Früh

GASTRONOMIE

BANKETTMAPPE

FRÜH „Em Golde Kappes“
Neusser Straße 295, 50733 Köln
Tel. 0221-92 2 92 640
kappes@frueh.de
www.emgoldekappes.de

FRÜH „Em Jan von Werth“
Christophstraße 44, 50670 Köln
Tel. 0221/133513
janvonwerth@frueh.de
www.jan-von-werth.com

FESTE FEIERN

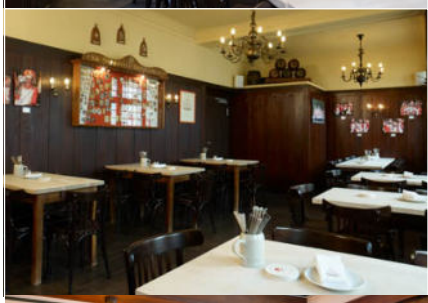
FESTE FEIERN

Das kölsche Leben genießen

GELBER SALON

Früh EM GOLDE KAPPES

Der Gelbe Salon ist einer unserer beliebtesten Räume für Gesellschaften und befindet sich auf der ersten Etage. Das feinbürgerliche Ambiente ist wie geschaffen für private Feiern wie Hochzeiten, Taufen, Kommunion oder Geburtstage. Seinen Namen verdankt der Salon seinem schönen hellen Eichenholzparkett und den in freundlichem Gelbton gestrichenen Wänden. Hier hat man direkten Blick auf das Treiben der Neusser Straße. Der Gelbe Salon bietet Platz für bis zu 60 Gäste.



BÜRGERSTÜBCHEN

Früh EM GOLDE KAPPES

Ganz anders als unser Gelber Salon bestimmt hier ein uriges, rustikales Flair das Ambiente des Raumes. Die Stube ist komplett holzvertäfelt und dadurch sehr gemütlich. Hier residiert auch die Nippeser Bürgerwehr, die in diesem Raum ihr Stammquartier aufgeschlagen hat. Viele Erinnerungstücke der „Appelsinefunke“ zieren die Wände oder können in der großen Vitrine bewundert werden. Das Bürgerstübchen bietet Platz für bis zu 40 Gäste.

GRIET-STUBE

Früh EM Jan von Werth

Geburtstag, Hochzeit, Firmenfeier oder Jubiläen: Feiern Sie mit Ihren Gästen im FRÜH „Em Jan von Werth“! In unserer Griet-Stube können Sie mit bis zu 80 Gästen ein Fass aufmachen. Eine vollautomatische Kegelbahn befindet sich im Untergeschoss.

FINGERFOOD

Kalte Klassiker

FLEISCH

Kleiner Spieß mit Fleischkäse, Gewürzgurke und Senfcreme

Kasselertasche gefüllt mit karamellisiertem Sauerkraut

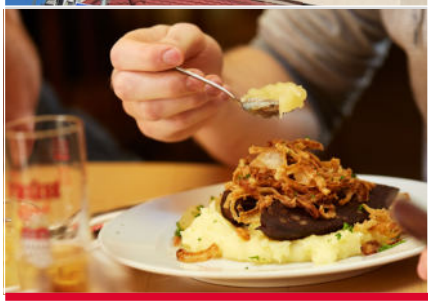
Kölsche Bruschetta mit Mett, roten Zwiebeln,
Creme fraîche und Gouda überbacken

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

„Kääsknubbel", Käsecreme aus Brie, Holländer und Quark
mit 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
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
Krokettenbällchen vom Sauerbraten mit Preiselbeer-Dip
Currywurst mit Baguette (auch in veganer Variante möglich)
Garnele mit Zitronen-Knoblauchmayonnaise

VEGETARISCH

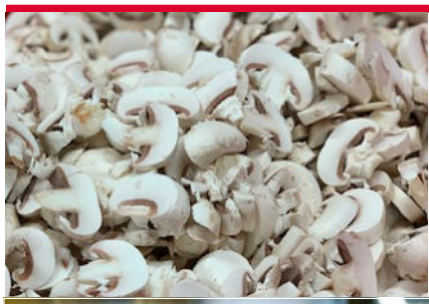
Gebackener Holländertaler mit Preiselbeer-Dip
Gebackener Champignon gefüllt mit FRÜH´s Holländer
Bratkartoffelquiche mit Kräuterquark

Gerne bieten wir Ihnen unser Fingerfood auch als Flying Fingerfood an.
Dafür wird eine individuelle Servicepauschale berechnet.

