

# BANKETTMAPPE FRÜH GASTRONOMIE



## Atemberaubende FRÜH-Locations

### 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!

### 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 50 Personen können hier Platz nehmen und genießen.

### KÖLNER und KAMIN

Genießen Sie das behagliche Ambiente für bis zu 80 Personen. Wir sind flexibel – wählen Sie einfach aus! Nutzen Sie unsere Erfahrung und profitieren Sie von unserem „gewusst wie“.

**früh**  
GASTRONOMIE



# BANKETTRÄUME MINDESTVERZEHR



Räume / Mindestverzehr	Roncalli Raum	Heinzelmännchen Raum inkl. Innenhofterrasse	Kölner Raum <i>oder</i> Kamin Raum	Früh Lounge
Sonntagmittag – Freitagmittag	600,00 €	2.000,00 €	800,00 €	3.000,00 €
Sonntag abend- Donnerstagabend	900,00 €	2.900,00 €	1.200,00 €	6.000,00 €
Samstag und zu Messezeiten Mittags	1.200,00 €	3.700,00 €	1.200,00 €	4.500,00 €
Freitag, Samstag und zu Messezeiten Abends	1.200,00 €	3.700,00 €	1.600,00 €	9.000,00 €
<b>Es ist eine Anzahlung in Höhe von 50% des Mindestverzehrs zu leisten.</b>				

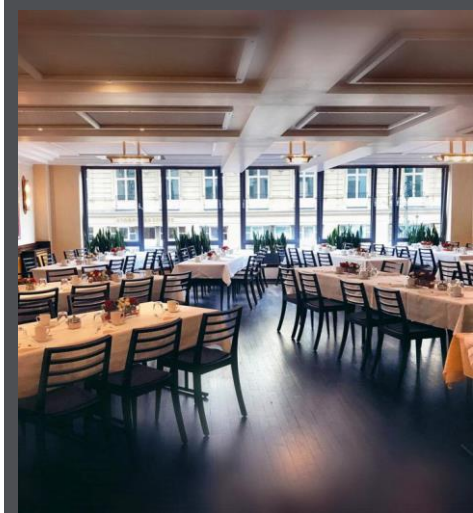
**früh**  
GASTRONOMIE

Der Mindestverzehr sollte durch die Konsumierung von Speisen und Getränken erreicht werden. Falls der Betrag nicht erreicht wird, so stellen wir die Differenz zum Mindestverzehr als Saalmiete in Rechnung.

Verlängerungsstunden werden zusätzlich berechnet, müssen vorab angemeldet und durch die FRÜH Gastronomie schriftlich genehmigt werden.

Eine spontane Verlängerung am Tag der Veranstaltung kann nicht mehr berücksichtigt werden.

Bitte beachten Sie, dass die Verlängerungsstunden nicht an den Mindestverzehr angerechnet werden.



# FINGERFOOD KALTE KLASSIKER



## Kalte Klassiker

Pfannkuchenröllchen mit Frischkäse, Kräutern & Gemüse	1,70 €
Praline vom Räucherlachs mit Frischkäse auf Pumpernickel ( <i>Mindestabnahme von 36 Stück</i> )	1,80 €
Zucchinirollchen mit Ziegenfrischkäse & Thymianhonig	1,90 €
Mediterranes Auberginenröllchen mit Hackfleisch & getrockneten Tomaten	1,90 €
Mozzarella-Kirschtomaten-Spieß	1,90 €
Röstitaler mit Räucherlachstatar & Dillschmand	1,90 €
Zucchinirollchen mit italienischer Landsalami & Frischkäse	2,20 €
Melone-Parmaschinken-Spieß	2,30 €
Parmaschinkenröllchen mit Ricotta, Strauchtomaten & Pinienkernen	2,60 €
Pouardenbrustmedaillon im Curry-Mandelmantel an Mango-Chutney	2,60 €
Roastbeefröllchen mit Remoulade	3,20 €
Roulade von Perlhuhn & Blutwurst an Apfel-Senfkonfit	3,90 €
Lachsmedaillon auf Wasabi-Gurkensalat im Glas	5,00 €

