

# früh

GASTRONOMIE

BANKETTMAPPE

Zusatzstoffe  
& Allergene

FESTE FEIERN



# FESTE FEIERN

## Übersicht Zusatzstoffe & Allergene

<b>Zusatzstoffe:</b>	<b>Allergene:</b>
1 = mit Farbstoff	A = Sellerie/-erzeugnisse
2 = mit Konservierungsstoffen	B = Weichtiere/-erzeugnisse
3 = mit Antioxidationsmittel	C = Schalenfrüchte/-erzeugnisse
4 = mit Geschmacksverstärkern	D = Sesam/-erzeugnisse
7 = mit Phosphat	E = Schwefeldioxid
9 = koffeinhaltig	F = Soja/-erzeugnisse
10= Süßungsmittel/ Süßstoffe	G = Eier/-erzeugnisse
11= Süßungsmittel/ Zuckeraustauschstoffe	H = Erdnüsse/-erzeugnisse
12= mit Alkohol	I = Fisch/-erzeugnisse
13= Chininhaltig	J = Lupine/-erzeugnisse
14= enthält Phenylalaninquelle	K = Krebstiere/-erzeugnisse
15= geschwefelt	L = Glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse
16= geschwärzt	M = Milch/-erzeugnisse
17= gewachst	N = Senf/-erzeugnisse
	O = Gerstenmalz
	W = Weizen

# FINGERFOOD

# Kalte Klassiker

## FLEISCH

Kleiner Spieß mit Fleischkäse **2,3,4,7** Gewürzgurke **N,10** und Senfcreme **G,N**

Kasselertasche **2,3,7,G,N** gefüllt mit karamellisiertem Sauerkraut **3**

Kölsche Bruschetta **F,L** mit Mett, roten Zwiebeln, Crème fraîche und Gouda überbacken **M,2,3,**

Klassisches Hackbällchen **F,G,L,N** mit Gewürzgürkchen **N,10** und Senf **N**

Kleines paniertes Schweineschnitzel **G,L,N**

Praline vom Sauerbraten mit Rübenkrautcreme **C,M,1**

Roastbeefröllchen mit Remoulade **G,I,N,1,10**

## FISCH

Röstitaler **G,2** mit Räucherlachstatar **I** und Honig-Senf-Creme **M,N**

Matjesfilet auf Schwarzbrot **D,I,L,M**

## VEGETARISCH

Holländerspieß **M**

Klassischer Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Ei und Gewürzgurken im Glas **G,N,1,10**