SUPPEN

Deftige Gulaschsuppe mit Paprika, Kartoffeln und Röggelchen
Vegetarische Kartoffelsuppe mit Röggelchen

Je Sorte Mindestabnahme 20 Portionen



MENÜVORSCHLÄGE

Die einzelnen Gerichte der Menüs können Sie untereinander tauschen.

MENÜ 1

Tomatencremesuppe mit gebratener Riesengarnele,
kölschem Pesto und Röggelchen

Maispouladenbrust an Rosmarinjus auf Ragout von Pilzen, Bohnen,
roter Zwiebel, Paprika und Karotten mit Brätlingen

Beerentiramisu

Preis pro Person ca. 41,00 €

MENÜ 2

Gebackener Holländer mit Preiselbeerdip
an Wildkräutersalat in Balsamicovinaigrette

Schaufelbug 16 Std. sous vide gegart in Rotweinjus mit
gebratenen Pilzen, glasierten Möhren und Serviettenknödel

Kölsches Tiramisu, sahnige Creme mit marinierten Äpfeln und
Schokozwieback

Preis pro Person ca. 47,00 €

MENÜ 3

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

Gemüseconsomeé mit kleinen Semmelknödeln und Röggelchen

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

Dunkles Schokoladenmousse mit unserem hauseigenen Kräuterlikör
„Deck un Dönn“

Preis pro Person ca. 61,00 €

Ein Menü kann ab 10 Personen vorbestellt werden.
Zu allen Menüs reichen wir Brot mit Kräuterbutter und Kräuterquark für 4,00 €
pro Person.

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

Hackbällchen mit Cornichon und Senf

Kleines paniertes Schweineschnitzel

Röstitaler mit Räucherlachstatar und Honig- Senf- Creme

Kölsche Brotzeit mit Fleischkäse, Mett–, Vesperwurst
und Schweinebraten mit Remoulade und Senf

Saisonale Blattsalate mit Dressing

Brotkorb mit Kräuterbutter 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 „Kääsknubbel“ (Käsecreme aus Brie, Holländer und Quark
mit roter Zwiebel)

Preis pro Person ca. 48,00 € *

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, Petersilienvinaigrette

Nudelsalat mit bunter Paprika, roter Zwiebel, 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 Kääsknubbel“ (Käsecreme aus Brie, Holländer und Quark mit roter Zwiebel)

Preis pro Person ca. 60,00 € *

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 Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts wählen:

VORSPEISEN

„Kölsches Carpaccio“ Schweinebraten „kalt“ mit Heringssoße, Apfel, Gewürzgurke und Zwiebeln

Rosa gebratenes Roastbeef kalt serviert an Remoulade

HAUPTSPEISEN

Schaufelbug 16 Std. sous vide gegart in Rotweinjus mit gebratenen Pilzen, glasierten Möhren und Semmelknödel

Hähnchenbrust mit Tomaten-Kräuter-Soße, Paprika- Zucchinigemüse und Reis

Vegetarisches Pilzragout in Kräuterrahm mit hausgemachten Semmelknödeln

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Gemüsequiche mit Curry-Kräuterdip mit Kräuterquark

Gebratene Kartoffelklöße mit Paprika-Zucchinigemüse und Frühlingslauch

DESSERT

Obstsalat

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße

Fingerfood- Obstplatte

Bei individuellen Wünschen beraten wir Sie gerne.