

früh

GASTRONOMIE

BANKETTMAPPE



FESTE FEIERN

FESTE FEIERN

Atemberaubende FRÜH-Locations

KÖLNER RAUM UND KAMINRAUM

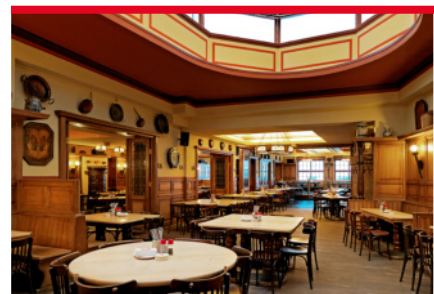
Genießen Sie das behagliche Ambiente für bis zu jeweils 40 Personen auf der 1. Etage. Wir sind flexibel – wählen Sie einfach aus! Nutzen Sie unsere Erfahrung und profitieren Sie von unserem „gewusst wie“.

HEINZELMÄNNCHEN UND RONCALLI

Auf der ersten Etage befinden sich unsere Banketträume mit direktem Blick auf den bekannten Heinzelmännchenbrunnen 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 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
Gemüstick 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




- Gebatener 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 Röttelchen 
- Gemüseconsomé mit kleinen Serviettenknödeln und Röttelchen 
- Vegetarische Kartoffelsuppe mit Röttelchen 
- Currywurst mit Baguettebrot
- Deftige Gulaschsuppe mit Paprika, Kartoffeln und Röttelchen




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. 35,00 €

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. 48,00 €

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
Petersilienwurzeln „bürgerlich“

Kölsches Tiramisu, sahnige Creme mit marinierten Äpfeln und
Schokozwieback

Preis pro Person ca. 67,00 €



Ein Menü kann ab 10 Personen vorbestellt werden.
Zu allen Menüs reichen wir Brot mit Butter 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 Gewürzgürkchen 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 Butter und Kräuterquark

HAUPTSPEISEN

- Krustenbraten vom Schwein mit FRÜH-Kölschsoße, glasiertem Gemüse und Kartoffelgratin
- Rheinischer Sauerbraten mit 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 „Kääsknubbel“ (Käsecreme mit Paprika, Kümmel und 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 und Kapern in Blatt Petersilienvinaigrette

Nudelsalat mit bunter Paprika, roten Zwiebeln,  grünen Bohnen und kölschem Pesto

Brotkorb mit Butter und Kräuterquark

HAUPTSPESIEN

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 „Kääsknubbel“ (Käsecreme mit Paprika, Kümmel und 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

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

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

Vegetarisches Pilzragout in Kräuterrahm 🚫
mit hausgemachten Serviettenknödeln

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.



RAUMAUSSTATTUNG

ZUR RAUMAUSSTATTUNG 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 ist inkludiert.

ZUSÄTZLICH BUCHBAR:

Stehtisch / Stück	16,50 €
Stehtisch-Stretchhuse, weiß / Stück	21,50 €
Stuhlhuse, weiß (ausschließlich in der FRÜH Lounge verfügbar) / Stück	11,00 €
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