**früh**  
GASTRONOMIE



Je Sorte Mindestabnahme: 20 Portionen

# FINGERFOOD WRAPS UND MINI-QUICHE



## Wraps

<b>Cologne Style</b> mit Kasselerwürfeln, karamellisiertem Sauerkraut & Frühlingszwiebeln	1,80 €
<b>Veggie Style</b> mit Avocado, Eisbergsalat & Apfel-Honig-Dressing	1,80 €
<b>American Style</b> mit Romanasalat, Hühnchen & Caesar-Dressing	2,20 €
<b>Greek Style</b> mit Schafskäse, Paprika, Olive, Gurke & Tomate	2,20 €
<b>Scandinavian Style</b> mit gebeiztem Lachs, Eisbergsalat & Honig-Dill-Schmand	3,00 €
<b>Italian Style</b> mit Tomate, Rucola und Büffelmozzarella	3,20 €

## Mini-Quiche -warm-

Zwiebel & Speck	0,90 €
Paprika & Mozzarella	1,20 €
Tomate, Schafskäse & Olive	1,40 €

- Je Sorte Mini-Quiche Abnahme in 27er Schritten -

Je Sorte Mindestabnahme: 20 Portionen

**früh**  
GASTRONOMIE



# FINGERFOOD WARME VARIANTEN



## Warme Varianten -aufgespießt-

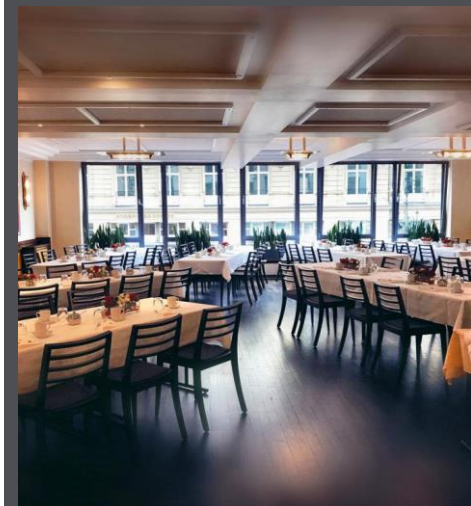
Dattel im Speckmantel	1,30 €
Backpflaume im Speckmantel	1,30 €
Hähnchenbrust Tandoori mit Erdnussauce	1,90 €
Hähnchenbrust Oriental mit Ras el-Hanout-Dip	1,90 €
Feige im Speckmantel	2,00 €
Hähnchenbrust Thai paniert in Kokosflocken mit Ananas-Chili-Chutney	2,30 €
Hähnchenbrust Indien in Curry-Mandelpanade mit Sweet-Chilisoße	2,50 €
Lammhackbällchen mit Joghurt-Minz-Dip	2,80 €
Scampi in Knoblauchöl mit Sweet-Chili-Sauce & Aioli	3,00 €
Schweinefilet mit Aprikosenkonfit	3,20 €
Schweinefilet an Tomatensalsa	3,20 €

## Blätterteigtaschen -warm-

Kräuterfrischkäse	1,30 €
Hackfleisch & Tomate	1,30 €
Blutwurst & Apfel	1,50 €
Schinken & Birne	1,30 €
Spinat & Schafskäse	1,60 €

Je Sorte Mindestabnahme: 20 Portionen

**früh**  
GASTRONOMIE



# SUPPEN & EINTÖPFE



<b>Suppen</b>	
Vegetarische Kartoffelsuppe	4,10 €
Tomatencrèmesuppe mit Gemüse	4,20 €
Erbsencrèmesuppe mit Minz-Croutons	4,40 €
Süßkartoffelsuppe mit Pak Choi & Mandeln	5,50 €
Currycrèmesuppe mit Garnele	6,50 €
Zucchini-Currycrèmesuppe mit Chile Camarons	6,90 €
Kresserahmsuppe mit Spanferkelschinken	7,30 €

<b>Eintöpfe</b>	
Rheinische Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Mettwurstscheiben	5,70 €
Käse-Lauchcrèmesuppe mit Hack	5,90 €
Chili con Carne	7,00 €

<b>Mitternachtssnack</b>	
Currywurst	4,00 €
Gulaschsuppe	6,40 €

*Gerne servieren wir Ihnen zu allen Suppen, Eintöpfen und Mitternachtssnacks Brot, Baguette oder Röllchen.*

