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. Für Gruppen bis zu 130 Personen können Sie das FRÜH „Em Jan von Werth“ exklusiv buchen. Eine vollautomatische Kegelbahn befindet sich im Untergeschoss.

FINGERFOOD

Kalte Klassiker

FLEISCH

Kleiner Spieß mit Fleischkäse, Gewürzgurke und Senfcreme

Kasselertasche gefüllt mit karamellisiertem Sauerkraut

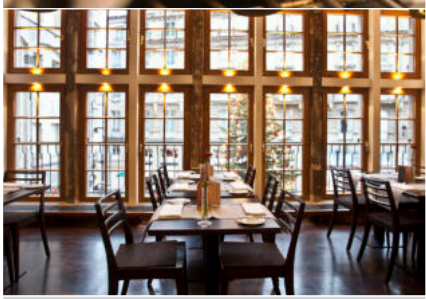
Kölsche Bruschetta mit Mett, roten Zwiebeln,
Crème fraîche und Gouda überbacken

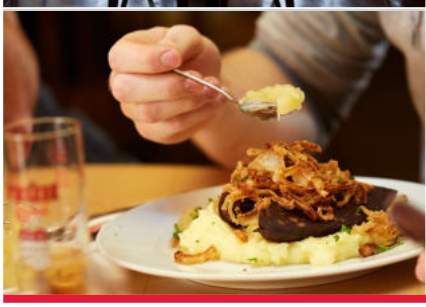
Klassisches Hackbällchen mit Cornichon

Kleines paniertes Schweineschnitzel

Praline vom Sauerbraten mit Rübenkrautcreme

Roastbeefröllchen mit Remoulade





FISCH

Röstitaler mit Räucherlachstatar und Honig-Senf-Creme

Matjesfilet auf Schwarzbrot

VEGETARISCH

Holländerspieß

„Kääsknubbel“, Käsecreme mit Paprika, Kümmel und roter Zwiebel

Mozzarella-Kirschtomaten-Spieß mit kölschem Pesto

Klassischer Kartoffelsalat mit Mayonnaise,
Ei und Gewürzgurken im Glas

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
Mett mit Zwiebeln und Schnittlauch
Gekochter Schinken
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

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 Röggelchen.

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. 28,00 €

MENÜ 2

Gebackener Holländer mit Preiselbeerdip
auf Wildkräutersalat in Balsamicovinaigrette

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

Beerentiramisu

Preis pro Person ca. 41,00 €

MENÜ 3

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

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. 54,00 €

Zu allen Menüs reichen wir Brot mit Butter und Kräuterquark für 3,00 € 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

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. 44,00 € *

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, roter 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

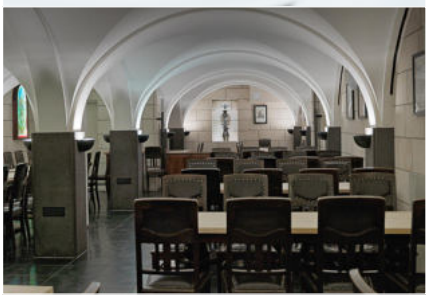
Preis pro Person ca. 60,00 € *

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 Hauptgerichten und Desserts wählen:



VORSPEISEN

„Kölsches Vitello“ 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 Serviettenknödel

Schweinebraten in FRÜH-Kölschsoße
mit geschmortem Weißkohl und Kartoffelklößen

Hähnchenbrust mit Tomatensauce,
Paprika- Zucchinigemüse und Kräuterreis

Vegetarisches Pilzragout in Kräuterrahm
mit hausgemachten Serviettenknödeln

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Gemüsequiche mit Kräuterquark

Gebratene Kartoffelklöße mit Paprika-Zucchinigemüse und Frühlingslauch | VEGAN

DESSERT

Obstsalat

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße

Fingerfood- Obstplatte

Bei individuellen Wünschen beraten wir Sie gerne.
Alle Preise verstehen sich inklusive der Mehrwertsteuer.