 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  
Brie

### 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

Krokettenbällchen vom Sauerbraten mit Preiselbeer-Dip

Currywurst mit Baguette (auch in veganer Variante möglich)

Garnele mit Zitronen-Knoblauchmayonnaise

### VEGETARISCH



Gebackener Holländertaler mit Preiselbeer-Dip

Gebackener Champignon gefüllt mit FRÜH's Holländer

Bratkartoffelquiche mit Kräuterquark

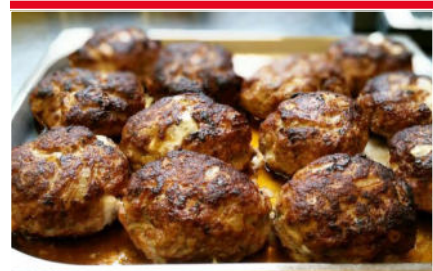
Gerne bieten wir Ihnen unser Fingerfood auch als Flying Fingerfood an.  
Dafür wird eine individuelle Servicepauschale berechnet.

### SUPPEN

Deftige Gulaschsuppe mit Paprika, Kartoffeln und Röllchen

Vegetarische Kartoffelsuppe mit Röllchen

Je Sorte Mindestabnahme 20 Portionen



# MENÜVORSCHLÄGE

Die einzelnen Gerichte der Menüs können Sie untereinander tauschen.

## MENÜ 1

Tomatencremesuppe mit gebratener Riesengarnele, 🚫  
kölschem Pesto und Röttgelchen

Maispoulardenbrust an Rosmarinjus auf Ragout von Pilzen, Bohnen,  
roter Zwiebel, Paprika und Karotten mit Brätlingen

Beerentiramisu

**Preis pro Person ca. 44,00 €**

## MENÜ 2

Gebackener Holländer mit Preiselbeerdip 🚫  
auf Wildkräutersalat in Balsamicovinaigrette

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

Kölsches Tiramisu, sahnige Creme mit marinierten Äpfeln und  
Schokozwieback

**Preis pro Person ca. 48,00 €**

## MENÜ 3

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

Gemüseconsomé mit kleinen Semmelknödeln und Röttgelchen 🚫

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

Dunkles Schokoladenmousse mit unserem hauseigenen 🚫  
Kräuterlikör „Deck un Dönn“

**Preis pro Person ca. 67,00 €**

Ein Menü kann ab 10 Personen vorbestellt werden.

Zu allen Menüs reichen wir Brot mit Käuterbutter und Kräuterquark für 4,00 €  
pro Person.



# BUFFETVORSCHLÄGE

Die einzelnen Gerichte der 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 Cornichon 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 Käuterbutter und Kräuterquark 🚫

### HAUPTSPEISEN

- Krustenbraten vom Schwein mit FRÜH-Kölschsoße, glasiertem Gemüse und Kartoffelgratin
- Rheinischer Sauerbraten mit gehobelten Mandeln, 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, 🚫 Brie und „Käsknubbel“ (Käsecreme aus Brie, Holländer und Quark mit roter Zwiebel)

**Preis pro Person ca. 51,00 € \***

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 in Petersilienvinaigrette
- Nudelsalat mit bunter Paprika, roten Zwiebeln, grünen Bohnen und kölschem Pesto
- Brotkorb mit Kräuterbutter 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, Brie und „Käsknubbel“ (Käsecreme aus Brie, Holländer und Quark mit roter Zwiebel)

**Preis pro Person ca. 68,00 € \***

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 Carpaccio“ 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 Semmelknödel

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

Vegetarisches Pilzragout in Kräuterrahm  mit hausgemachten Semmelknödeln


Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln 


Gemüsequiche mit Curry-Kräuterdip 

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:

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

31,00 €

## GETRÄNKEPAUSCHALE 2:

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

37,00 €

## GETRÄNKEPAUSCHALE 3:

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

44,00 €



Die Getränkepauschalen enden nach 8 Stunden.  
Anschließend werden die Getränke nach Verbrauch berechnet.

# GETRÄNKEPAUSCHALEN

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

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

13,00 €

## 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 enden nach 8 Stunden.

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 Banketttische vorhanden. Ausreichend Geschirr, Besteck, Servietten und Gläser für bestellte Speisen und Getränke sind inkludiert.

## 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 €
Weißes Tischwäsche inkl. Stoffservietten (buchbar im Kölner- und Kaminraum) / pro Person	2,50 €
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