**Je Sorte Mindestabnahme: 20 Portionen**

**früh**  
GASTRONOMIE



# SÜSSES



## Kuchen & Co.

Brownies (Mindestabnahme 30 Stück)	2,90 €
Kirschstreuselkuchen	3,50 €
Butter-Mandelkuchen	3,50 €
Apfelkuchen	3,60 €
Käsekuchen	3,60 €
Mohnstreuselkuchen	3,70 €
Erdbeerkuchen (saisonal)	3,90 €
Crumble	ab 4,00 €
Feines Saisongebäck	39,00€/Kg

## Waffel-Live-Station

Frisch gebackene Bergische Waffeln und Schlagsahne mit heißen Kirschen	5,90 €
--	--------

**Bitte beachten Sie, dass bei einer Live-Station zusätzliche Kosten für Personal anfallen.**

## Obst

Süßer Obstspieß	1,00 €
Fingerfood Obstplatte	6,20 €

**Je Sorte Mindestabnahme: 20 Portionen**

**früh**  
GASTRONOMIE



# MENÜS

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola & Parmesan an Balsamico Vinaigrette

\*\*\*\*\*

Zucchini-Curryrahmsuppe mit Spanferkelbackschinken

\*\*\*\*\*

Saltimbocca von der Perlhuhnbrust an Portweinjus, toscanischem Gemüse & kleinen gebratenen Kartoffeln

\*\*\*\*\*

Mousse von dunkler Schokolade mit marinierten Beerenfrüchten

**Preis pro Person 46,80 €**

Gebratene Wachtelbrüste an Honigschalotten mit gemischten Blattsalaten in Kräuterdressing

\*\*\*\*

Strauchtomatenessenz mit Pinienkernklößchen

\*\*\*\*\*

Gekrätertes Kalbsfilet an Sherryjus, glasierte Fingermöhren & Petersilienwurzel-Kartoffelstampf

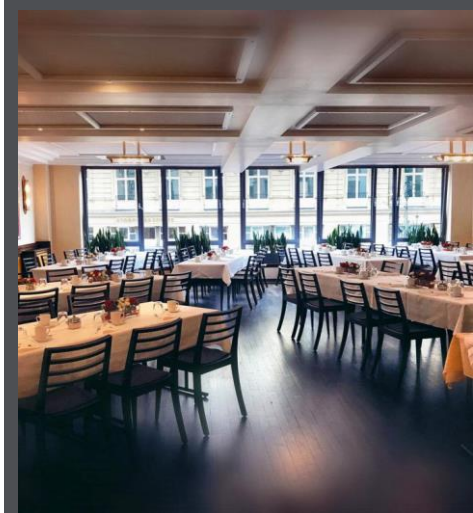
\*\*\*\*\*

Crème Brûlée mit Himbeersorbet

**Preis pro Person 56,50 €**



**früh**  
GASTRONOMIE





# MENÜ

Rote Bete-Carpaccio mit Büffelmozzarella

\*\*\*\*\*

Orangen-Möhrencremesüppchen mit gebratener Jakobsmuschel

\*\*\*\*\*

Tranche vom rosa gebratenen Roastbeef an Rosmarinjus, Kohlrabi-Lauchgemüse & Kartoffelgratin

\*\*\*\*\*

Schokoladenbrownie mit Kirschragout & Sauerrahm-Eis

**Preis pro Person 58,50 €**

**Für unsere vegetarischen Gäste bieten wir Ihnen gerne einige Alternativen zur Auswahl an:**

Waldpilze & Kräuter in Rahm mit Serviettenknödel

\*\*\*\*\*

Fetakäse im Sesammantel auf Ratatouillegemüse

\*\*\*\*\*

Gebratenes Lachsfilet auf Gemüse-Perlgraupenrisotto an Safransauce

**Für unsere veganen Gäste bieten wir Ihnen gerne folgendes Gericht an:**

Wokgemüse mit Basmatireis



**früh**  
GASTRONOMIE



# BUFFETVORSCHLÄGE HÄNNESCHEN & BÄRBELCHEN

## Vorspeisen

Käse-Wurst-Salat mit Gurken und Zwiebeln in Vinaigrette  
Matjessalat mit Gewürzgurke, Zwiebel und Apfel in Essig-Öl-Vinaigrette  
Pellkartoffelsalat mit Eiern, Tomaten und Radieschen in klarem Kräuterdressing  
Kleine panierte Schweineschnitzel  
Kölsche Kartoffelquiche (lauwarm serviert) mit Speck und Zwiebeln an Quarkdip  
Pfannkuchenröllchen gefüllt mit Frischkäse und Gemüse  
Braumeister-Brett mit Rauchschinken, Kasseler, Schweinebraten und Putenbrust  
Saisonale Blattsalate mit hausgemachtem Dressing  
Großer Brotkorb und Butter

