

HÖHNER *Stall*

Feiern Sie mit uns im HÖHNERStall, dem Wohnzimmer der HÖHNER.

Ein Stück Kölner Musikgeschichte erleben!

In ihrer über 40-jährigen Bandgeschichte haben sich bedeutende Ereignisse mit einem unvergleichlichen Erfolg gepaart und bieten so genug Material, um weit mehr als einen Raum zu füllen. Seit jeher vereint sämtliche Bandmitglieder der enge Bezug und ihre Liebe zu Köln, was sich in ihren Liedern widerspiegelt. Der Blick über die Stadtgrenzen Kölns wird dabei aber gewahrt. So gelang es den HÖHNERN 2007 mit dem Hit „Wenn nicht jetzt wann dann?“ der Sprung auf Platz 1 der deutschen Single-Charts. Getreu dem Motto des Liedes entschieden sich die HÖHNER, im neuen Gastronomiebereich der Malzmühle ihr „Quartier“ aufzuschlagen.



Auf zwei Ebenen werden die gesamte Discographie, goldene Schallplatten, HÖHNER-Bühnengarderobe und weitere „verborgene Schätze“ ausgestellt. Der HÖHNERStall schafft ein unvergleichbares Ambiente und somit eine Symbiose aus Geschichte und Moderne. Der Saal bietet neben Kleinkonzerten, Lesungen oder auch ganz außergewöhnlichen Kultur-Veranstaltungen genügend Platz für Firmenveranstaltungen und Festivitäten für bis zu 150 Personen. Das 38 qm große Panoramafenster bietet Ihren Gästen einen uneingeschränkten Blick auf den Dom, den Heumarkt und die Kölner Altstadt. Im HÖHNERStall können die Gäste ein stilvolles, modernes und zugleich kölsches Ambiente erleben. Das Alles in der ältesten Brauerei der Kölner Altstadt, in der seit 1858 das beliebte Mühlen Kölsch frisch gebraut wird.

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot für Ihre Veranstaltung.



BRAUEREI ZUR MALZMÜHLE Schwartz GmbH & Co.KG
Heumarkt 6 / 50667 Köln
049 (0) 221 921 606 13
reservierung@muehlenkoelsch.de

zum Empfang

HÖHNER Stall Tapas

Pikante Leberwurst auf Treberbrot

€ 2,50

Gemüse im Kölsch-Mäntelchen

€ 2,50

Tomate-Mozzarella-Spieß

€ 2,50

Quallmännche mit Frischkäse

€ 2,50

Kölscher Kaviar-Spieß

€ 2,50

Lauchkuchen mit Kräuterschmand

€ 2,50

Ziegenkäsezigarre mit Feigensenf

€ 2,50

Roggenbruschetta mit Sauerkraut und Kasseler

€ 3,00

Reibekuchentaler mit Lachs und Dillschmand

€ 3,50

Knusperlöffelchen mit Rauchforellentatar

€ 3,50

Roggenbruschetta mit Hämchentatar

€ 3,50

Hähnchenspieß mit Ingwer

€ 4,50

Gambaspieß in Knoblauchöl gebraten

€ 4,50

Unsere Buffetauswahl

Buffet 1

Vorspeise

Kölsche Kaviar

Möhrensalat, Gurkensalat und Tomatensalat

Schweinskopfsülze mit hausgemachter Remouladensauce

Halven Hahn mit Zwiebelringen

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

Mett-Happen

Suppe

Gulaschsuppe

Hauptgang

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce

Spanferkelbraten mit kräftiger Specksauce

Kartoffelklöße // Quallmännche // Rotkohl // Mandelbrokkoli

Dessert

Herrencreme

Salat von frischen Früchten mit Vanillesauce

Rote Grütze mit Schlagsahne

Kölsch für Kinder (geliertes Apfelsaft mit Sahne)

Gemischter Brotkorb mit verschiedenen Dips

pro Person € 33,00

Buffet 2

Vorspeise

Gurkensalat mit kölschem Senf-Dressing

Tomatensalat mit Rosmarin und Thymian

Bunte Blattsalate mit Vinaigrette

Gemüsesalat mit Fetakäse

Suppe

Rheinische Erbsencremesuppe

Hauptgang

Gebratene Medaillons von der Pute in Pfeffersauce

Schweinefilet im Ofen gebacken mit Malzbiersauce, frisch geschnitten vom Brett

Kartoffelgratin // Quallmännche // Wirsinggemüse // Mandelbrokkoli

Dessert

Schokoladenbrunnen mit Gebäck und Eisbuffet

Camembert, Schimmelkäse und jungen Gouda mit Trauben und Feigensenf

Gemischter Brotkorb mit verschiedenen Dips

pro Person € 39,00

Buffet 3

Vorspeise

Schinken-Schauplatte
Gefüllte Eier und Tomaten
Kleine Röllchen mit Zwiebelmett
Räucherfischörtchen mit Limettensauce
Geräucherte Forellen mit Sahnemeerrettich
Schweinskopfsülze mit Essigemüse und hausgemachter Remoulade

