

# HÖHNERSTALL

Feiern Sie Ihre nächste Veranstaltung im Wohnzimmer der Kultband „HÖHNER“!

Erleben Sie etwas Besonderes, abseits von gewöhnlichen Veranstaltungsräume und planen Sie Ihr nächstes privates oder Firmenevent in einem einzigartigen Ambiente im Herzen Kölns.

Im HÖHNERStall finden Sie auf zwei Ebenen eine Dauerausstellung mit Exponaten aus der 40-jährigen Bandgeschichte der Kölner Band.

Die Location bietet Platz für bis zu 150 Personen.

Genießen Sie die Sicht auf den berühmten Kölner Dom und die Kölner Altstadt durch unser 38qm großes Panoramafenster.



Erleben Sie 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.

Machen Sie sich ein Bild von unserem reichhaltigen Angebot an kölschen und rheinischen Spezialitäten. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.



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

## HÖHNERStall Tapas

### Geröstete Röttelchenscheiben pro Stück € 1,50

mit Gouda / mit Leberwurst / mit Flönz / mit Zwiebelmett  
1/3/7/8/10/12

### Kleine Salate im Glas pro Stück € 2,00

Kartoffelsalat / Krautsalat / Nudelsalat / Tomatensalat / Gurkensalat  
1/3/7/10/12

### Kleine Partyfrikadelle 1/3/7/10 € 0,90

### Griebenschmalz mit geröstetem Treberbrot 1/8 € 2,50

### Tomate-Mozzarella-Spieß 7/8 € 2,50

### Lauchkuchen mit Kräuterschmand 1/3/7 € 2,50

### Holländische Käse-Zwiebeltarte 1/3/7 € 3,50

### Hämmchenbruschetta 1/10/12 € 3,50

### Reibekuchen mit Lachs und Dillschmand 7/12 € 3,50

### Kleine Geißböckchen (Ziegenkäsetaler mit Feigensenf) 7/10/12 € 3,50

### Gambaspieß mit Knoblauchmayonaise 3/7 € 4,50

### Pinchos vom Rind - € 4,50

### Hähnchenspieß mit süßer Chilisauc 5/6 € 4,50

### Gemüse-Antipasti-Spieß - € 4,50

Mindestabnahme pro Sorte : 10 Stück

## Unsere Buffetauswahl

# Brauerherrenbuffet

<b>Vorspeisen</b>	<b>Bunte Blattsalatmischung</b> mit Limetten-Senf-Dressing, Joghurt-Kräuter dressing und Himbeerdressing, dazu geröstete Kerne und Croûtons sowie Käse- & Schinkenstreifen und Zwiebelwürfeln „rut un wiess“ 1/7/6/8/9/10/12 <b>Kartoffelsalat</b> mit Essig-Öl-Dressing, Speck, Zwiebeln, Gewürzgurken und frischen Kräutern 9/10/12 <b>Zwiebelmett / Gouda / Leberwurst</b> bunt garniert auf gerösteten Röggelchenscheiben 1/7/8/9 <b>Matjesfilet „Hausfrauen Art“</b> mariniert mit Äpfeln, Zwiebeln, Essiggurken und Schmand 4/7/9/12
<b>Suppe</b>	<b>Rheinische Zwiebelsuppe</b> mit Schmand und Käsekräcker 1/7/9
<b>Hauptgänge</b>	<b>Deftiger Schweinebraten</b> mit Malzbiersauce und Schmorzwiebeln 9/10/12 <b>Rheinischer Sauerbraten vom Rind</b> mit Rosinensauce 8/9/11/12
<b>Beilagen</b>	Kartoffelklöße // kleine Kartoffeln in der Schale // Apfelrotkohl // Mandelbrokkoli 3/7/8/9
<b>Desserts</b>	<b>Mühlenkräutercreme</b> (im Glas) (hergestellt mit unserem hauseigener Schnaps ‚Mühlenkräuter‘) 3/7/8 <b>Apfelgrütze</b> (im Glas) mit Vanillesauce 7  <b>Gemischter Brotkorb</b> mit Butter und verschiedenen Dips 1/3/5/6/7/8/9/10/11/12

