

früh

EM TATTERSALL

BANKETTMAPPE


HIPPODROM
früh


SCHRECKENSKAMMER
Alm


SATTELKAMMER
früh

FESTE FEIERN



FESTE FEIERN

Atemberaubende FRÜH-Locations

TATTERSALL



Mit rund 120 Sitzplätzen und einer großzügigen Theke bietet der Tattersall Ihnen und Ihren Gästen eine besonders authentische Brauhaus-Atmosphäre. Die angeschlossene und überdachte Terrasse wird der jeweiligen Jahreszeit entsprechend ausgestattet. Den großen Biergarten säumen alte Linden, die an heißen Tagen reichlich Schatten spenden. Einfach wunderschön!

HIPPODROM



Genießen Sie die Weitsicht! Das Hippodrom liegt gleich an der Rennstrecke. Auf der überdachten Terrasse finden 250 Personen Platz, im Innenbereich 180 Personen. Die Front ist vollständig verglast, so haben alle Gäste einen ausgezeichneten Blick auf das Renngeschehen und das bunte Treiben.

SATTELKAMMER



Mit direktem Blick auf den Führring liegt die „Sattelkammer“ etwas abseits des Renntrubels. Hier empfangen Sie Ihre Gäste ganz ungezwungen mit einem Glas Kölsch an der großen Theke. Die „Sattelkammer“ bietet Platz für 80 Personen, stehend. Auf Wunsch steht Ihnen der angrenzende Biergarten mit Blick auf den Führring zur Verfügung. Umgeben von der unberührten Natur und unter freiem Himmel, können Sie Ihre Liebe feiern und Ihren Bund fürs Leben schließen. Feiern Sie im Anschluss an die Trauung in einer der FRÜH-Locations. Abseits von exklusiven Veranstaltungen werden in der Sattelkammer Bundesliga-Spiele und andere sportliche Ereignisse öffentlich übertragen.

SCHRECKENSKAMMER ALM



Die „Schreckenskammer Alm“ ist eine urige Holzhütte mit einer eigenen Terrasse. Von hier aus blicken Sie und Ihre Gäste direkt auf die Rennstrecke. Das Innere macht dem Begriff „Alm“ alle Ehre! Die große Terrasse bietet Platz für 30 Gäste und weitere 80 Sitzplätze befinden sich im Inneren. Somit ist die Schreckenskammer Alm ideal für Familienfeiern und Firmenfeste geeignet. Unser Team kümmert sich um das leibliche Wohl Ihrer Gäste. Und auch gerne um das, was Ihren Anlass individuell und persönlich macht. Alles von uns, alles von FRÜH – wir können das!



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-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



Gebatener 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

Gemüseconsommé 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

Schaukelbug 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

Gemüseconsommée 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

HAUPTSPESSEN

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

Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen
und hausgemachtem Apfelkompott

DESSERT

Rote Beerengrütze mit Vanillesoße

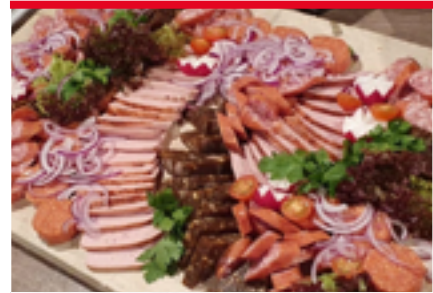
Kölsches Tiramisu, sahnige Creme mit marinierten Äpfeln
und Schokozwieback

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, roten Zwiebeln, 🍷
grünen Bohnen und kölschem Pesto

Brotkorb mit Butter und Kräuterquark

HAUPTSPESIEN

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“

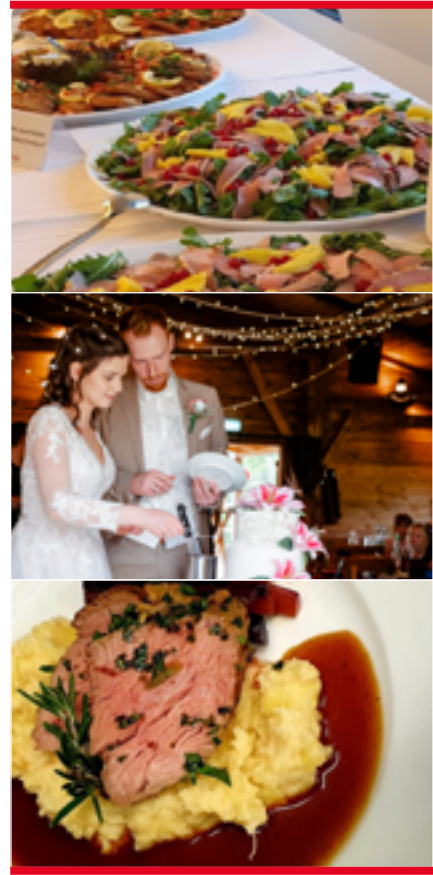
Beerentiramisu

Rustikales Käsebrett mit Früh's mittelaltem Holländer, Kräuterquark,
Brie und „Kääsknubbel“ (Käsecreme mit Paprika, Kümmel
und roter Zwiebel)

Preis pro Person ca. 66,00 €*

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

HAUPTSPESIEN

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.