Suppe

Rheinische Kartoffelsuppe mit gesottenen Speckstreifen

Hauptgang

Himmel un Ääd mit Kartoffelpüree, Apfelkompott und Röstzwiebeln
Gefüllter Kalbsbraten mit Kölschsauce, Rahmkarotten und Kartoffelgratin

Dessert

Apfelgrütze
Mühlenkräutercreme
Aachener Gewürzkuchenmousse
Bergische Landwaffeln mit Rübenkraut

Gemischter Brotkorb mit verschiedenen Dips

pro Person € 41,00

Buffet 4

Vorspeise

Bunte Salatvariation mit Joghurtdressing
Antipasti und Roastbeefröllchen mit Pesto
Melonenschiffchen mit San Daniele-Schinken
Toskanischer Nudelsalat mit Sardellen, Oliven und Tomaten
Garnierte Medaillons von der Kalbshälfte
Pochierter Lachs, kalt, mit Kräuterkäse
Artischockenböden mit Shrimps
Vitello tonnato

Suppe

Minestrone

Hauptgang

Bandnudeln mit Meeresfrüchten
Saltimbocca mit Gnocchi und Brokkoli
Pastabonbons mit Enten-Ricottafüllung und Estragonsauce

Dessert

Sauerkirschen mit Vanille-Amarettocreme
Tiramisu (im Glas) mit Pralinensauce
Cassata (im Glas) mit Fruchtsauce

Erlesene Käse aus Italien:

Paglietta, Weißschimmelkäse

Gorgonzola, Edelschimmelkäse

Pecorino Pepato, Schafskäse mit Pfeffer

Gemischter Brotkorb mit verschiedenen Dips

pro Person € 59,00

Buffet 5

Vorspeise

Galantine vom Perlhuhn mit Gänsestopfleber
Kalbsrücken „Gärtnerin-Art“ mit Kräuterkäse und buntem Gemüse
Verschiedene Salatcocktails von Geflügel, Fisch und Meerestieren
Buntes Salatrundell mit Kräuter- und Balsamicodressing
Forelle und Zander umlegt mit Keta-Kaviar-Canapés

Suppe

Nordseekrabbensuppe mit Brioche

Hauptgang

Gebratene Kalbs- und Rinderfiletmedaillons
mit Barolosauce, Ratatouille und Steinpilzrisotto
Gebratene Riesengarnelen auf Olivensugo mit Tagliatelle

Dessert

Crêpes mit karamellisiertem Orangen-Chutney
Mousse au chocolat im Kiwimantel
Charlotte gefüllt mit Erdbeercreme
Feines Naschwerk vom Konditor
Exotische Obstspieße

Erlesener Käse aus Frankreich:

Bu chette, Ziegenweichkäse aus Rohmilch
Fourme d'Ambert, Edelpilzkäse aus Kuhmilch
Couer de Morbier, halbfester Kuhrohmlch Käse

Gemischter Brotkorb mit verschiedenen Dips

pro Person € 69,00

Unsere Menüauswahl

Menü 1

Feldsalat mit Tomaten-Vinaigrette
und gerösteten Sonnenblumenkernen

Getrübtes Kartoffelsüppchen
mit Kräutercroûtons

Gebratene Poulardenbrust
auf hausgemachten Bandnudeln und Marktgemüse

Variation von Malzbier-Panna cotta
an Fruchtsalat mit frischer Minze

pro Person € 35,00

Menü 2

Blattsalate in Balsamicodressing
mit gehobeltem Pecorino

Consommé von der Strauchtomate
mit Basilikumnocken

Saltimbocca vom Schweinefilet
an feinem Gemüse mit Kartoffel-Sahnepüree

Dessertvariation
mit Eiscreme und Mousse auf Saucenspiegel

pro Person € 36,00

Menü 3

Kaninchenterrine
an Dillschmand und Salatbouquet

Consommé vom Rind
mit Kräuternocken

Filet vom Bachsaibling, auf der Haut gebraten,
an Riesling-Rahmsauce mit Aprikosen-Couscous
und karamellisiertem Frühlingslauch