Käsknubbel , Käsecreme mit Paprika, Kümmel und roter Zwiebel **M**

Mozzarella-Kirschtomaten-Spieß **M**

Gemüesticks mit Kräuterdip **M**

Mozzarellakugeln mit kölschem Pesto, Spinatsalat und Kirschtomaten im Glas **M**

Kölsche Bruschetta **F,L** mit Paprika-Zucchini Gemüse **M**

## VEGAN

Rohkostsalat im Glas **1**

Kölsche Bruschetta **F,L** mit Bohnencreme **3**

## **FINGERFOOD**

### **Kölsche Happen & Süßes**

#### **KÖLSCHE HAPPEN**

Blutwurst **A,F,G,L,M,N,W,2**

Fleischwurst **A,F,G,L,M,N,2,7**

Geflügelfleischwurst **A,F,L,M,N,1,2,3**

Leberwurst **A,F,G,L,M,N,2,10**

Gekochter Schinken **A,G,L,M,2,3,4,7**

Mett mit Zwiebeln und Schnittlauch **F,L,2,3**

Tatar mit Zwiebeln **F,L**

#### **VEGETARISCH**

FRÜH's Holländer, im eigenen Käsekeller gereift **D,F,L,M,N**

Brie **D,F,G,L,M**

#### **KUCHEN & CO.**

Frischer, saisonaler Blechkuchen, verschiedene Sorten **E,F,G,L,M**

Hausgemachter Apfelstrudel **G,L,M** mit Vanillesoße **G,M**

Feines Saisongebäck **C,F,G,L,M,7**

#### **OBST**

Süßer Obstspieß

Fingerfood-Obstplatte / Portion

# FINGERFOOD

## Warme Variante

### FLEISCH

Gebratener Hähnchenspieß in Malzkruste **G** mit Zitronenmayonaise **G,M,N**

Bratkartoffelquiche **G,M,2,3** mit Kräuterquark **M**

Scampi **K** mit Zitronenmayonnaise **G,M,N**

### VEGETARISCH

Gebackener Holländertaler **G,L,M** mit Preiselbeer-Dip **L,2**

Gebackener Champignon **M,N,1** gefüllt mit Früh's Holländer **L,M,O**

### SUPPEN

Tomatencrèmesuppe **L,M** mit Rörgelchen **F,L**

Gemüseconsommé mit kleinen Serviettenknödeln **F,G,L,M** und Rörgelchen **F,L**

Vegetarische Kartoffelsuppe **A,M** mit Rörgelchen **F,L**

Currywurst **A,E,F,G,L,M,N,1,2,7,10,12** mit Baguettebrot **L**

Deftige Gulaschsuppe **N,1** mit Paprika, Kartoffeln und Rörgelchen **F,L**

# MENÜVORSCHLÄGE

## MENÜ 1

Vegetarische Kartoffelsuppe **A,M** mit Röggelchen **F,L**  
Schweinebraten **N** in FRÜH-Kölschsoße **A,E,N,12** mit geschmortem Weißkohl **E,2,3,12**  
und Kartoffelklößen **E,3**  
Schokoladenpudding **F,G,M,9,10** mit Vanillesoße **G,M**, Sahnehaube **M**  
und gerösteter Mandel **C**

## MENÜ 2

Gebackener Holländer **G,L,M** mit Preiselbeerdip **L,2** auf Wildkräutersalat  
in Balsamicovinaigrette **E,N,1,3**  
Schaufelbug 16 Stunden sous vide gegart in Rotweinjus **A,E,N,12** mit gebratenen Pilzen,  
glasierten Möhren **M** und Serviettenknödel **F,G,L,M**  
Beerentiramisu **F,G,H,L,M,12**

## MENÜ 3

Rettichcarpaccio in Zitrusfruchtmarinade mit Räucherlachs **I**, Spinatsalat  
und Honig-Senf-Soße **N**  
Gemüseconsommé mit kleinen Serviettenknödeln **F,G,L,M** und Röggelchen **F,L**  
Rosa gebratenes Kalbsfilet an Sherryjus **A,E,N,12** mit bunten Karotten **M** und  
Petersilienwurzeln "bürgerlich" **L,M**  
Kölsches Tiramisu **F,G,L,M,2**, sahnige Creme mit marinierten Äpfeln und  
Schokozwieback

# BUFFETVORSCHLÄGE

## Buffet 1

### VORSPEISEN

- Tafelspitzsalat **A,1** mit Äpfel und rosa Pfefferbeeren in Kräutervinaigrette  
Rohkostsalat **1** mit Gurke, Möhre, Weißkohl und bunter Paprika  
Pellkartoffelsalat mit Ei, Tomate und Radieschen in Senfdressing **G,N,1**  
Hackbällchen **F,G,L,N** mit Gewürzgürkchen **N,10** und Senf **N**  
Kleines paniertes Schweineschnitzel **G,L,N**  
Röstitaler **G,2** mit Räucherlachstatar **I** und Honig-Senf-Creme **M,N**  
Kölsche Brotzeit mit Fleischkäse **2,3,4,7**, Mett- **A,F,G,L,M,N,2**, Vesperwurst **2,3** und Schweinebraten **N** mit Remoulade **G,I,N,1,10** und Senf **N**  
Saisonale Blattsalate mit Dressing **G,M,N,1**  
Brotkorb **D,L,O** mit Butter **M** und Kräuterquark **M**

### HAUPTSPEISEN

- Krustenbraten vom Schweinebauch **N** mit FRÜH-Kölschsoße **A,E,N,12**,  
glasiertem Gemüse **L,O,M** und Kartoffelgratin **M**  
Rheinischer Sauerbraten **A,C,L,N,1** mit Kartoffelklößen **E,3** und hausgemachtem  
Apfelkompott **2**

### DESSERT

- Rote Grütze **2** mit Vanillesoße **G,M**  
Kölsches Tiramisu **F,G,L,M,2**, sahnige Creme mit marinierten Äpfeln und  
Schokozwieback  
Rustikales Käsebrett **N** mit FRÜH's mittelaltem Holländer **M**, Kräuterquark, Brie **M**  
und „Kääsknubbel“ **L,M,O** (Käsecreme mit Paprika, Kümmel  
und roter Zwiebel)

# **BUFFETVORSCHLÄGE**

## **Buffet 2**

### **VORSPEISEN**

Brokkolisalat mit roter Bete in Honig-Frischkäse-Dressing und Johannisbeeren **G,M,N**

