

früh

GASTRONOMIE

WINTER BANKETTMAPPE

GÜLTIG VOM 2.11.-23.12.2026



FESTLICH FEIERN

FESTLICH FEIERN

Atemberaubende FRÜH-Locations

BRAUHAUS UND BRAUHAUSKELLER

Unsere traditionellen, urigen Räumlichkeiten bieten Ihnen und Ihren Gästen eine besonders charmante Atmosphäre. Die unterschiedlichen Räumlichkeiten bieten Platz für 30-450 Personen.

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

Mit direktem Blick auf den bekannten Heintzelmännchenbrunnen und auf den belebten Roncalliplatz befinden sich unsere Banketträume. 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!

EDEN HOTEL FRÜH AM DOM

Erleben Sie Köln! Nutzen Sie die zentrale Lage des Eden Hotel FRÜH am Dom, um die schönsten Seiten der Stadt Köln zu entdecken, Ihre Geschäftsreise zu bereichern oder um Ihren Messeaufenthalt in der Domstadt mit ein wenig kölschem Lebensgefühl zu ergänzen. Gerne arrangieren wir für Sie einen Shuttle-Service vom Hotel zu einer FRÜH Location!



BUFFETVORSCHLÄGE

Gestalten Sie Ihr individuelles Buffet für Ihre Veranstaltung.
Wählen Sie bis zu maximal 8 Vorspeisen, 3 Hauptgänge und 3 Desserts.

VORSPEISEN

- Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade kalt serviert
- Feldsalat mit Kartoffeldressing, Croutons und gerösteten Speckwürfeln
- Kleine panierte Hähnchenschnitzel
- Marinierter Rindertafelspitz mit einer Vinaigrette aus Tomaten, Kräutern und Ei
- Geräucherte Entenbrust mit Wildpreiselbeeren und Fenchel Orangensalat
- Duett vom Räucherlachs mit Senf-Dill-Dip 🐟
- Rote Beete Apfelsalat mit gerösteten Kürbiskernen und Matjesfilet 🐟
- Bunte Blattsalate mit Hausdressing und Aceto Balsamico Vinaigrette 🌿
- Brokkoli Salat mit Rosinen, Rote Beete und gerösteten Maronen in cremigem Honig-Frischkäse-Dressing 🚫
- Bratkartoffelquiche mit Kräuterdip 🚫
- Brotkorb mit Kräuterbutter und Kräuterquark 🚫

HAUPTGÄNGE

- Braten vom Schweinenacken mit Jus, Kartoffelgratin und Kohlrabi-Steckrübensgemüse
- Medaillons vom Schweinefilet mit Jägersoße, Rahmwirsing und Brätlingen
- Rinderroulade mit Rotweinsauce, Spätzle und glasiertem Möhrengemüse mit Petersilie
- Roastbeef rosa gebraten mit Pfeffersoße, Kartoffelgratin und Paprika Zucchini-gemüse
- Gänsebraten mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Maronen-Schmorapfel
- Wildragout mit gebratenen Pilzen, Kräuterrahm, Semmelklößen und Apfelkompott
- Gebratene Lachstranche mit Tomaten-Kräutersoße, Brokkoli und Rosmarinbrätlingen 🐟
- Veganes Pilz-Bourguignon mit Wurzelgemüse in Rotweinsauce und Kräuterreis 🌿
- Gebratene Kartoffelklöße mit Paprika Zucchini-gemüse 🌿



BUFFETVORSCHLÄGE

DESSERT & KÄSE

- Schokoladenpudding mit Vanillesoße 🚫
- Bayrisch Creme mit beschwipsten Pflaumen
- Winter Tiramisu mit Zimtapfel und Spekulatius 🚫
- Apfelstrudel mit Vanillesoße 🚫
- Beerengrütze mit flüssiger Sahne (*vegan möglich*) 🚫
- Käsebrett 🚫

Preis pro Person ca. 78,00 € *

Ein Buffet kann ab 20 Personen vorbestellt werden.

* Der Preis ergibt sich aus der tatsächlichen Personenzahl und Buffetzusammenstellung.