**pro Person € 32,80**

## Malzmühlenbuffet

<b>Vorspeisen</b>	<b>Salatvariation</b> mit Krautsalat und Tomaten-Gurkensalat (im Glas) 7/9/10/12 <b>Nudelsalat</b> mit Erbsen, Möhren, gekochtem Schinken, Schmand und Mayonnaise 1/3/7/9/10 <b>Kleine Reibekuchen</b> mit Lachs & Dillschmand 4/7 <b>Angemachtes Rindertatar</b> 3/10
<b>Suppe</b>	<b>Kartoffelsuppe</b> mit gebratenen Speckstreifen und gerösteten Brotwürfeln 1/7/9
<b>Hauptgänge</b>	<b>Gemüsequiche</b> 1/3/7/9 <b>Medaillons von der Pute</b> mit cremiger Champignonsauce 7/9 <b>Kalbsbraten</b> mit Malzbiersauce 7/9/10
<b>Beilagen</b>	Kartoffelgratin // gebratene Schupfnudeln // bunte Gemüseauswahl 1/3/7/12
<b>Desserts</b>	<b>Frischer Obstsalat mit Vanillesauce</b> (im Glas) 3/7 <b>Bergische Landwaffeln</b> mit heißen Kirschen und Sahne 1/3/7 <b>Rustikales Käsebrett</b> 7/8  <b>Gemischter Brotkorb</b> mit Butter und verschiedenen Dips 1/3/5/6/7/8/9/10/11/12

**pro Person € 39,50**

## Domspitzenbuffet

<b>Vorspeisen</b>	<b>Salatvariation</b> mit Kraut-, Möhren-, Gurken- und Tomatensalat (im Glas) 7/9/10/12 <b>Mediterranes Gemüse-Antipasti</b> Auberginen, Zucchini, bunte Paprika, Champignons und Zwiebeln 7/8/10 <b>Roastbeef</b> rosa gebraten mit Remouladensauce 3/4/7/9/10 <b>Wurst-Käsesalat</b> mit Zwiebeln, Paprika und Essiggurken 7/9/10/12
<b>Suppe</b>	<b>Pikante Gulaschsuppe</b> vom Rind 6/7/9/12
<b>Hauptgänge</b>	<b>Gemüsequiche</b> 1/3/7/9 <b>Schweinefilet im Speckmantel</b> (am Stück gebraten) auf Champignonrahmsauce 7/9 <b>Duett vom Lachs und Zander</b> mit Pimentosauce 1/4/7/8
<b>Beilagen</b>	Kartoffelgratin // Schupfnudeln // Spätzle // bunte Gemüseauswahl 1/3/7/8
<b>Desserts</b>	<b>Helle &amp; dunkle Mousse</b> (im Glas) 3/7 <b>Apfelküchle</b> mit Vanillesauce 3/7 <b>Rustikales Käsebrett</b> 7/8  <b>Gemischter Brotkorb</b> mit Butter und verschiedenen Dips 1/3/5/6/7/8/9/10/11/12

**pro Person € 45,50**



## Buffet Von Mühlen

<b>Vorspeisen</b>	<b>Bunte Blattsalatmischung</b> mit Limetten-Senf-, Joghurt-Kräuter- und Himbeerdressing 6/7/8/9/10/12 & gerösteten Kernen und Croûtons 1/8 & Käse- und Schinkenstreifen, Feta-Käsewürfeln, roten und weißen Zwiebelwürfeln sowie marinierten schwarzen und grünen Oliven 7/12 <b>Zuckersüße Melone mit gemischtem Schinken</b> 12 <b>Toskanischer Nudelsalat mit Oliven und Tomaten</b> 3/7/10 <b>Im Ofen gebackener Lachs mit Kräuter-Dip</b> und Auswahl von Räucherfisch 4/7/12 <b>Marinierte Eismeerschrimps</b> 2/6/9/11 <b>Vitello con Limone</b> Kalbshüfte, gebraten, dünn aufgeschnitten serviert mit spritzigem Limettendip 6/7/12
<b>Suppe</b>	<b>Rheinische Minestrone</b> tomatisierte Rindersuppe mit Gemüsestreifen, Fleisch, feinen Nudeln und Grana Padano 1/3
<b>Hauptgänge</b>	<b>Tagliatelle mit Rucola, sonnengetrockneten Tomaten und Basilikum-Pesto</b> 1/3/7/8 <b>Saltimbocca von der Putenbrust</b> mit Kräuter-Gnocchi, buntem Gemüse und fruchtiger Tomatensauce 3/7/8/9 <b>Ribeye</b> (am Stück gebraten) <b>in Rotwein-Balsamicosauce</b> mit Kartoffel-Ecken und mit Käse überbackenem Brokkoli 7/9/12
<b>Desserts</b>	<b>Amaretto-Vanillecreme mit Sauerkirschen</b> (im Glas) 3/7 <b>Apfel-Rotweintiramisu</b> (im Glas) 1/3/7/11 <b>Frischer Obstsalat mit Vanillesauce</b> (im Glas) 3/7  <b>Italienische Käseauswahl:</b> Paglietta (Weißschimmelkäse), Gorgonzola (Edelschimmelkäse), Pecorino (Schafskäse), Gorgonzola (Edelschimmelkäse), Pecorino (Schafskäse), Povolone (Kuhmilchkäse) 1/5/8/11  <b>Gemischter Brotkorb</b> mit Butter und verschiedenen Dips 1/3/5/6/7/8/9/10/11/12

