

WINTER BANKETTMAPPE

GÜLTIG VOM 1.11.-22.12.2023









FESTE FEIERN

Atemberaubende FRÜH-Locations



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!





Genießen Sie die Weitsicht! Das Hippodrom liegt gleich an der Rennstrecke. Auf der überdachten Terrasse finden 250 Personen Platz, im Innenbereich 200 Personen. Die Front ist vollständig verglast, so haben alle Gäste einen ausgezeichneten Blick auf das Renngeschehen und das bunte Treiben.

SATTELKAMMER 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.

SCHRECKENSKAMMER ALM



Die "Schreckenskammer Alm" ist eine urige Holzhütte mit einer eigenen Holzterrasse. Von hier aus blicken Sie und Ihre Gäste direkt auf die Rennstrecke. Das Innere macht dem Begriff "Alm" alle Ehre! Die große Holzterrasse 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!

EDEN HOTEL FRÜH AM DOM



Erleben Sie Köln! Nutzen Sie die zentrale Lage des Eden Hotel FRÜH am Dom, um Ihren Aufenthalt in der Domstadt mit ein wenig kölschem Lebensgefühl zu ergänzen. Gerne arrangieren wir für Sie einen Shuttle-Service vom Hotel zu einer FRÜH Location!



MENÜVORSCHLÄGE

MENÜ

Lauwarmer Kürbiskuchen mit Feldsalat, Kartoffeldressing, gerösteten Kernen und Curry-Kräuter Dip

Vegane Wirsingrahmsuppe mit Röggelchen 🚱

Wildragout mit Waldpilzen in Kräuterrahm und Serviettenknödel

Zimt Panna Cotta mit beschwipsten Pflaumen

Preis pro Person ca. 43,00 €

ALTERNATIVE HAUPTGÄNGE

Kartoffelgratin mit Kürbis, Spinat und Kräuterquark

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat 🔕

Hirschsteaks an Wacholderrahmsauce mit Wirsinggemüse und Kartoffelgratin

Gänsebraten mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Maronen-Schmorapfel

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

Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen, Rotkohl und hausgemachtem Apfelkompott



Alle Hauptgänge aus unserem Buffetvorschlägen können auch als Menü-Gang serviert werden

Zu allen Menüs reichen wir Brot mit Butter und Kräuterquark für 3,50 € pro Person.

BUFFETVORSCHLÄGE

Gestalten Sie Ihr individuelles Buffet. Wählen Sie maximal 7 Vorspeisen, 2 Hauptgänge und 2 Dessert.

VORSPEISEN

Feldsalat mit Kartoffeldressing und Croutons

"Waldorfsalat" Sellerie und Apfel in feine Streifen geschnitten, mit Trauben und Walnüssen in einem cremigen Dressing angemacht

Brokkoli Salat mit Rosinen, Rote Bete und gerösteten Maronen in cremigem Honig-Frischkäse-Dressing

Rotkraut-Apfel Salat mit gerösteten Mandeln 🙈

Gebratene Entenbrust kalt serviert, frische Mango und Rauke in Balsamicovinaigrette

Rosa gebratenes Roastbeef kalt serviert an Remoulade

Räucherlachs mit Meerettichcrème und Honig-Senf-Soße

Brotkorb mit Butter und Kräuterquark



Gänsebraten mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Maronen-Schmorapfel

Hirschsteaks an Wacholderrahmsauce mit Wirsinggemüse und Kartoffelgratin

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln 🔕

Wildragout mit Waldpilzen in Kräuterrahm und Serviettenknödeln 🔕

Kartoffelgratin mit Kürbis, Spinat und Kräuterquark

DESSERT

Zimt Panna Cotta mit beschwipsten Pflaumen

Winter-Tiramisu mit Zimtapfel und Spekulatius

Rustikales Käsebrett mit Früh´s mittelaltem Holländer, Kräuterquark, Camembert und Kääsknubbel (Käsecreme mit Paprika, Kümmel und roter Zwiebel)

Preis pro Person ca. 52,00 € *

Ein Buffet kann ab 20 Personen vorbestellt werden.

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



FINGERFOOD

Mindestabnahme pro Teil 20 Stück

FINGERFOOD

Klassisches Hackbällchen mit Gewürzgürkchen und Senf

Kleines Paniertes Schweineschnitzelchen

Holländerspieß 🔕

Mozzarella-Kirschtomaten-Spieß mit kölschem Pesto 🔕

Röstitaler mit Räucherlachstatar und Honig-Senf-Creme



KÖLSCHE HAPPEN

Fleischwurst

Blutwurst

Geflügelfleischwurst

Leberwurst

Gekochter Schinken

FRÜH's Holländer, im eigenen Käsekeller gereift 🔕

Mett mit Zwiebeln und Schnittlauch

Camembert 🙈





GETRÄNKEPAUSCHALEN

GETRÄNKEPAUSCHALE 1:

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

29,00€

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, Sprite, Apfelschorle, Orangensaft, Apfelsaft, FRÜH Sport, Kaffee, Tee, Espresso

35,00€

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, Sprite, Apfelschorle, Orangensaft, Apfelsaft, FRÜH Sport, Kaffee, Tee, Espresso

42,00€



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, Sprite, Apfelschorle, Orangensaft, Apfelsaft, FRÜH Sport

11,00€

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.

RAUMAUSSTATTUNG

ZUR RAUMAUSSTATTUNG 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.

ZUSÄTZLICH BUCHBAR:

Stuhl-Stretchhusse, weiß / Stück (nur für das Hippodrom buchbar)	11,00€
Stehtisch / Stück	16,50 €
Stehtisch-Stretchhusse, weiß / Stück	21,50 €
Standard Menükarten pro Person -2 Stück pro Tisch-	1,00 €

Sie benötigen Unterstützung bei der Planung einer individuellen Raumausstattung? Sprechen Sie uns gerne an.

Alle Preise verstehen sich inklusive der Mehrwertsteuer

