

# BRAUHAUS FRÜH AM DOM



Im Brauhaus FRÜH am Dom treffen sich Kölner und Nicht-Kölner zum gemeinsamen Klüngeln und Kölsch trinken. Seit der Gründung der Gaststätte mit hauseigener Brauerei im Jahr 1904 hat das Brauhaus FRÜH am Dom seinen festen Platz in der Kölner Gastronomie-Tradition.

**früh**  
GASTRONOMIE

Hier erlebt man nicht nur typisch kölsche Gastfreundlichkeit, sondern auch ein uriges kölsches Ambiente. Der traditionelle Köbes sorgt für das leibliche Wohl unserer Gäste und serviert frisch gezapftes Kölsch und typisch kölsche Speisen.



# UNSERE RÄUME FÜR EXKLUSIVBUCHUNGEN



Für Veranstaltungen mit separatem Raum können wir Ihnen folgende Räumlichkeiten anbieten:

## Brauhaus 1. Etage

Raum	Menü	Buffet
Kölner Raum	40	-
Kaminraum	40	-

## Brauhaus

Raum	Menü	Buffet
Sauna	35	-
Wintergarten	60	40
Wappensaal	220	170

## Brauhauskeller

Raum	Menü	Buffet
Brunnen-Hopfen-Fass	100	80
Kapellchen	90	70
Kapellchen & Sudhaus	150	100
Brauhauskeller Gesamt	-	450

Bei den angegebenen Personenzahlen handelt es sich um die maximale Gästeanzahl mit Menü oder Buffet. Gerne stehen wir Ihnen bei Ihrer Wahl beratend zur Seite.

Über die Mindestumsätze für die einzelnen Räume informieren wir Sie gerne individuell.

**früh**  
GASTRONOMIE

The logo features the word 'früh' in a large, red, stylized Gothic font, with 'GASTRONOMIE' in a smaller, black, sans-serif font below it.

# MENÜS

Stellen Sie sich aus den folgenden Speisen Ihr individuelles Menü zusammen.

Wählen Sie dazu jeweils eine Suppe, einen Hauptgang und ein Dessert.

## Crèmesuppen

Tomate	4,00 €
Gemüse	4,00 €
Champignon	4,00 €
Blumenkohl	4,00 €

## Hauptspeisen

Pilzragout in Kräuterrahm mit hausgemachten Semmelknödeln und gemischtem Salat	8,50 €
Hacksteak mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	10,30 €
Gebatener Fleischkäse mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	10,50 €
Bratwurst "Bierkutscher Art" mit Möhren-Lauch-Gemüse in FRÜH Kölsch gegart, dazu Bratkartoffeln	10,70 €
Schweinebraten in FRÜH-Kölschsoße mit Krautsalat und Kartoffelklößen	12,50 €
Putengeschnetzeltes mit Champignons in Rahm, Reis und gemischtem Salat	13,50 €
Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensoße, Kartoffelklößen und hausgemachtem Apfelkompott	14,20 €
Schweinefiletmedaillons mit Champignons, Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	15,50 €

## Dessert

"Kölsches Tiramisu" mit in Weißwein marinierten Äpfeln und Schokozwieback in sahniger Crème	4,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße	6,50 €

Ein Menü kann ab 10 Personen vorbestellt werden.



**früh**  
GASTRONOMIE



# FINGERFOOD HAPPEN UND KLEINE LECKEREIEN



## Kölsche Happen / Mundhappen

Blutwurst	1,90 € / 1,60 €
Fleischwurst	1,90 € / 1,60 €
Leberwurst	2,30 € / 2,00 €
Schweinemetz	2,50 € / 2,10 €
Gekochter Schinken	2,60 € / 2,20 €
Kasseler	2,70 € / 2,40 €
Tatar	2,70 € / 2,25 €
Putenbrust	2,70 € / 2,25 €
Roher Schinken	2,80 € / 2,40 €
Schweinebraten	2,90 € / 2,40 €
Camembert	2,90 € / 2,40 €
Salami	2,90 € / 2,40 €
FRÜH ´s mittelalter Holländer	2,95 € / 2,10 €

## Kleine Leckereien

Holländerspieß	1,10 €
Kleine Bierknacker	1,25 €
Klassisches Hackbällchen	1,50 €
Kleines Schweineschnitzel	1,50 €
Pfannkuchenröllchen mit Frischkäse und Gemüse	1,60 €
Rote Bete-Crêpe mit Tafelspitz und Meerrettich	1,70 €
Röstitaler mit Räucherlachstatar und Dillschmand	1,80 €
Mozzarella-Kirschtomaten-Spieß	1,80 €
Matjeshappen auf Pumpernickeltaler	2,15 €

Je Sorte Mindestabnahme: 10 Portionen

Je Sorte Mindestabnahme: 20 Portionen

**früh**  
GASTRONOMIE



# FINGERFOOD WRAPS UND KLEINE SALATE

## Wraps

Cologne Style  
mit Kasselerwürfeln, karamellisiertem Sauerkraut und Frühlingszwiebeln 1,70 €

American Style  
mit Romanasalat, Hühnchen und Caesar Dressing 2,10 €

Greek Style  
mit Schafskäse, Paprika, Olive, Gurke und Tomate 2,10 €

## Kleine Salate im Glas

Gurken-Radieschen-Salat 1,10 €

Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Paprika, Zucchini und Bohnen 1,25 €

Klassischer Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Ei und Gewürzgurke 1,30 €

Kasselerwürfel an Feigensenf 2,00 €

Je Sorte Mindestabnahme: 20 Portionen



**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. 28,00 €\*  
\*Der Preis ergibt sich aus der tatsächlichen Personenzahl & Buffetzusammenstellung

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. 33,00 €\***

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: Kasserlerwürfel 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. 39,00 €\***

**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. 40,00 €\***

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

Italienisches Käsebrett

**Preis pro Person ca. 40,00 €\***

Ein Buffet kann ab 20 Personen vorbestellt werden.

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



**früh**  
GASTRONOMIE



# BUFFETVORSCHLÄGE ALTERNATIVE SPEISEN

Die einzelnen Gänge 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  
Fingerfoodobstplatte  
Clafouti-Pfannkuchenauflauf mit Aprikosen

Bei individuellen Wünschen beraten wir Sie gerne.



**früh**  
GASTRONOMIE



# LIVE-STATIONEN FÜR EXKLUSIVBUCHUNGEN DES BRAUHAUSKELLERS

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 Soßen 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