**pro Person € 62,00**

## weitere Buffetkomponenten

### Salate

**Blattsalatsmischung** mit gebratenen Champignons und Gemüsewürfeln, Tomaten und Limetten-Senf dressing  
9/10/12

**Kraut-, Möhren-, Gurken- und Tomatensalat** (im Glas)  
10/12

**Rohkostsalate:** Tomaten, Gurken, Möhren, Paprika  
-

### Kalte Vorspeisen

**Lachsbonbons** (Garnelen und Räucherfisch)

2/4/6

**Geräucherte Entenbrust** mit Preiselbeer-Crème fraîche

7

**Im Ofen gebackener Lachs** mit Kräuterdip

4/7

**Bauernsülze** mit Remouladensauce

3/7/10

**Räucherfischauswahl** mit Limettensauce (Lachs, Forelle, Makrele)

3/4/6/7/12

### Hauptgänge

**Krustenbraten** (vom Schwein) mit kräftiger Specksauce

9/10/12

**Putenmedaillons** in cremiger Champignonsauce

7/9/12

**Schweinefilet** (am Stück gebraten) mit Apfel-Calvadossauce

7/9/12

**Himmel un Äd** : Gebratene Blutwurst mit Kartoffelpüree, Apfelkompott und Schmorzwiebeln

1/7/12

**Maispoularde** gefüllt mit sonnengetrockneten Tomaten und Frischkäse,  
mit Balsamicojus, mediterranem Gemüse und Limettenrisotto

7/9/12

**Zanderfilet** auf der Haut gebraten *oder* im Speckmantel mit Riesling-Traubensauce,  
mit Zuckerschoten und gebratenen Polenta-Taler

1/4/7/9/12

**Rinderfilet** (am Stück gebraten) mit Trüffeljus und gebackenen Kartoffeln

9/12

**Pasta** mit Champignons und Kräutern aus dem Parmesanlaib

1/3/7

### Desserts

**Herrencreme** mit gehobelter, dunkler Schokolade und eingelegten Rosinen

5/7/8/12

**Rote Grütze** mit Schlagsahne

7/12

**Eisbuffet** mit Toppings und Saucen

3/5/7/8

**Frische Früchte** auf einer Platte serviert  
-

**Crème brûlée**

3/7

## Brunchbuffet

1 Glas Sekt zur Begrüßung

\*\* \*\*\* \*\*

Gemischter Brotkorb

Butter, Margarine

Dreierlei Marmeladen / Konfitüren, Nutella und Honig  
Müsli & Frühstückscerealien

Quark, Frucht- & Naturjoghurt

Obstsalat & Rohkost-Sticks

Tomate-Mozzarella

Wurst- und Käseauswahl

Rühreier & Bacon

\*\* \*\*\* \*\*

Suppe

Salatvariationen mit Croutons und Nüssen

Kalte Vorspeisenauswahl

Verschiedene warme Gerichte (Fleisch, Fisch und vegetarisch)

Dessertauswahl (Cremiges, Fruchtiges und Kuchen)

Filterkaffee, Tee sowie diverse Säfte

**pro Person € 27,90**

Die weiteren Getränke werden à la carte gewählt und sind nicht im Brunchpreis enthalten  
(Abrechnung nach Verzehr).



## Menüvorschläge

### Menü 1

Feldsalat in Kartoffeldressing  
mit Speckkrusteln und gehobeltem Pecorino

3/8/9/10/12

€ 8,50

\*\*\*

Consommé vom Rind mit Kräuternocken

3/7/9

€ 4,50

\*\*\*

Maishähnchenbrust auf der Haut gebraten mit Portweinjus,  
dazu Gemüseragout und Kartoffelkrapfen