GETRÄNKEPAUSCHALEN

GETRÄNKEPAUSCHALE 1:

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Apfelschorle, Orangensaft, Apfelsaft, FRÜH Sport, Kaffee, Tee, Espresso

31,00 €



GETRÄNKEPAUSCHALE 2:

FRÜH Kölsch frisch vom Fass, FRÜH NaturRadler, alkoholfreies FRÜH Kölsch, Hausweine rot & weiß, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Coca-Cola, Coca-Cola zero Fanta, Apfelschorle, Orangensaft, Apfelsaft, FRÜH Sport, Kaffee, Tee, Espresso

37,00 €



GETRÄNKEPAUSCHALE 3:

Prosecco Empfang, FRÜH Kölsch frisch vom Fass, FRÜH NaturRadler, alkoholfreies FRÜH Kölsch, Hausweine rot & weiß, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Apfelschorle, Orangensaft, Apfelsaft, FRÜH Sport, Kaffee, Tee, Espresso

44,00 €



Die Getränkepauschalen sind in folgenden Räumlichkeiten buchbar und enden nach 8 Stunden:

- Hippodrom
- Sattelkammer
- Schreckenskammer Alm (Bitte beachten Sie: Hier schenken wir Schreckenskammer Kölsch aus).

Anschließend werden die Getränke nach Verbrauch berechnet.

GETRÄNKEPAUSCHALEN

KINDERPAUSCHALE (bis zur Vollendung des 12. Lebensjahres):

Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure, Coca-Cola, Coca-Cola zero Fanta, 13,00 €
Apfelschorle, Orangensaft, Apfelsaft, FRÜH Sport

LUST AUF COCKTAILS?

Sprechen Sie uns an.
Gerne erstellen wir Ihnen ein unverbindliches Angebot mit unserer mobilen Cocktailbar und ausgebildetem Barkeeper.

UNSERE HAUSWEINE

Hauswein Weiß: Mosel, Weißer Burgunder, Q.b.A., trocken, Weingut Hubertus Reis
Hauswein Rot: Rheinhessen, Regent Merlot, Q.b.A., trocken, Weingut Peth-Wetz

Die Getränkepauschalen sind in folgenden Räumlichkeiten buchbar und enden nach 8 Stunden:

- Hippodrom
- Sattelkammer
- Schreckenskammer Alm (Bitte beachten Sie: Hier schenken wir Schreckenskammer Kölsch aus).

Anschließend werden die Getränke nach Verbrauch berechnet.



RAUM AUSSTATTUNG

ZUR RAUM AUSSTATTUNG GEHÖREN:

In den Räumlichkeiten ist ausschließlich eine Standardbestuhlung vorhanden. Tischdecken (im Hippodrom), ausreichend Geschirr, Besteck, Servietten und Gläser für bestellte Speisen und Getränke sind inkludiert. Sollten Sie eine andere Bestuhlung wünschen, sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne.

Gerne arrangieren wir Ihre Freie Trauung zwischen Lindenbäumen im Führring der Galopprennbahn. Dazu stellen wir 16 Bierbänke mit weißen Hussen, einen Trautisch, 5 Stühle mit weißen Hussen und 3 Stehtische bereit. Die angrenzende Sattelkammer kann nach der Trauung gerne für einen Empfang genutzt werden. Bitte beachten Sie, dass im Arrangement keine Getränke enthalten sind.

ZUSÄTZLICH BUCHBAR:

Stuhl-Stretchhuse, weiß / Stück (nur für das Hippodrom buchbar)	11,00 €
Stehtisch / Stück	16,50 €
Stehtisch-Stretchhuse, weiß / Stück	21,50 €
Standard Menükarten pro Person -2 Stück pro Tisch-	1,00 €
Arrangement „Freie Trauung“	500,00 €

Sie benötigen Unterstützung bei der Planung einer individuellen Raumausstattung, Dekoration, Feierlichkeit?

Sprechen Sie uns gerne an.

Alle Preise verstehen sich inklusive der Mehrwertsteuer

