

früh

GASTRONOMIE

BANKETTMAPPE



FEIERN IM BRAUHAUS

FESTE FEIERN

Gemütlich feiern im Brauhaus

Das urige Brauhaus FRÜH am Dom verfügt über eine Vielzahl von Räumlichkeiten von 30-450 Personen. Die hier aufgeführten Räumlichkeiten können Sie für Ihre Veranstaltung exklusiv buchen. Bitte beachten Sie, dass unser Brauhaus um 24 Uhr schließt und dies somit die späteste Endzeit Ihrer Veranstaltung darstellt.

WINTERGARTEN

Der „Wintergarten“ unseres Brauhauses befindet sich im hinteren Bereich des Hauptrestaurants. Im Wintergarten können mit einem Buffet bis zu 40 Gäste platziert werden, mit eingesetzten Speisen finden maximal 60 Gäste Platz.

WAPPENSAAL

Der „Wappensaal“ ist einer der traditionellen Räume im Brauhaus FRÜH am Dom, der sich besonders durch seine flexiblen Trennwände auszeichnet. Die große Glaskuppel und die Fenster an der Hinterseite des Raumes verleihen dem Wappensaal ein besonderes Ambiente. Seine Gesamtgröße ist für max. 200 Personen ausgelegt.

BRAUHAUSKELLER

Die mittelalterlichen Gewölbe im ehemaligen Gär- und Lagerkeller wurden nach Verlegung der Brauerei in den Kölner Norden aufwendig freigelegt und restauriert. Köln's erster Brauhauskeller wurde 1998 im FRÜH am Dom eröffnet. Seitdem gibt es hier frisch gezapftes FRÜH Kölsch.

Buffet: Maximal 400 Personen

Gesetzte Speisen: Maximal 450 Personen



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

Für Informationen bezüglich Zusatzstoffe und Allergenen fragen Sie bitte unser Servicepersonal.



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

OBST


Süßer Obstspieß



FINGERFOOD

Warme Variante

SUPPEN

Tomatencremesuppe mit Röggelchen 

Gemüseconsomé mit kleinen Serviettenknödeln und Röggelchen 

Vegetarische Kartoffelsuppe mit Röggelchen 

Deftige Gulaschsuppe mit Paprika, Kartoffeln und Röggelchen


Currywurst mit Baguettebrot



Je Sorte Mindestabnahme 20 Portionen

MENÜAUSWAHL

VORSPEISE

Vegetarische Kartoffelsuppe mit Röggelchen 

HAUPTSPEISEN ZUR WAHL

„Brauhauswurst“ Krakauer vom Grill mit Bratkartoffeln

Hähnchenbrustmedaillons mit Tomaten-Kräutersoße und Reis

Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Bratkartoffeln

Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen

Schweinehaxe mit Bratkartoffeln

Brauhausplatte (für 4 Personen) mit Haxe, Hämmchen, Krakauer und Mettwurst, Sauerkraut, hausgemachtem Kartoffelpüree, Bratkartoffeln und Soße

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln 

Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet, auf Wunsch ohne Speck.

DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesoße 









Bei Änderungswünschen können Sie uns gerne kontaktieren. Bitte beachten Sie, dass für ein Menü im Brauhaus ausschließlich die Speisen unserer klassischen Speisekarte zur Verfügung stehen.

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, Schweinebraten mit Remoulade und Senf
- Saisonale Blattsalate mit Hausdressing 
- Brotkorb mit Butter und Kräuterquark 

HAUPTSPESIEN

- Krustenbraten vom Schwein mit FRÜH-Kölschsoße, glasiertem Gemüse und Kartoffelgratin
- Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen und hausgemachtem Apfelkompott

DESSERT

- Rote Grütze 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. 51,00 € *

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. 68,00 € *

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

Hähnchenbrustmedaillons an Tomaten-Kräuter-Soße,
Paprika-Zucchini Gemüse und Reis

Vegetarisches Pilzragout in Kräuterrahm 🍴
mit hausgemachten Serviettenknödeln

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln 🍴

Gemüsequiche mit Curry-Kräuterdip 🍴

Gebratene Kartoffelklöße mit Paprika-Zucchini Gemüse und
Frühlingslauch 🍴

DESSERT

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße 🍴

Obstsalat 🍴

Fingerfood-Obstplatte 🍴



Bei individuellen Wünschen beraten wir Sie gerne.

WICHTIGE INFORMATIONEN

GETRÄNKE

Die Buchung von Getränkepauschalen ist im Brauhaus nicht möglich. Die Getränke können à la carte gewählt werden.

RÄUMLICHE AUSSTATTUNG

Die Räumlichkeiten werden im klassischen Brauhaus-Stil mit Besteckkrügen auf den Tischen und Papierservietten eingedeckt. Bitte beachten Sie, dass wir keine Tischdecken, Stoffservietten und Weingläser eindecken.

