

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 feinschmeckerische 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 Senfcrème	1,20 €
Kasselertasche gefüllt mit karamellisiertem Sauerkraut	1,30 €
Kölsche Bruschetta mit Mett, roten Zwiebeln, Crème fraîche und Gouda überbacken	1,40 €
Klassisches Hackbällchen mit Cornichon	1,50 €
Kleines paniertes Schweineschnitzel	1,70 €
Praline vom Sauerbraten mit Rübenkraut	2,50 €
Roastbeefröllchen mit Remoulade	2,60 €
Blutwurst auf Schwarzbrot mit Apfel und Zwiebel	2,80 €

FISCH



Röstitaler mit Räucherlachstatar & Dillschmand	1,90 €
Matjesfilet auf Schwarzbrot	2,20 €

VEGETARISCH



Holländerspieß	1,10 €
Klassischer Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Ei und Gewürzgurken im Glas	1,30 €
Käsknubbel, Käsecrème mit Paprika, Kümmel und roter Zwiebel	1,40 €
Mozzarella-Kirschtomaten-Spieß	1,70 €
Gemüesticks mit Kräuterdip	1,90 €
Mozzarellakugeln mit kölschem Pesto, Spinatsalat und Kirschtomaten im Glas	1,90 €
Kölsche Bruschetta mit Paprika-Auberginengemüse	2,80 €

VEGAN



Rohkostsalat im Glas	1,70 €
Kölsche Bruschetta mit Bohnencrème	2,00 €

Je Sorte Mindestabnahme 20 Portionen



FINGERFOOD

Kölsche Happen & Süßes

KÖLSCHE HAPPEN



Blutwurst	1,90 €
Fleischwurst	1,80 €
Geflügelfleischwurst	2,00 €
Leberwurst	2,30 €
Schweinemetz	2,80 €
Gekochter Schinken	2,60 €
Rindertatar	2,80 €

VEGETARISCH



Holländer	2,80 €
Camembert	2,90 €

KUCHEN & CO.

Kirschstreuselkuchen	3,60 €
Gedeckter Apfelkuchen	3,60 €
Käsekuchen	3,60 €
Mohnstreuselkuchen	3,60 €
Apfelstrudel mit Vanillesoße	6,00 €
Feines Saisongebäck	41,00 €

OBST

Süßer Obstspieß	1,30 €
Fingerfood-Obstplatte / Portion	7,00 €

Je Sorte Mindestabnahme 20 Portionen



FINGERFOOD

Warme Variante

FLEISCH



Bratwurstplätzchen mit Senf	2,20 €
Gebratener Hähnchenspieß in Malzkruste mit Zitronenmayonaise	2,50 €
Bratkartoffelquiche mit Kräuterquark	3,50 €
Scampi mit Zitronenmayonaise	3,30 €

VEGETARISCH



Gebackener Holländertaler mit Preiselbeer- Dip	1,70 €
Champignon gefüllt mit Bier-Kräuterkäse	2,00 €

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

SUPPEN

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Gemüse	4,00 €
Tomatencrèmesuppe	4,00 €
Kartoffelsuppe	4,30 €
Gemüseconsommé mit Semmelklößchen	4,30 €
Currywurst	4,00 €
Gulaschsuppe	5,70 €

Gerne servieren wir Ihnen zu allen Suppen Brot, Baguette oder Röllchen.

Je Sorte Mindestabnahme 20 Portionen




MENÜVORSCHLÄGE

Die einzelnen Gerichte der Menüs können Sie untereinander tauschen.


MENÜ 1

Kartoffelsuppe	4,30 €
Schweinebraten in FRÜH-Kölschsoße mit geschmortem Weißkohl und Kartoffelklößen	12,90 €
Kölsches Tiramisu mit in Weißwein marinierten Äpfeln und Schokozwieback in sahniger Crème	4,50 €



MENÜ 2

Gebackener Holländer auf Wildkräutersalat mit Preiselbeervinaigrette	8,90 € 
Schaukelbug 16 Stunden sous vide gegart in Rotweinjus mit gebratenen Pilzen und kleinen Semmelklößen	16,90 €
Kabinettpudding mit Vanillesoße und Kirschkompott	4,50 €

MENÜ 3

Rettichcarpaccio in Zitrusfruchtmarinade mit Räucherlachs, Spinatsalat und Honig-Senf-Soße	11,90 €
Gemüseconsommé mit Semmelklößchen	4,30 € 
Rosa gebratenes Kalbsfilet an Sherryjus mit bunten Karotten und Petersilienwurzel-Kartoffelstampf	24,90 €
Dunkles Schokoladenmousse „Deck un Dönn“	5,20 €

ALTERNATIVE HAUPTGÄNGE

Vegane Nudeln in cremiger Soße mit Kirschtomaten, Spinatsalat und gerösteten Pinienkernen	9,90 € 
Pilze mit Kräutern in Rahm, dazu kleine Semmelknödel und Möhrensalat	8,50 € 

Zu allen Menüs reichen wir Brot mit Butter und Kräuterquark für 2,10 € pro Person.



BUFFETVORSCHLÄGE

Die einzelnen Gerichte des Buffets können Sie untereinander tauschen.

