

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
- „Käasknubbel“, Käsecreme aus Brie, Holländer und Quark mit roter Zwiebel
- Mozzarella-Kirschtomaten-Spieß mit kölschem Pesto
- Gemüesticks 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

Sauerbratenkroketten 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.



GRILLBUFFET

VOM GRILL

- Thüringer Bratwurst
- Krakauer
- Schweinenackensteak mit Bier-Senf-Marinade
- Rumpsteak
- Hähnchenbrust
- Lammkotelett
- Garnelenspieß 🍤
- Lachs - ganze Seite 🐟
- Grillkäse mit Tomaten, roten Zwiebeln und Kräutern 🍷

BEILAGEN UND SALATE

- Champignonpfanne mit Knoblauchmayonnaise und Baguette 🍷
- Paprika-Zucchini-Gemüse 🍅
- Rosmarinkartoffeln 🍅
- Gurken-Radieschen-Salat an Dillrahm 🍷
- Pellkartoffelsalat mit Ei, Tomate und Radieschen in Senfdressing 🍷
- Rohkostsalat mit Gurke, Möhre, Weißkohl und bunter Paprika 🍅
- Nudelsalat mit Mozzarella, Kirschtomaten, kölschem Pesto, Spinatsalat 🍷 und Balsamicodressing
- Saisonale Blattsalate mit Hausdressing 🍷
- Brotkorb mit Kräuterbutter und Kräuterquark 🍷

GRILLSOSEN

Ketchup, Senf, Curry-Kräuter-Dip, BBQ-Soße, Honig-Senf-Soße

Bitte beachten Sie, dass das Grillbuffet nur im Zeitraum von April bis Oktober buchbar ist. Zudem ist das Grillbuffet nur in der FRÜHLounge buchbar.



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 Bankettischen wählen. In den anderen Räumlichkeiten sind ausschließlich rechteckige Bankettische 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