## Hauptspeisen

Krustenbraten mit FRÜH-Kölschsoße, glasiertem Gemüse und Kartoffelgratin  
Hähnchenbrustmedaillons überbacken mit Pfefferkäse, Paprika-Auberginengemüse und hausgemachten Nudeln

## Dessert

Crème von Aprikose und Mandelgebäck  
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße  
Rustikales Käsebrett

**Preis pro Person ca. 29,50 €\***

**Ein Buffet kann ab 20 Personen vorbestellt werden**

**\*Der Preis ergibt sich aus der tatsächlichen Personenzahl & Buffetzusammenstellung**



**früh**  
GASTRONOMIE



# BUFFETVORSCHLÄGE TÜNNES & SCHÄL

## Vorspeisen

- Flönzsalat mit Gurke, Zwiebel und Vinaigrette
- Kleines Hackbällchen
- Röstitaler mit Räucherlachstatar und Dillschmand
- Klassischer Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Ei und Gewürzgurken
- Rohkostsalat mit Gurke, Möhre, Krautsalat und bunter Paprika
- Kölsche Brotzeit mit Mettwurst, Fleischwurst, Vesperwurst und Sauerbratensülze mit Dip
- Tafelspitz in Tomaten-Kräutervinaigrette
- Saisonale Blattsalate mit hausgemachtem Dressing
- Großer Brotkorb und Butter

## Hauptspeisen

- Knusprige Spanferkelhaxen mit Malzsoße, geschmortem Weißkohl und gebratenen Kartoffelchen
- Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce, Kartoffelklößen und Apfelkompott

## Dessert

- Rote Beerengrütze mit Vanillesoße
- "Kölsches Tiramisu": Schokozwieback, mariniert mit Apfeln und Apfel in sahniger Crème
- FRÜH's mittelalter Holländer-Spieß

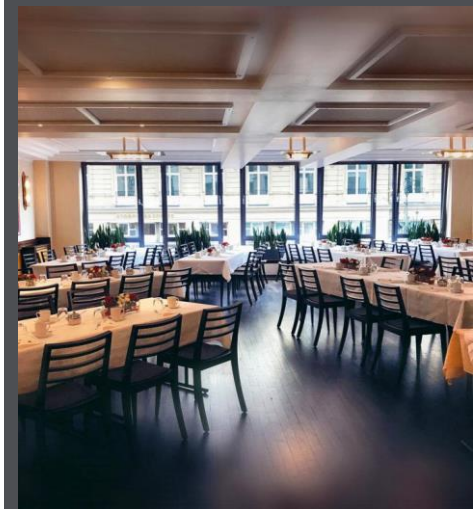
**Preis pro Person ca. 35,00 €\***

**Ein Buffet kann ab 20 Personen vorbestellt werden**

**\*Der Preis ergibt sich aus der tatsächlichen Personenzahl & Buffetzusammenstellung**



**früh**  
GASTRONOMIE



# BUFFETVORSCHLÄGE HENNES



## Vorspeisen

Salat von Kohlrabi, Avocado und Süßkartoffel  
Herzhafter Couscous-Salat mit Tomate und Gurke  
Crème brûlée von Ziegenkäse, Thymian und getrockneten Tomaten  
Rote Bete Crèperöllchen mit Tafelspitz und Meerrettich  
Bündnerfleisch mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Feigenspalten  
Variation Cross Over: Kasselerwürfel an Feigensenf, Kalbsfleischtranchen an Tomatencrème,  
Roastbeefröllchen an Sweet-Chilimayonnaise, Putenbrust an Thunfisch-Kapernsoße  
Großer Brotkorb und Butter

