

WINTER
BANKETTMAPPE

GÜLTIG VOM 1.11.-22.12.2023

früh ^{EM} Jan von Werth

früh
EM GOLDE KAPPES

FESTLICH FEIERN



FESTE FEIERN

Das kölsche Leben genießen

GELBER SALON



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 Geburtstag. 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



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



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.

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 Rörgelchen 🍷

Wildragout mit Waldpilzen in Kräuterrahm und Serviettenknödel

Zimt Panna Cotta mit beschwipsten Pflaumen

Preis pro Person ca. 43,00 €

ALTERNATIVE HAUPTGÄNGE

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 und Rotkohl

Kartoffelgratin mit Kürbis, Spinat und Kräuterquark 🚫

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln 🚫

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 Desserts.

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 Meerrettichcreme und Honig-Senf-Soße
- Brotkorb mit Butter und Kräuterquark

HAUPTGÄNGE

- Gänsebraten mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Maronen-Schmorapfel
- Hirschsteaks an Wacholderrahmsauce mit Wirsinggemüse und Kartoffelgratin
- Wildragout mit Waldpilzen in Kräuterrahm und Serviettenknödeln
- Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln
- 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 „Käsknubbel“ (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

Mett mit Zwiebeln und Schnittlauch

Tatar mit Zwiebeln

FRÜH's Holländer, im eigenen Käsekeller gereift 

Camembert 