Gebratene Entenbrust (kalt serviert), frische Mango und Rauke

in Balsamicovinaigrette **E,N,1,3**

Räucherlachs **I** mit Meerrettichcrème **E,M** und Dill-Senf-Soße **E,N,12**

Praline vom Sauerbraten mit Rübenkraut **C,M,1**

Mozzarella-Kirschtomaten-Spieß **M**

Kölscher Brotsalat **F,L** mit gebratenen Kräuterseitlingen, Champignons, Kirschtomaten, Spinatsalat und Kapern in Blattpetersilienvinaigrette **1**

Nudelsalat **G,L,M,1** mit bunter Paprika und roter Zwiebel, grünen Bohnen und kölschem Pesto

Brotkorb **D,L,O** mit Butter **M** und Kräuterquark **M**

### **HAUPTSPEISEN**

Rosa gebratenes Roastbeef an Rosmarinjus **A,E,N,12** Kohlrabi-Möhrengemüse **M** und Kartoffelgratin **M**

Lachstranche **I** an Kräuterrahmsoße **E,L,M,12**, Paprika-Zucchini-gemüse und Rosmarinkartoffeln

### **DESSERT**

Dunkles Schokoladenmousse mit unserem hauseigenen Kräuterlikör „Deck un Dönn“ **F,G,M,9,10,12**

Beerentiramisu **F,G,H,L,M,12**

Rustikales Käsebrett **N** mit FRÜH´s mittelaltem Holländer **M**, Kräuterquark, Brie **M** und „Käasknubbel“ **L,M,O** (Käsecreme mit Paprika, Kümmel und roter Zwiebel)

# BUFFETVORSCHLÄGE

## Alternative Speisen

### VORSPEISEN

Schweinebraten Hausfrauen Art **N** mit Heringssoße **F,G,I,M,N,10**, Apfel, Gewürzgurke **N,10** und Zwiebeln

Rosa gebratenes Roastbeef kalt serviert an Remoulade **G,I,N,1,10**

### HAUPTSPEISEN

Schaukelbug 16 Stunden sous vide gegart in Rotweinjus **A,E,N,12**  
mit gebratenen Pilzen, glasierten Möhren **M** und Serviettenknödel **F,G,L,M**

Schweinebraten **N** in FRÜH-Kölschsoße **A,E,N,12**

mit geschmortem Weißkohl **E,2,3,12** und Kartoffelklößen **E,3**

Hähnchenbrustmedaillons an Tomaten-Kräuter-Soße **A,L,1**, Paprika-Zucchini-gemüse und Reis **M,N,1**

Vegetarisches Pilzragout in Kräuterrahm **E,L,M,12**

mit hausgemachten Serviettenknödeln **F,G,L,M**

Hausgemachte Käsespätzle **E,G,L,M,12** mit Röstzwiebeln **L**

Gemüsequiche **G,L,M** mit Curry-Kräuterdip **G,M,N**

Gebratene Kartoffelklöße **E,3** mit Paprika-Zucchini-gemüse und Frühlingslauch

### DESSERT

Obstsalat

Hausgemachter Apfelstrudel **G,L,M** mit Vanillesoße **G,M**

Fingerfood-Obstplatte / Portion

# GETRÄNKEPAUSCHALEN

## GETRÄNKEPAUSCHALE 1:

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Coca-Cola **1,7,9**,  
Coca-Cola zero **1,7,9,10**, Fanta **1**, Apfelschorle, Orangensaft,  
Apfelsaft, FRÜH Sport **L,O**, Kaffee **9**, Tee, Espresso **9**

## GETRÄNKEPAUSCHALE 2:

FRÜH Kölsch frisch vom Fass **L,O,12**, FRÜH Natur Radler **O,12**,  
alkoholfreies FRÜH Kölsch **L,O**, Hausweine rot **E,12** & weiß **E,12**,  
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Coca-Cola **1,7,9**,  
Coca-Cola zero **1,7,9,10**, Fanta **1**, Apfelschorle, Orangensaft,  
Apfelsaft, FRÜH Sport **L,O**, Kaffee **9**, Tee, Espresso **9**

## GETRÄNKEPAUSCHALE 3:

Prosecco Empfang **E,12**, FRÜH Kölsch frisch vom Fass **L,O,12**,  
FRÜH Natur Radler **O,12**, alkoholfreies FRÜH Kölsch **L,O**,  
Hausweine rot **E,12** & weiß **E,12**,  
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Coca-Cola **1,7,9**,  
Coca-Cola zero **1,7,9,10**, Fanta **1**, Apfelschorle, Orangensaft,  
Apfelsaft, FRÜH Sport **L,O**, Kaffee **9**, Tee, Espresso **9**