## Hauptspeisen

Spanferkelrücken mit Honig und Sesam glasiert, dazu tomatisiertes Kartoffel-Linsengemüse mit Ingwer  
Geschmorte Rinderroulade „Italian-Style“ mit Ragout von Lauch, Pilzen, getrockneter Tomate und Gnocchi

## Dessert

Mangomousse mit Maracuja-Minzcoulis  
Vanille-Joghurtcrème mit Lemoncurd  
Französisches Käsebrett

**Preis pro Person ca. 41,00 €\***

**Ein Buffet kann ab 20 Personen vorbestellt werden**

**\*Der Preis ergibt sich aus der tatsächlichen Personenzahl & Buffetzusammenstellung**

**früh**  
GASTRONOMIE



# BUFFETVORSCHLÄGE JAN & GRIET



## Vorspeisen

Wrap "Cologne Style" gefüllt mit Kasselerwürfeln, karamellisiertem Sauerkraut und Frühlingszwiebeln  
Avocado-Shrimpsalat in Apfel-Honig-Dressing  
Salat von Linsen, Rote Bete und Süßkartoffel  
Tafelspitzsalat mit Äpfeln und rosa Pfefferbeeren in Kräutervinaigrette  
Roulade von Perlhuhn und Blutwurst an Apfel-Senfkonfit  
Geräuchertes Forellenfilet in Tomaten-Ei-Vinaigrette mit marinierten Salatherzen  
Saisonale Blattsalate mit hausgemachtem Dressing  
Großer Brotkorb und Butter

## Hauptspeisen

Rosa gebratene Entenbrust mit Sweet-Chili-Soße, Wokgemüse und Basmatireis  
Schweinefilet im Parmaschinkenmantel, dreierlei Bohnen und Kartoffelgratin

## Dessert

Mousse au Chocolat  
Crème brûlée  
Französisches Käsebrett

**Preis pro Person ca. 43,00 €\***

**Ein Buffet kann ab 20 Personen vorbestellt werden**

**\*Der Preis ergibt sich aus der tatsächlichen Personenzahl & Buffetzusammenstellung**

**früh**  
GASTRONOMIE



# BUFFETVORSCHLÄGE AGRIPPINA

## Vorspeisen

Tomatisierter Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten, Oliven und Parmaschinken  
Mediterranes Hackbällchen mit Paprika-Zwiebelsalsa  
Junger Spinatsalat mit Büffelmozzarella und Kirschtomaten in Balsamicodressing  
Bresaola mit Rucolasalat und Melonenkugeln  
Parmaschinkenröllchen mit Ricotta, Strauchtomaten und Pinienkernen  
Vitello Tonnato  
Antipasti: Aubergine, Zucchini, Paprika, Champignon und Zwiebel mit Balsamicomarinade  
Großer Brotkorb und Butter

## Hauptspeisen

Perlhuhnbrust-Saltimbocca an Portweinjus, Ratatouille und Rosmarinbrätlingen  
Gebratenes Rotbarbenfilet mit Shrimps, dazu hausgemachte Nudeln mit Spinatsalat, Kirschtomaten und Tomatensoße

## Dessert

Himbeermousse mit Cantuccini-Crunch  
Tiramisu  
Italienische Käseplatte

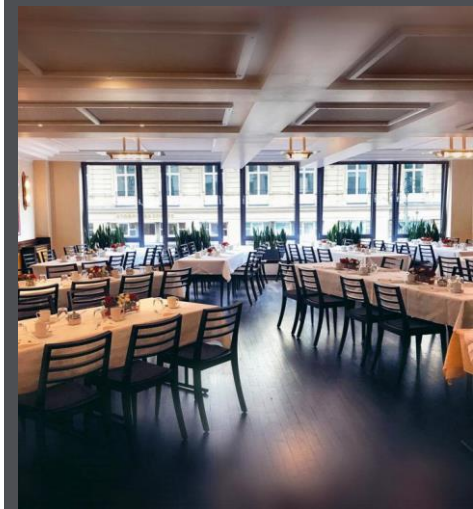
**Preis pro Person ca. 44,00 €\***

**Ein Buffet kann ab 20 Personen vorbestellt werden**

**\*Der Preis ergibt sich aus der tatsächlichen Personenzahl & Buffetzusammenstellung**



**früh**  
GASTRONOMIE



# BUFFETVORSCHLÄGE ALTERNATIVE SPEISEN



Die einzelnen Gerichte des Buffets können Sie untereinander tauschen.  
Gerne können Sie auch aus unseren alternativen Hauptgerichten und Desserts wählen:

