

HÖHNER *Stall*

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

Erleben Sie etwas Besonderes, abseits von gewöhnlichen Veranstaltungsräumen und planen Sie das nächste Firmenevent oder Ihre private Feier 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. 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

HÖHNER *Stall* 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
€ 0,90
1/3/7/10

Griebenschmalz mit geröstetem Treberbrot
€ 2,50
1/8

Tomate-Mozzarella-Spieß
€ 2,50
7/8

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

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

Hämmchenbruschetta
€ 3,50
1/10/12

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

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

Gambaspieß mit Knoblauchmayonaise
€ 4,50
3/7

Pinchos vom Rind
€ 4,50

Hähnchenspieß mit süßer Chilisauce
€ 4,50
5/6

Gemüse-Antipasti-Spieß
€ 4,50

Mindestabnahme pro Sorte : 10 Stück



Unsere Buffetauswahl

Brauerherrenbuffet

Vorspeisen	Bunte Blattsalatmischung 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 Kartoffelsalat mit Essig-Öl-Dressing, Speck, Zwiebeln, Gewürzgurken und frischen Kräutern 9/10/12 Zwiebelmett / Gouda / Leberwurst bunt garniert auf gerösteten Röttgelchenscheiben 1/7/8/9 Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mariniert mit Äpfeln, Zwiebeln, Essiggurken und Schmand 4/7/9/12
Suppe	Rheinische Zwiebelsuppe mit Schmand und Käsekräcker 1/7/9
Hauptgänge	Deftiger Schweinebraten mit Malzbiersauce und Schmorzwiebeln 9/10/12 Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce 8/9/11/12
Beilagen	Kartoffelklöße // kleine Kartoffeln in der Schale // Apfelrotkohl // Mandelbrokkoli 3/7/8/9
Desserts	Mühlenkräutercreme (im Glas) (hergestellt mit unserem hauseigener Schnaps ‚Mühlenkräuter‘) 3/7/8 Apfelgrütze (im Glas) mit Vanillesauce 7 Gemischter Brotkorb mit Butter und verschiedenen Dips 1/3/5/6/7/8/9/10/11/12

pro Person € 32,80

Malzmühlenbuffet

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

pro Person € 39,50

Domspitzenbuffet

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

pro Person € 45,50

Buffet Von Mühlen

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

pro Person € 62,00

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 gebarten) 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-Chardonnaysauce,
Blattspinat und Nusskartöffelchen
4/7
€ 18,50

Fjordlachs auf der Haut gebraten mit Safransauce
auf Zuckerschoten-Tomatenragout mit Tomatenrisotto
1/3/7
€ 19,80

Lammrücken in einer Kräuterkruste gebacken mit Rosmarinjus,
mediterranem Gemüse und Kartoffelgrissini
3/7/9/12
€ 22,50

Mitternachtsimbiss

(nur in Verbindung mit einem Buffet oder Menü)

Currywurst mit Röggelchen

1/9/12

pro Person € 5,50

oder

Halven Hahn und Flönz 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



Getränkepauschale

Pauschale 1

Mühlen Kölsch frisch vom Fass
Hausweine (Weiß-, Rosé- & Rotwein)
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Coca-Cola, Fanta, Apfelschorle, Orangensaft,
Kaffee & Tee

€ 39,00 pro Person

Pauschale 2

Sektempfang
Mühlen Kölsch frisch vom Fass
Hausweine (Weiß-, Rosé- & Rotwein)
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Coca-Cola, Fanta, Apfelschorle, Orangensaft,
Kaffeespezialitäten & Tee

€ 45,00 pro Person

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



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

Getränkete Karte

Unsere Hausspezialitäten

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

Weißwein

Grauburgunder, trocken, Weingut Wilhelm, Rheinhessen	Glas 0,20 l	€ 4,80
Riesling, trocken, Weingut P.J. Valckenberg, Rheinhessen	Glas 0,20 l	€ 5,60
Grauburgunder, trocken, P.J. Valckenberg, Rheinhessen Noten von Birne, Apfel und Kräuter	Flasche 0,75 l	€ 21,50
HÖHNER Wein, Weissburgunder, trocken, Weingut Finkenauer, Rheinhessen feine Burgunderstilistik, sehr zarte Säure	Flasche 0,75 l	€ 24,00
Chardonnay & Weissburgunder, trocken, Weingut Pfannebecker, Rheinhessen blumig, kräftig, rassig	Flasche 0,75 l	€ 26,90
Sauvignon Blanc, trocken, Weingut Pflüger, Pfalz fruchtig, kräftig, mineralisch	Flasche 0,75 l	€ 35,50

Roséwein

Weißherbst, trocken, Weingut Wilhelm, Rheinhessen	Glas 0,20 l	€ 4,80
Toujours, trocken, Spätburgunder, Deutzerhof, Ahr leichte Fruchtsäure mit feinen Aromen von Aprikose und Pfirsich	Flasche 0,75 l	€ 26,80

Rotwein

Primitivo, trocken, Farnese Larinum, Apulien	Glas 0,20 l	€ 5,90
Santa Ema, Reserva, Cabernet Sauvignon, Chile angenehme Tannine, Noten von roten Beeren und Gewürzen	Glas 0,20 l Flasche 0,75 l	€ 7,20 € 28,50
Salbide, trocken, Bodegas Izadi, Rioja würzig, kräftig, rassig	Flasche 0,75 l	€ 29,50
Cuvée Noir, trocken, Weingut Pflüger, Pfalz fruchtig, samtig, elegant	Flasche 0,75 l	€ 35,50
Barbera d' Asti „Lavignone“, trocken, Pico Maccario, Piemont blumig, samtig, kräftig	Flasche 0,75 l	€ 38,50
Ripasso della Valpolicella, trocken, Verona, Veneto würzig, samtig, kräftig	Flasche 0,75 l	€ 40,50

Sekt & Champagner

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

HÄHNERSTALL

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



Technik & 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:

Dekopauschale (weiße Tischwäsche und Stoffservietten)	€ 3,00 pro Person
Licht- & Soundanlage	€ 350,00
Beamer & Leinwand	€ 250,00
Rednerpult	€ 270,00
Handmikrofon (Funk; max.2 St.)	€ 25,00
Lavalier-Mikrofon	€ 60,00
Stehtisch	€ 15,00
Stehtisch mit weißer Überwurfhülle & Schleife	€ 35,00
Weitere(s) Technik / Equipment	auf Anfrage

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

Umsatzgarantie

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: ab € 4.500,00
Verlängerungsstunde: € 200,00

Abendveranstaltung Freitag & Samstag:

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

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

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