Früh

EM TATTERSALL

BANKETTMAPPE

HIPPODROM
Früh

SCHRECKENSKAMMER
Alm

SATTELKAMMER
Früh

FESTE FEIERN

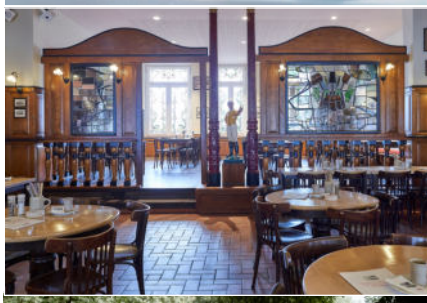
FESTE FEIERN

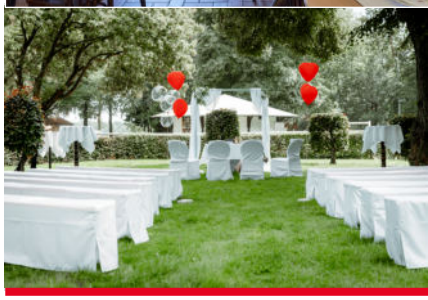
Atemberaubende FRÜH-Locations

TATTERSALL

früh EM 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

HIPPODROM früh

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

SATTELKAMMER früh

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.

SCHRECKENSKAMMER ALM

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 Cornichon 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

FRÜH's Holländerspieß

Klassischer Kartoffelsalat mit Mayonnaise,
Ei und Gewürzgurken im Glas

„Kääsknubbel", Käsecreme aus Brie, Holländer und Quark
mit 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

Gebratener Hähnchenspieß in Malzkruste mit Zitronenmayonnaise

Krokettenbällchen vom Sauerbraten mit Preiselbeer-Dip

Currywurst mit Baguette (auch in veganer Variante möglich)

Scampi mit Zitronen-Knoblauchmayonnaise

VEGETARISCH

Gebackener Holländertaler mit Preiselbeer-Dip

Gebackener Champignon gefüllt mit FRÜH´s Holländer

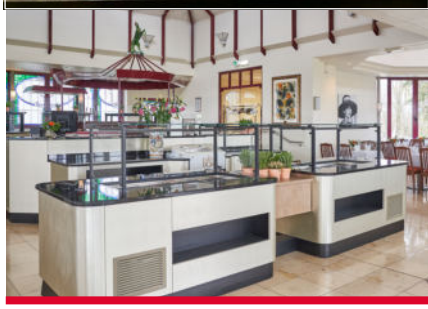
Bratkartoffelquiche mit Kräuterquark

Gerne bieten wir Ihnen unser Fingerfood auch als Flying Fingerfood an.
Dafür wird eine individuelle Servicepauschale berechnet.

SUPPEN

Deftige Gulaschsuppe mit Paprika, Kartoffeln und Röggelchen

Vegetarische Kartoffelsuppe mit Röggelchen



Je Sorte Mindestabnahme 20 Portionen

MENÜVORSCHLÄGE

Die einzelnen Gerichte der Menüs können Sie untereinander tauschen.

MENÜ 1

Tomatencremesuppe mit gebratener Riesengarnele,
kölschem Pesto und Röggelchen

Maispouladenbrust an Rosmarinjus auf Ragout von Pilzen, Bohnen,
roter Zwiebel, Paprika und Karotten mit Brätlingen

Beerentiramisu

Preis pro Person ca. 41,00 €

MENÜ 2

Gebackener Holländer mit Preiselbeerdip
an Wildkräutersalat in Balsamicovinaigrette

Schaufelbug 16 Std. sous vide gegart in Rotweinjus mit
gebratenen Pilzen, glasierten Möhren und Semmelknödel

Kölsches Tiramisu, sahnige Creme mit marinierten Äpfeln und
Schokozwieback

Preis pro Person ca. 47,00 €

MENÜ 3

Rettichcarpacchio in Zitrusfruchtmarinade,
mit Räucherlachs, Spinatsalat und Honig-Senf-Soße

Gemüseconsomeé mit kleinen Semmelknödeln und Röggelchen

Rosa gebratenes Kalbsfilet an Sherryjus
mit bunten Karotten und Petersilienwurzelgemüse „bürgerlich“