Weißes Mokkaeis
mit marinierten Beeren und Orangenabaione

pro Person € 41,00

Menü 4

Lachstatar
mit kleinem Reibekuchen und Kräuterschmand

Prosecco-Schaumsuppe
mit gebratener Riesengarnele

Lammrücken unter der Kräuterkruste gebacken
mit Kartoffelgratin und mediterranem Gemüse an Rosmarinjus

Dreierlei von der Kirsche
Etwas eisiges, etwas cremiges und etwas fruchtiges

pro Person € 46,00

Menü 5

Tafelspitzsülze
mit Frankfurter Grüner Sauce und Pflücksalaten

Strauchtomatencremesüppchen
mit Räucherlachsstreifen

Kalbsrücken, rosa gebraten, an Morchelrahmsauce
auf Ragout von Zuckerschoten und Kirschtomaten mit Herzoginkartoffeln

Dreierlei aus der Gewürzkiste
Anismousse, Zimteis und Pfefferkuchen

pro Person € 52,00

Mitternachtsimbiss

(nur in Verbindung mit einem Buffet oder Menü)

Currywurst mit Röggelchen

pro Person € 5,50

oder

Halven Hahn und Flönz mit Senf-Dill-Dip und Apfel-Chutney

pro Person € 7,50

oder

Hämchenfleisch mit Sauerkraut und Kartoffelwürfeln

pro Person € 12,50

Getränkete Karte

Unsere Hausspezialitäten

Mühlen Kölsch (alk. 4,8 % vol.)	0,20 l	€ 1,80
Koch'sches Malzbier (alk. 2 % vol.)	0,33 l	€ 2,80
Mühlen Weizen (alk. 5,3 % vol.)	0,50 l	€ 3,90

Weißwein

Grauburgunder, trocken, Weingut Wilhelm, Rheinhessen	(Glas) 0,20 l	€ 4,80
Grauburgunder, trocken, P.J. Valckenberg, Rheinhessen Noten von Birne, Apfel und Kräutern	(Flasche) 0,75 l	€ 19,50
Blanc de Noir, trocken, Pflüger, Pfalz Noten von Quitte, Pfirsich und Orange	(Flasche) 0,75 l	€ 26,00
Lugana, trocken, Sartori, Italien leichter fruchtiger Weißwein mit Noten von Zitronen und Apfel	(Flasche) 0,75 l	€ 25,50
Chablis Etienne Boileau, Chablis, Frankreich ein typischer Chablis, mineralisch mit ausgeprägter Apfelnote	(Flasche) 0,75 l	€ 42,50

Rotwein

Spätburgunder, trocken, Weingut Wilhelm, Rheinhessen	(Glas) 0,20 l	€ 4,80
Evoé! Cabernet Cuvée, trocken, Schnaitmann, Württemberg ausgeprägte Tannine, Noten von Gewürznelke und Pfeffer	(Flasche) 0,75 l	€ 21,80
„Simonroth“ Lemberger, trocken, Schnaitmann, Württemberg leichte Säure- und Tanninstruktur, Noten von Malz und Süßkirsche	(Flasche) 0,75 l	€ 31,50
Friedelsheimer St. Laurent, trocken, Pflüger, Pfalz reife Tannine, Noten von Kirschkern und Mandel	(Flasche) 0,75 l	€ 32,00
Santa Ema, Reserva, Cabernet Sauvignon, Chile angenehme Tannine, Noten von roten Beeren und Gewürzen	(Flasche) 0,75 l	€ 26,50

HÄHNERSTALL

Roséwein

Toujours, trocken, Spätburgunder, Deutzerhof, Ahr	(Flasche) 0,75 l	€ 26,80
leichte Fruchtsäure mit feinen Aromen von Aprikose und Pfirsich		

Sekt & Champagner

Haussekt SUPERB, trocken, Flaschengärung	(Flasche) 0,75 l	€ 25,00
Gelderman Carte Blanche	(Flasche) 0,20 l	€ 10,00
Gelderman Carte Blanche	(Flasche) 0,75 l	€ 34,00
Geldermann Rosé	(Flasche) 0,75 l	€ 40,00
Moët & Chandon Brut Imperial	(Flasche) 0,20 l	€ 31,50
Moët & Chandon Brut Imperial	(Flasche) 0,75 l	€ 110,00
Moët & Chandon Rosé	(Flasche) 0,75 l	€ 148,00

Alkoholfreie Getränke

HAANER Mineralsprudel	0,25 l	€ 2,40
HAANER Mineralsprudel	0,75 l	€ 6,20
HAANER Stille Quelle	0,25 l	€ 2,40
HAANER Stille Quelle	0,75 l	€ 6,20
Coca-Cola	0,20 l	€ 2,40
Coca-Cola zero	0,20 l	€ 2,40
Fanta	0,20 l	€ 2,40
HAANER Apfelsaftschorle	0,25 l	€ 2,40
Fl. Orangensaft	0,20 l	€ 2,90
Glas Milch	0,20 l	€ 1,60