1/3/9/12

€ 17,50

\*\*\*

Variation von Malzbier-Panna cotta  
an Fruchtsalat mit frischer Minze

7/12

€ 7,50

pro Person € 38,00

### Menü 2

Carpaccio vom Kalbstafelspitz  
mit Frankfurter Grüner Sauce und Pflücksalaten

7/9/12

€ 9,50

\*\*\*

Schaumsuppe von der Brunnenkresse  
mit gebratener Jacobsmuschel

3/7/9/14

€ 7,50

\*\*\*

Schweinefilet (am Stück gebraten) im Parmaschinkenmantel mit Balsamicojus,  
feinem Gemüse und Herzoginkartoffeln

3/7/9/12

€ 17,50

\*\*\*

Dessertvariation „HÖHNERStall“:

Tiramisu, zweierlei Schokoladenmousse, Mangotrifle und frische Früchte

1/3/5/7/8

€ 12,00

pro Person € 46,50

## Menü 3 (vegetarisch)

Cappuccino von der Strauchtomate:  
Geschmolzene Kirschtomaten mit Basilikumschaum

7  
€ 5,50  
\*\*\*

Kürbiscremesuppe  
mit Steirischem Öl und Kernen

7/9  
€ 5,50  
\*\*\*

Panierte Aubergine gefüllt mit Tomate und Frischkäse,  
dazu Herzoginkartoffeln

1/3/7  
€ 14,80  
\*\*\*

Vanilletraum:  
Crème brûlée, weißes Schokoladenmousse und Bourbon Vanille Eiscreme

3/7  
€ 11,50

*pro Person € 37,30*

## alternative Hauptgänge

Kross gebratenes Zanderfilet in Weißwein-Buttersauce  
mit Gemüseragout und Kartoffelkrapfen

1/3/7/9/12  
€ 17,50

Im Ofen gebackenes Filet vom Kabeljau im Zucchini mantel mit Tomaten-Kräuterschaum,  
feinem Gemüse und Limettenrisotto

1/4/7  
€ 17,50

Saiblingsfilet auf der Haut gebraten mit Zitronen-Chardonaysauce,  
Blattspinat und Nusskartöffelchen

4/7  
€ 18,50

Fjordlachs auf der Haut gebarten mit Safransauce  
auf Zuckerschoten-Tomatenragout mit Tomatenrisotto

1/3/7  
€ 19,80

Lammrücken in einer Kräuterkruste gebacken mit Rosmarinjus,  
mediterrane Gemüse und Kartoffelgrissini

3/7/9/12  
€ 22,50

## Mitternachtsimbiss

(nur in Verbindung mit einem Buffet oder Menü)

Currywurst mit Röllchen

1/9/12

pro Person € 5,50

oder

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

7/10/12

pro Person € 7,50

oder

Hämmchenfleisch mit Sauerkraut und Kartoffelwürfeln

9/12

pro Person € 12,50

### Deklarierte Inhaltsstoffe:

1 Gluten, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fisch, 5 Erdnüsse, 6 Soja, 7 Milch, 8 Schalenfrüchte,  
9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesam, 12 Sulfite, 13 Lupinen, 14 Weichtiere

## Getränkepauschalen

### Pauschale 1

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

### Pauschale 2

Sektempfang	
Mühlen Kölsch frisch vom Fass	
Hausweine Weiß & Rosé & Rot	
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	
Coca-Cola, Fanta, Apfelschorle, Orangensaft,	
Kaffeespezialitäten & Tee	€ 45,00

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

## Getränkekarte

### Unsere Hausspezialitäten

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

### 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
HÖHNER Wein, trocken, Weingut Finkenauer, Rheinhessen feine Burgunderstilistik, sehr zarte Säure, die perfekte flüssige Symbiose zur Musik der HÖHNER	(Flasche) 0,75 l	€ 24,00
Blanc de Noir, trocken, Pflüger, Pfalz Noten von Quitte, Pfirsich und Orange	(Flasche) 0,75 l	€ 26,00
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

### Roséwein

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

### 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

# HÖHNERSTALL

## 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

## 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





## 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:

Licht- & Soundanlage	€ 350,00
Beamer & Leinwand	€ 250,00
Mikrofon (max.2 St.)	€ 80,00
Stehtisch	€ 15,00
Weißer Tischwäsche (alle Tische im HÖHNERSTALL eingedeckt)	€ 150,00
Weißer Stoffservietten (für 140 Gäste)	€ 60,00
Weitere(s) Technik / Equipment	auf Anfrage

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

## Umsatzgarantien

### Tagesveranstaltung :

Umsatzgarantie: Preis auf Anfrage

*Bei Tagesveranstaltungen stehen Ihnen die Räumlichkeiten bis 15:30 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 und ohne weitere Ankündigung in Kraft.