## Hauptspeisen mit Fleisch

Rosa gebratenes Roastbeef an Portweinjus, Kohlrabi-Möhrengemüse und Serviettenknödel

## Hauptspeisen mit Fisch

Gebratener Lachs an Safransoße mit Graupen-Gemüse-Risotto  
Gebratenes Doradenfilet und Garnele an Basilikumsoße mit Casarecce und Zucchini-Möhrenstreifen

## Vegetarische Hauptspeisen

Gnocchi-Gemüsepfanne mit Tomatensoße  
Gnocchi gefüllt mit Ricotta, dazu Kirschtomaten, Rucola und Tomatensoße  
Waldpilze & Kräuter in Rahm mit Serviettenknödel  
Fetakäse im Sesammantel mit Ratatouille

## Dessert

Obstsalat  
Fingerfood Obstplatte  
Clafouti-Pfannkuchenauflauf mit Aprikosen

Bei individuellen Wünschen beraten wir Sie gerne.

**früh**  
GASTRONOMIE



# LIVE-STATIONEN

Unsere Live-Stationen bieten ein Highlight auf jeder Veranstaltung.  
Die Speisen werden frisch vor den Augen Ihrer Gäste, von unseren professionellen Köchen zubereitet.

## Frisch vom Gasgrill

Verschiedene Fleisch- und Fischarten und vegetarische Beilagen

## Pasta

Hausgemachte Nudelvariationen mit verschiedenen Saucen und Toppings

## Reibekuchen

Knusprige Reibekuchen mit verschiedenen Toppings

## Sashimi

Auf einem Eisblock serviert, von unserem Koch live filetiert

## Flammkuchen

Vor Ort frisch in unseren Spezialöfen zubereitet

Weitere Informationen und Preise erhalten Sie auf Anfrage.



**früh**  
GASTRONOMIE





# GETRÄNKEPAUSCHALEN

## Getränkepauschale 1

Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure, Sinalco Cola, Sinalco Orange, Apfelschorle, Orangensaft, Apfelsaft, Thomas Henry Tonic Water, Kölsches Wasser Grapefruit, FRÜH Sport, Kaffee, Tee, Espresso

20,00 €

## Getränkepauschale 2:

FRÜH Kölsch frisch vom Fass, FRÜH Radler, alkoholfreies FRÜH Kölsch, Hausweine rot & weiß, Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure, Sinalco Cola, Sinalco Orange, Apfelschorle, Orangensaft, Apfelsaft, Thomas Henry Tonic Water, Kölsches Wasser Grapefruit, FRÜH Sport, Kaffee, Tee, Espresso

28,50 €

## Getränkepauschale 3:

Prosecco Empfang, FRÜH Kölsch frisch vom Fass, FRÜH Radler, alkoholfreies FRÜH Kölsch, Hausweine rot & weiß, Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure, Sinalco Cola, Sinalco Orange, Apfelschorle, Orangensaft, Apfelsaft, Thomas Henry Tonic Water, Kölsches Wasser Grapefruit, FRÜH Sport, Kaffee, Tee, Espresso

34,00 €

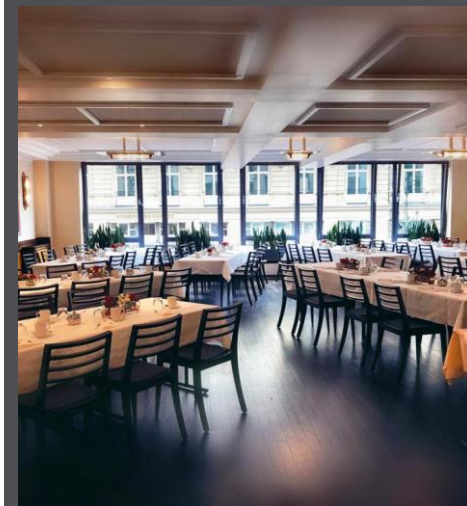
Hauswein Weiß: Mosel, Weißer Burgunder, Q.b.A., trocken, Weingut Hubertus Reis  
Hauswein Rot: Rheinhessen, Regent Merlot, Q.b.A., trocken, Weingut Peth-Wetz