Dunkles Schokoladenmousse mit unserem hauseigenen Kräuterlikör
„Deck un Dönn“

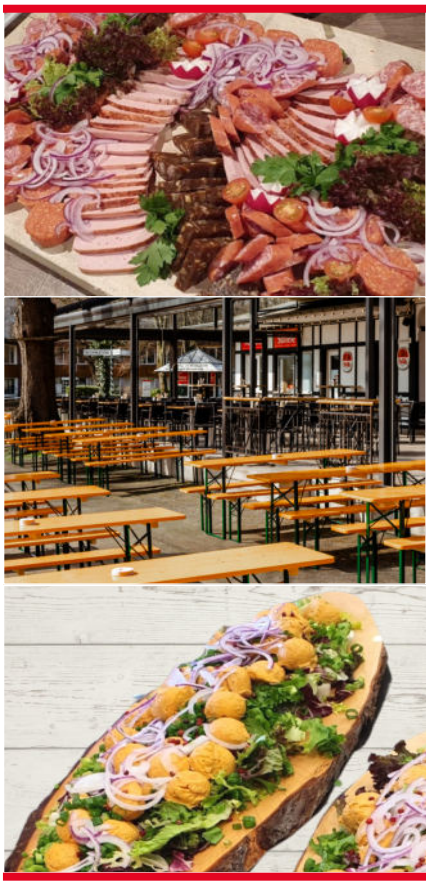
Preis pro Person ca. 61,00 €

Ein Menü kann ab 10 Personen vorbestellt werden.
Zu allen Menüs reichen wir Brot mit Kräuterbutter 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 Cornichon 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 Kräuerbutter und Kräuterquark

HAUPTSPEISEN

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

Rheinischer Sauerbraten mit gehobelten Mandeln, 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 aus Brie, Holländer und Quark
mit 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 Johannisbeerren

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 und Spinatsalat in Petersilienvinaigrette

Nudelsalat mit bunter Paprika, roten Zwiebeln,
grünen Bohnen und kölschem Pesto

Brotkorb mit Kräuterbutter und Kräuterquark

HAUPTSPEISEN

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 aus Brie, Holländer und Quark
mit 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

„Kölsches Carpaccio“ Schweinebraten „kalt“ mit Heringssoße, Apfel, Gewürzgurke und Zwiebeln

Rosa gebratenes Roastbeef kalt serviert an Remoulade

HAUPTSPEISEN

Schaufelbug 16 Std. sous vide gegart in Rotweinjus
mit gebratenen Pilzen, glasierten Möhren und Semmelknödel

Hähnchenbrust mit Tomaten-Kräuter-Soße,
Paprika- Zucchinigemüse und Reis

Vegetarisches Pilzragout in Kräuterrahm
mit hausgemachten Semmelknödeln

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Gemüsequiche mit Curry-Kräuterdip mit Kräuterquark

Gebratene Kartoffelklöße mit Paprika-Zucchinigemüse
und Frühlingslauch

DESSERT

Obstsalat

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße

Fingerfood- Obstplatte

Bei individuellen Wünschen beraten wir Sie gerne.

GETRÄNKEPAUSCHALEN

GETRÄNKEPAUSCHALE 1:

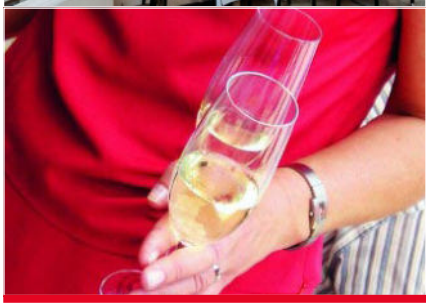
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Apfelschorle, Orangensaft, Apfelsaft, FRÜH Sport, Kaffee, Tee, Espresso — 31,00 €

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, Apfelschorle, Orangensaft, Apfelsaft, FRÜH Sport 13,00 €

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.

Gerne arrangieren wir Ihre Freie Trauung zwischen Lindenbäumen im Führring der Galopprennbahn. Dazu stellen wir 10 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-Stretchhusse, weiß / Stück (nur für das Hippodrom buchbar)	11,00 €
Stehtisch / Stück	16,50 €
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