

# früh

GASTRONOMIE

**BANKETTMAPPE**

## FRÜH „Em Golde Kappes“

Neusser Straße 295, 50733 Köln

Tel. 0221-92 2 92 640

kappes@frueh.de

[www.emgoldekappes.de](http://www.emgoldekappes.de)

## FRÜH „Em Jan von Werth“

Christophstraße 44, 50670 Köln

Tel. 0221/133513

janvonwerth@frueh.de

[www.jan-von-werth.com](http://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 Gewürzgürkchen 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



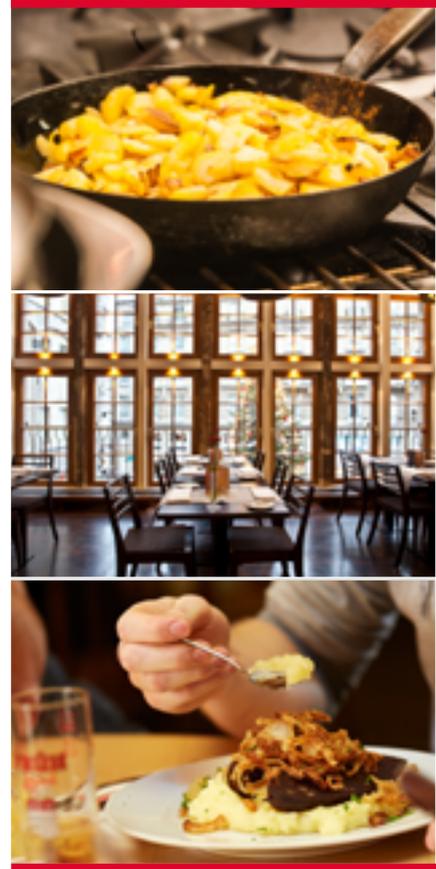
Holländerspieß  
Klassischer Kartoffelsalat mit Mayonnaise,  
Ei und Gewürzgurken im Glas  
„Käasknubbel“, Käsecreme mit Paprika, Kümmel und roter Zwiebel  
Mozzarella-Kirschtomaten-Spieß mit kölschem Pesto  
Gemüsesticks mit Kräuterdip  
Mozzarellakugeln mit kölschem Pesto, Spinatsalat  
und Kirschtomaten im Glas  
Kölsche Bruschetta mit Paprika-Zucchini-gemüse

### 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  
Bratkartoffelquiche mit Kräuterquark

Scampi mit Zitronenmayonnaise

### VEGETARISCH



Gebackener Holländertaler mit Preiselbeer-Dip  
Gebackener 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 mit Röttgelchen

Gemüseconsomeé mit kleinen Serviettenknödeln und Röttgelchen

Vegetarische Kartoffelsuppe mit Röttgelchen

Currywurst mit Baguettebrot

Deftige Gulaschsuppe mit Paprika, Kartoffeln und Röttgelchen



Je Sorte Mindestabnahme 20 Portionen

# MENÜVORSCHLÄGE

Die einzelnen Gerichte der Menüs können Sie untereinander tauschen.

## MENÜ 1

Vegetarische Kartoffelsuppe mit Rörgelchen   
Schweinebraten in FRÜH-Kölschsoße  
mit geschmortem Weißkohl und Kartoffelklößen  
Schokoladenpudding mit Vanillesoße, Sahnehaube  
und gerösteter Mandel

**Preis pro Person ca. 32,00 €**

## 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  
Beerentiramisu

**Preis pro Person ca. 47,00 €**

## MENÜ 3

Rettichcarpaccio in Zitrusfruchtmarinade,   
mit Räucherlachs, Spinatsalat und Honig-Senf-Soße  
Gemüseconsomé mit kleinen Serviettenknödeln und Rörgelchen   
Rosa gebratenes Kalbsfilet an Sherryjus  
mit bunten Karotten und Petersilienwurzelgemüse „bürgerlich“  
Kölsches Tiramisu, sahnige Creme mit marinierten Äpfeln und  
Schokozwieback

**Preis pro Person ca. 61,00 €**

Ein Menü kann ab 10 Personen vorbestellt werden.  
Zu allen Menüs reichen wir Brot mit Butter 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 Gewürzgürkchen 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 Butter und Kräuterquark

### HAUPTSPEISEN

Krustenbraten vom Schwein mit FRÜH-Kölschsoße,  
glasiertem Gemüse und Kartoffelgratin

Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen  
und hausgemachtem Apfelkompott

### DESSERT

Rote Beerengrütze mit Vanillesoße

Kölsches Tiramisu, sahnige Creme mit marinierten Äpfeln und  
Schokozwieback

Rustikales Käsebrett mit Früh`s mittelaltem Holländer, Kräuterquark,  
Brie und „Kääsknubbel“ (Käsecreme mit Paprika, Kümmel  
und 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, Spinatsalat und Kapern in Blattpetersilienvinaigrette 🌿

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 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 Käsknubbel“ (Käsecrème mit Paprika, Kümmel und 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 Hauptgerichten und Desserts wählen:

### VORSPEISEN

Schweinebraten Hausfrauen Art 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 Tomaten-Kräuter-Soße,  
Paprika- Zucchini Gemüse und Reis

Vegetarisches Pilzragout in Kräuterrahm   
mit hausgemachten Serviettenknödeln

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln 

Gemüsequiche mit Curry-Kräuter dip mit Kräuterquark 

Gebratene Kartoffelklöße mit Paprika-Zucchini Gemüse und  
Frühlingslauch 



### DESSERT

Obstsalat

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße

Fingerfood- Obstplatte

Bei individuellen Wünschen beraten wir Sie gerne.