**Die Getränkpauschale endet nach 8 Stunden. Danach werden die Getränke nach Verbrauch berechnet.**

FRÜH Gastronomie | Kölner Hofbräu P. Josef FRÜH KG | Am Hof 12-18 | 50667 Köln | Tel. (0221) 26 13 215 | [gastronomie@frueh.de](mailto:gastronomie@frueh.de) | [www.frueh-gastronomie.de](http://www.frueh-gastronomie.de)



**früh**  
GASTRONOMIE



# GETRÄNKEPAUSCHALEN



## Getränkepauschale 4:

2 Gläser Champagner pro Person,  
FRÜH Kölsch frisch vom Fass, FRÜH Radler, alkoholfreies FRÜH Kölsch,  
Hausweine rot & weiß, Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure,  
Sinalco Cola, Sinalco Orange, Apfelschorle, Orangensaft, Apfelsaft,  
Thomas Henry Tonic Water, Kölsches Wasser Grapefruit, FRÜH Sport,  
Kaffee, Tee, Espresso

38,00 €

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

Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure, Sinalco Cola, Sinalco Orange,  
Apfelschorle, Orangensaft, Apfelsaft,  
Kölsches Wasser Grapefruit & Waldmeister, FRÜH Sport

9,50 €

## Lust auf Cocktails? Sprechen Sie uns an.

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

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 Getränkpauschale endet nach 8 Stunden. Danach werden die Getränke nach Verbrauch berechnet.**

**früh**  
GASTRONOMIE



# GETRÄNKE



## Kölsch

FRÜH Kölsch frisch vom Fass 8,50 € / Ltr.  
FRÜH Radler 3,00 € / 0,33 Ltr.

## Prosecco

Prosecco Treviso Frizzante, Prosecco, trocken 20,00 €  
0,75 Ltr.-Flasche

## Sekt

Sekt Riesling FL Brut Reis 27,00 €  
Weingut Hubertus Reis, Mosel, Sekt, trocken  
0,75 Ltr.-Flasche

## Champagner

Champagner Deutz Brut 65,00 €  
Sektellerei Deutz, Ay Champagne, Frankreich  
Champagner brut, 0,75 Ltr.-Flasche

## Weißweine

2012 Weißer Burgunder, trocken 16,00 €  
0,75 Ltr. Flasche  
Weingut Hubertus Reis, Mosel

Nahe, Johanninger Grauburgunder 27,00 €  
trocken, Weingut Johanninger  
0,75 Ltr. Flasche

## Rotweine

Rheinhessen, Regent Merlot 16,50 €  
Cuvée, QbA trocken  
Weingut Peth-Wetz 0,75 Ltr. Flasche

2012 Vollmond Cuvée, trocken 27,50 €  
Weingut Gehring, Rheinhessen  
0,75 Ltr. Flasche

**früh**  
GASTRONOMIE

Gerne senden wir Ihnen auf Anfrage unser komplettes Weinangebot zu  
und stehen Ihnen für eine Beratung zur Verfügung.



# RAUM AUSSTATTUNG



## Zur Raumausstattung gehören:

In der FRÜH Lounge können Sie zwischen runden oder rechteckigen Bankettischen wählen. In den anderen Räumlichkeiten sind ausschließlich rechteckige Bankettische vorhanden. Dazugehörige Bestuhlung & Tischdecken sind inkludiert. Ausreichend Geschirr, Besteck, Servietten & Gläser für bestellte Speisen & Getränke.

## Zusätzlich buchbar:

Stehtisch	15,00 €
Stehtisch-Stretchhülle, weiß	20,00 €
Stuhlhülle, weiß (lediglich in der FRÜH Lounge verfügbar)	9,00 €
Stoffservietten	2,00 €
Standard Menükarten ( 2 Stück pro Tisch )	30,00 €
Kerzenständer 5-armig	Preis auf Anfrage

## Technik:

Beamer & Leinwand	35,00 €
Je Mikrophon (Schnurlos 2 Stk. / Headset 1 Stk. / Ansteck 1 Stk.)	35,00 €
Rednerpult	20,00 €

**früh**  
GASTRONOMIE