Buffet 1

VORSPEISEN

Käsknubbel, Käsecrème mit Paprika, Kümmel und roter Zwiebel



Flönzsalat mit Gurke, Zwiebel und Vinaigrette

Sahnehering "Hausfrauen Art" mit Äpfeln, Cornichons und Zwiebeln

Pellkartoffelsalat mit Ei, Tomate und Radieschen
in klarem Kräuterdressing



Kleines paniertes Schweineschnitzel

Röstitaler mit Räucherlachstatar und Dillschmand

Braumeister-Brett mit Rauchschinken, Kasseler,
Schweinebraten und Fleischkäse

Saisonale Blattsalate mit Hausdressing



Brotkorb mit Butter und Kräuterquark

HAUPTSPEISEN

Krustenbraten mit FRÜH-Kölschsoße,
glasiertem Gemüse und Kartoffelgratin

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensoße,
Kartoffelklößen und Apfelkompott

DESSERT

Hausgemachter Apfelstrudel

Rote Beerengrütze mit Vanillesoße

Rustikales Käsebrett

Preis pro Person ca. 39,50 € *

Ein Buffet kann ab 20 Personen vorbestellt werden.

* Der Preis ergibt sich aus der tatsächlichen Personenzahl + Buffetzusammenstellung.



BUFFETVORSCHLÄGE

Die einzelnen Gerichte des Buffets können Sie untereinander tauschen.

Buffet 2

VORSPEISEN

Tafelspitzsalat mit Äpfeln und rosa Pfefferbeeren in Kräutervinaigrette

Klassisches Hackbällchen mit Cornichon

Klassischer Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Ei und Gewürzgurken

Rohkostsalat mit Gurke, Möhre, Krautsalat und bunter Paprika

Kölsche Brotzeit mit Mett-, Fleisch-, Vesperwurst und Sauerbratensülze mit Dip

Matjesfilets eingelegt in Tomaten-Frühlingslauchvinaigrette

Kasselertasche gefüllt mit karamellisiertem Sauerkraut

Brotkorb mit Butter und Kräuterquark



HAUPTSPEISEN

Gebratenes Schweinefilet mit Sherryjus, cremiges Bohnenragout mit Speck und Rosmarinkartoffeln

Hähnchenbrustmedaillons mit Malzkruste, Paprika-Auberginengemüse und Kräuterreis

DESSERT

Kabinettpudding mit Vanillesoße und Kirschkompott

Kölsches Tiramisu mit in Weißwein marinierten Äpfeln und Schokozwieback in sahniger Crème

Gemischtes Käsesortiment

Preis pro Person ca. 43,- € *

Ein Buffet kann ab 20 Personen vorbestellt werden.

* Der Preis ergibt sich aus der tatsächlichen Personenzahl + Buffetzusammenstellung.



BUFFETVORSCHLÄGE

Die einzelnen Gerichte des Buffets können Sie untereinander tauschen.

Buffet 3

VORSPEISEN

Brokkolisalat mit roter Bete in Honig-Frischkäse-Dressing und Johannisbeeren 

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

Röggelchensalat mit gebratenen Kräuterseitlingen und Champignons, Kirschtomaten und Kapern in Blattpetersilienvinaigrette 

Räucherlachs mit Meerrettichcrème und Dill-Senf-Soße

Praline vom Sauerbraten mit Rübenkraut

Mozzarella-Kirschtomaten-Spieß mit kölschem Pesto 

Nudelsalat mit Schwarzwälder Schinken, Prinzessbohnen, Paprika und roter Zwiebel in Essig und Öl

Brotkorb mit Butter und Kräuterquark

HAUPTSPEISEN

Rosa gebratenes Roastbeef an Rosmarinjus, Kohlrabi-Möhrengemüse und Kartoffelgratin

Gebratenes Zanderfilet an Ingwersoße, tomatisiertes Linsen-Kartoffelgemüse

DESSERT

Dunkles Schokoladenmousse „Deck un Dönn“

Beeren Tiramisu

Gemischtes Käsesortiment

Preis pro Person ca. 55,- € *

Ein Buffet kann ab 20 Personen vorbestellt werden.

* Der Preis ergibt sich aus der tatsächlichen Personenzahl + Buffetzusammenstellung.



BUFFETVORSCHLÄGE

Alternative Speisen

Gerne können Sie auch aus unseren alternativen Hauptgerichten und Desserts wählen:

HAUPTSPEISEN MIT FLEISCH



Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust in Weißwein-Sahne-Soße mit bunten Karotten und Reis 13,50 €

Schaukelbug sous vide in Rotweinjus mit gebratenen Pilzen und kleinen Semmelklößen 16,90 €

Schweinebraten in FRÜH-Kölschsoße mit geschmortem Weißkohl und Kartoffelklößen 12,90 €

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN



Pilze mit Kräutern in Rahm, dazu Semmelknödel und Möhrensalat 8,50 €

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat 8,90 €

VEGANE HAUPTSPEISE

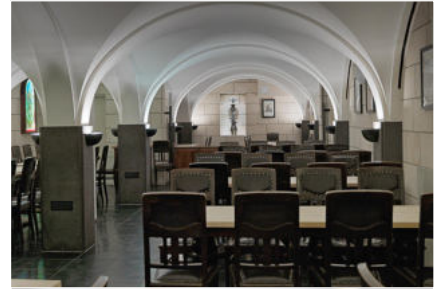


Vegane Nudeln in cremiger Soße mit Kirschtomaten, Spinatsalat und gerösteten Pinienkernen 9,90 €

DESSERT

Obstsalat 5,20 €

Fingerfood-Obstplatte/Portion 7,00 €



Bei individuellen Wünschen beraten wir Sie gerne.

Alle Preise verstehen sich inklusive der Mehrwertsteuer