ZUSÄTZLICH BUCHBAR

Mindestabnahme pro Teil 20 Stück

SUPPEN

- Rinderbrühe vom Tafelspitz mit Gemüsestreifen und Kräutern
- Kartoffelsuppe mit Streifen vom Räucherlachs 🍷
- Vegetarische Kartoffelsuppe mit Rörgelchen 🍷
- Chili sin Carne (möglich als Suppe oder Hauptgang mit Beilage) 🍷
(vegan möglich)
- Sellerie-Apfelsuppe mit Roggencroutons
- Kürbissuppe mit gerösteten Kernen 🍷

FINGERFOOD

- Hackbällchen mit Cornichon und Senf
- Kleines Paniertes Schweineschnitzel
- Röstitaler mit Räucherlachstatar und Honig-Senf-Creme 🍷
- FRÜH's Holländerspieß 🍷
- Mozzarella-Kirschtomaten-Spieß mit kölschem Pesto 🍷

KÖLSCHE HAPPEN

- Fleischwurst
- Blutwurst
- Geflügelfleischwurst
- Leberwurst
- Gekochter Schinken
- Mett mit Zwiebeln und Schnittlauch
- Tatar mit Zwiebeln
- FRÜH's Holländer, im eigenen Käsekeller gereift 🍷
- Brie 🍷



MENÜAUSWAHL

4-Gang-Menü

SUPPE

Sellerie-Apfelsuppe mit Roggencroutons

VORSPEISE

Geräucherte Entenbrust mit Wildpreiselbeeren auf Fenchel-Orangensalat

HAUPTGANG

Geschmorte Rinderbäckchen in Rotweinsauce, mit Kartoffelpüree und Kohlrabi-Steckrübensgemüse

DESSERT

Bayrisch Creme mit beschwipsten Pflaumen

Preis pro Person ca. 60,00 €

Bei Änderungswünschen können Sie uns gerne kontaktieren.



GETRÄNKEPAUSCHALEN

GETRÄNKEPAUSCHALE 1:

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Apfelschorle, Orangensaft, Apfelsaft, FRÜH Sport, Kaffee, Tee, Espresso 31,00 €

GETRÄNKEPAUSCHALE 2:

FRÜH Kölsch frisch vom Fass, FRÜH *NaturRadler*, alkoholfreies FRÜH Kölsch, Hausweine rot & weiß, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Apfelschorle, Orangensaft, Apfelsaft, FRÜH Sport, Kaffee, Tee, Espresso 37,00 €

GETRÄNKEPAUSCHALE 3:

Prosecco Empfang, FRÜH Kölsch frisch vom Fass, FRÜH *NaturRadler*, alkoholfreies FRÜH Kölsch, Hausweine rot & weiß, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Apfelschorle, Orangensaft, Apfelsaft, FRÜH Sport, Kaffee, Tee, Espresso 44,00 €



Die Getränkepauschalen sind in folgenden Räumlichkeiten buchbar und enden nach 8 Stunden:

- Kölner Raum
- Kaminraum
- Heintzelmännchen Raum
- Roncalli Raum
- FRÜH Lounge

Anschließend werden die Getränke nach Verbrauch berechnet.

Die Buchung von Getränkepauschalen ist im Brauhaus(-keller) nicht möglich. Die Getränke können à la carte gewählt werden.

GETRÄNKEPAUSCHALEN

KINDERPAUSCHALE (bis zur Vollendung des 12. Lebensjahres):

Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure, Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, 13,00 €
Apfelschorle, Orangensaft, Apfelsaft, FRÜH Sport

LUST AUF COCKTAILS?

Sprechen Sie uns an.

Gerne erstellen wir Ihnen ein unverbindliches Angebot mit unserer mobilen Cocktailbar und ausgebildetem Barkeeper.

Buchbar in der FRÜH Lounge und im Heintzelmännchen Raum.

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:

- Kölner Raum
- Kaminraum
- Heintzelmännchen Raum
- Roncalli Raum
- FRÜH Lounge

Anschließend werden die Getränke nach Verbrauch berechnet.

Die Buchung von Getränkepauschalen ist im Brauhaus(-keller) nicht möglich.

Die Getränke können à la carte gewählt werden.



RAUMAUSSTATTUNG

ZUR RAUMAUSSTATTUNG GEHÖREN:

In der FRÜH Lounge können Sie zwischen runden oder rechteckigen Banketttischen wählen. Im Kamin-, Kölner, Heintzelmännchen- und Roncalli-Raum sind ausschließlich rechteckige Banketttische vorhanden. Ausreichend Geschirr, Besteck, Servietten und Gläser für bestellte Speisen und Getränke sind inkludiert. Die Räumlichkeiten im Brauhaus(-keller) werden im klassischen Brauhaus-Stil mit Besteckkrügen und Papierservietten auf den Tischen eingedeckt. Bitte beachten Sie, dass wir hier keine Tischdecken, Stoffservietten und Weingläser eindecken.

ZUSÄTZLICH BUCHBAR:

Stehtisch / Stück	16,50 €
Stehtisch-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) / Person	2,50 €
Standard Menükarten / Person (2 Stück pro Tisch)	1,00 €
Lichtspots (ausschließlich in der FRÜH Lounge verfügbar) / Stück	15,00 €



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

Alle Preise verstehen sich inklusive der Mehrwertsteuer.