HÖHNERSTALL

Hochprozentiges

Mühlenkräuter „Das Beste nach dem Essen“	2 cl	€ 2,40
Malteser Aquavit	2 cl	€ 2,60
Jubiläums Aquavit	2 cl	€ 2,90
Nonino Grappa Vuisinâr	2 cl	€ 3,70
Nonino Grappa il Moscato	2 cl	€ 4,70
Ziegler Waldhimbeergeist	2 cl	€ 5,00
Ziegler Williamsbirne	2 cl	€ 5,70
Ziegler Wildkirsch	2 cl	€ 9,20

Heißgetränke

Kaffee	Tasse	€ 2,50
Tee	Tasse	€ 2,50
Espresso	Tasse	€ 2,80
Cappuccino	Tasse	€ 3,10
Milchkaffee	Tasse	€ 3,90
Latte Macchiato	Glas	€ 3,90



Getränkepauschalen

*Die Getränkepauschale endet 7 Stunden nach Beginn der Veranstaltung.
Danach werden alle weiteren Getränke nach Verbrauch berechnet.*

Pauschale 1

Mühlen Kölsch frisch vom Fass
Hausweine Weiß und Rot
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Coca-Cola, Fanta, Apfelschorle, Orangensaft,
Kaffee & Tee € 39,00

Pauschale 2

Sektempfang
Mühlen Kölsch frisch vom Fass
Mühlen Weizen
Hausweine Weiß und Rot
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Coca-Cola, Fanta, Apfelschorle, Orangensaft,
Kaffeespezialitäten & Tee € 49,00

Pauschale 3

Champagner-Empfang
Mühlen Kölsch frisch vom Fass
Mühlen Weizen
Hausweine Weiß und Rot
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Coca-Cola, Fanta, Apfelschorle, Orangensaft,
Kaffeespezialitäten & Tee
Mühlenkräuter 1 pro Gast nach dem Essen € 59,00

Kinderpauschale (vom 4. bis zur Vollendung des 12. Lebensjahres)

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure,
Coca-Cola, Fanta, Apfelschorle, Orangensaft, € 11,00

Technikpauschalen & Dekoration

Falls Sie Hintergrundmusik im Raum wünschen, teilen Sie uns dies bitte im Vorfeld mit. Es entstehen keine Zusatzkosten.

Sollten Sie hierüber hinaus Technik benötigen, kann diese gerne über uns hinzubestellt werden. Dies gilt ebenfalls für Tischwäsche, Tisch- & Raumdekoration sowie zusätzliches Mobiliar

Leihgebühren:

Beamer & Leinwand	€ 400,00
Rednerpult	€ 270,00
Mikrofon	€ 80,00
Stehtisch	€ 15,00
Stehtisch mit weißer Überwurfhülle & Schleife	€ 35,00
Weißer Tischwäsche (alle Tische im HÖHNERSTALL eingedeckt)	€ 150,00
Weißer Stoffservietten (für 140 Gäste)	€ 60,00
Kerzenleuchter (im Raum)	€ 20,00
Heizstrahler Terrasse (mit Flammenoptik)	€ 50,00

Beachten Sie bitte, dass die Kosten für zusätzlich angemietete Technik, Mobiliar sowie Tischdekoration Ihnen zuzüglich in Rechnung gestellt werden, jedoch nicht mit in die Umsatzgarantie einfließen.

Umsatzgarantien

Tagesveranstaltung Montag bis Donnerstag:

Umsatzgarantie:	€ 3.000,00
Verlängerungsstunde:	€ 100,00

Tagesveranstaltung Freitag, Samstag & Sonntag:

Umsatzgarantie:	€ 4.000,00
Verlängerungsstunde:	€ 100,00

Bei Tagesveranstaltungen stehen Ihnen die Räumlichkeiten bis 15.00 Uhr zur Verfügung

(Verlängerung nur nach vorheriger Absprache möglich.)

Abendveranstaltung Sonntag bis Donnerstag:

Umsatzgarantie:	€ 4.500,00
Verlängerungsstunde:	€ 200,00

Abendveranstaltung Freitag & Samstag:

Umsatzgarantie:	€ 7.000,00
Verlängerungsstunde:	€ 200,00

Bei Abendveranstaltungen stehen Ihnen die Räumlichkeiten von 17:00 -02.00 Uhr zur Verfügung.

Die Verlängerungsstunde tritt mit einer halbstündigen Kulanz, nach offiziellem Ende, ohne weitere Ankündigung in Kraft.