

früh

GASTRONOMIE

BANKETTMAPPE



FESTE FEIERN

FESTE 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 Heinzelmännchenbrunnen 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!



FINGERFOOD

Kalte Klassiker

FLEISCH



- Kleiner Spieß mit Fleischkäse, Gewürzgurke und Senfcreme
- Kasselertasche gefüllt mit karamellisiertem Sauerkraut
- Kölsche Bruschetta mit Mett, roten Zwiebeln, Crème fraîche und Gouda überbacken
- Klassisches Hackbällchen mit Cornichon
- 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
- 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
Camembert

KUCHEN & CO.

Frischer, saisonaler Blechkuchen, täglich wechselnd
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße
Feines Saisongebäck

OBST

Süßer Obstspieß
Fingerfood-Obstplatte (Portion)



FINGERFOOD

Warme Variante

FLEISCH



Gebratener Hähnchenspieß in Malzkruste mit Zitronenmayonnaise

Bratkartoffelquiche mit Kräuterquark

Scampi mit Zitronenmayonnaise

VEGETARISCH



Gebackener Holländertaler mit Preiselbeer-Dip

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

Gemüseconsommé mit kleinen Serviettenknödeln und Gemüse

Vegetarische Kartoffelsuppe

Currywurst

Deftige Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffeln

Gerne servieren wir Ihnen zu allen Suppen Baguette oder Röllchen.

Je Sorte Mindestabnahme 20 Portionen



MENÜVORSCHLÄGE

Die einzelnen Gerichte der Menüs können Sie untereinander tauschen.

MENÜ 1

Vegetarische Kartoffelsuppe 

Schweinebraten in FRÜH-Kölschsoße
mit geschmortem Weißkohl und Kartoffelklößen

Schokoladenpudding mit Vanillesauce, Sahnehaube
und gerösteter Mandel

Preis pro Person ca. 31,00 €

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. 42,00 €

MENÜ 3

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

Gemüseconsommé mit kleinen Serviettenknödeln und Gemüse 

Rosa gebratenes Kalbsfilet an Sherryjus
mit bunten Karotten und Petersilienwurzelgemüse „Bürgerlich“

Kölsches Tiramisu, sahnige Creme mit marinierten Äpfeln und
Schokozwieback.

Preis pro Person ca. 60,00 €



Zu allen Menüs reichen wir Brot mit Butter und Kräuterquark

BUFFETVORSCHLÄGE

Die einzelnen Gerichte des 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 🚫

Klassisches Hackbällchen mit Cornichon

Kleines paniertes Schweineschnitzel

Röstitaler mit Räucherlachstatar und Honig-Senf-Creme 🚫

Kölsches Brett mit Vesperwurst, Schweinebraten, Fleischkäse und Mettwurst

Saisonale Blattsalate mit Dressing 🚫

Brotkorb mit Butter und Kräuterquark

HAUPTSPEISEN

Krustenbraten mit Früh-Kölschsoße, glasiertem Gemüse und Kartoffelgratin

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce, Kartoffelklößen und Apfelkompott

DESSERT

Rote Beerengrütze mit Vanillesoße

Kölsches Tiramisu, sahnige Creme mit marinierten Äpfeln und Schokozwieback.

Rustikales Käsebrett

Preis pro Person ca. 47,00 € *

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 

Gebratene Entenbrust (kalt serviert), frische Mango und Rauke in Balsamicovinaigrette

Räucherlachs mit Meerrettichcreme und Honig-Senf-Creme 

Praline vom Sauerbraten mit Rübenkrautcreme

Mozzarella- Kirschtomaten- Spieß mit kölschem Pesto 

Kölscher Brotsalat mit gebratenen Kräuterseitlingen,  Champignons, und Spinatsalat

Nudelsalat mit bunter Paprika, rote Zwiebel,  grünen Bohnen und kölschem Pesto

Brotkorb mit Butter und Kräuterquark

HAUPTSPEISEN

Rosa gebratenes Roastbeef an Rosmarinjus, Kohlrabi- Möhrengemüse und Kartoffelgratin

Lachstranche an Kräuterrahmsauce,  Paprika- Zucchini-Gemüse und Rosmarinkartoffeln

DESSERT

Dunkles Schokoladenmousse mit unserem hauseigenen Kräuterlikör „Deck un Dünn“

Beerentiramisu

Rustikales Käsebrett

Preis pro Person ca. 62,00 € *

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 Vitello“ 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 Serviettenknödel

Schweinebraten in FRÜH-Kölschsoße mit geschmortem Weißkohl und Kartoffelklößen

Hähnchenbrust mit Tomatensauce, Paprika- Zucchini Gemüse und Kräuterreis

Vegetarisches Pilzragout in Kräuterrahm  mit hausgemachten Serviettenknödeln

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln 

Gemüsequiche mit Kräuterquark 

Gebratene Kartoffelklöße mit Paprika-Zucchini Gemüse und Frühlingslauch  | VEGAN

DESSERT

Obstsalat

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße

Fingerfood- Obstplatte



Bei individuellen Wünschen beraten wir Sie gerne.

GETRÄNKEPAUSCHALEN

GETRÄNKEPAUSCHALE 1:

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Sprite, Apfelschorle, Orangensaft, Apfelsaft, FRÜH Sport, Kaffee, Tee, Espresso 29,00 €

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, Sprite, Apfelschorle, Orangensaft, Apfelsaft, FRÜH Sport, Kaffee, Tee, Espresso 35,00 €

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, Sprite, Apfelschorle, Orangensaft, Apfelsaft, FRÜH Sport, Kaffee, Tee, Espresso 42,00 €



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

- Kölner Raum
- Kaminraum
- Heintelmännchen Raum
- Roncalli Raum
- FRÜH Lounge

Anschließend werden die Getränke nach Verbrauch berechnet.

GETRÄNKEPAUSCHALEN

KINDERPAUSCHALE (bis zur Vollendung des 12. Lebensjahres):

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

11,00 €

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 sind in folgenden Räumlichkeiten buchbar und enden nach 8 Stunden:

- Kölner Raum
- Kaminraum
- Heinzelmännchen Raum
- Roncalli Raum
- FRÜH Lounge

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. Dazugehörige Bestuhlung und Tischdecken sind inkludiert, ebenso wie ausreichend Geschirr, Besteck, Servietten und Gläser für bestellte Speisen und Getränke.

ZUSÄTZLICH BUCHBAR:

Stehtisch / Stück	16,50 €
Stehtisch-Stretchhülle, weiß / Stück	21,00 €
Stuhlhülle, weiß (ausschließlich in der FRÜH Lounge verfügbar) / Stück	11,00 €
Standard Menükarten pro Person	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

