

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 HÖHNER*Stall* finden Sie auf zwei Ebenen eine Dauerausstellung mit Exponaten aus der 40-jährigen Bandgeschichte der Kölner Band.

Die Location bietet Platz für bis zu 200 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

Mühlen Treberbrot

mit Gouda / mit Leberwurst / mit Flönz / mit Zwiebelmett
pro Stück € 1,50

Kleine Salate im Glas

Kartoffelsalat / Krautsalat / Nudelsalat / Tomatensalat / Gurkensalat
pro Stück € 2,00

Kleine Hackfleischbällchen

pro Stück € 0,90

Kleine Bierknacker

pro Stück € 0,90

Mühlen Treberbrot mit Bacon-Jam

pro Stück € 2,00

Tomate-Mozzarella-Spieß

pro Stück € 2,50

Mini Kartoffeltarte mit Quarkdip

pro Stück € 2,50

Reibekuchen mit Räucherlachsroschen und Dillschmand

pro Stück € 3,50

Kleine Geißböckchen (Ziegenkäsetaler mit Feigensenf)

pro Stück € 3,50

Gebratener Gambaspieß

pro Stück € 4,50

Hähnchenspieß mit süßer Chilisauc

pro Stück € 4,50

Gemüse-Antipasti-Spieß

pro Stück € 4,50

Mindestabnahme pro Sorte : 20 Stück

Unsere Buffetauswahl

Brauerherrenbuffet

Vorspeisen	Bunte Blattsalatmischung mit zweierlei Dressings (Limette-Senf & Joghurt-Kräuter), dazu geröstete Kerne und Croûtons sowie Käse- & Schinkenstreifen
	Kartoffelsalat mit Essig-Öl-Dressing, Speck, Zwiebeln
	Kaltes Kasseler –dünn aufgeschnitten– mit Remouladensauce
	Rheinischer Heringsstipp
Suppe	Kräuterrahmsuppe mit Croûtons (vegetarisch)
Hauptgänge	Kölsche Kartoffeltarte mit saisonalem Gemüse gefüllt, dazu Quarkdip (vegetarisch)
	Deftiger Schweinebraten mit Malzbiersauce und Schmorzwiebeln
	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce
Beilagen	Kartoffelklöße // kleine Kartoffeln in der Schale // Apfelrotkohl // Mandelbrokkoli
Desserts	Kölsch-Tiramisú
	Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
	Gemischter Brotkorb mit Butter und verschiedenen Dips

pro Person € 35,00

Malzmühlenbuffet

Vorspeisen	Salatvariation mit Kraut-, Möhren-, Gurken- und Tomatensalat (im Glas) Nudelsalat mit Erbsen, Möhren, Schmand und Mayonnaise Kleine Reibekuchen mit Räucherlachsroschen & Dillschmand Rinderrauchfleisch mit Melone Zwiebelmett mit Öllig
Suppe	Rheinische Kartoffelsuppe (vegetarisch) mit gerösteten Brotwürfeln
Hauptgänge	Kölsche Kartoffeltarte mit saisonalem Gemüse gefüllt, dazu Quarkdip (vegetarisch) Medaillons von der Pute mit cremiger Champignonsauce Kalbsbraten mit Malzbiersauce
Beilagen	Kartoffelgratin // grüne Bandnudeln // bunte Gemüseauswahl
Desserts	Frischer Obstsalat mit Vanillesauce (im Glas) Mühlenkräutercreme (im Glas) (hergestellt mit unserem hauseigenen Schnaps „Mühlenkräuter“) Milchreis mit Fruchtkompott Rustikales Käsebrett (Camembert, Schimmelkäse und Gouda, dazu Feigensenf und Trauben) Gemischter Brotkorb mit Butter und verschiedenen Dips

pro Person € 39,50

Domspitzenbuffet

Vorspeisen	Salatvariation mit Kraut-, Möhren-, Gurken- und Tomatensalat (im Glas)
	Mediterranes Gemüse-Antipasti Auberginen, Zucchini, bunte Paprika, Champignons und Zwiebeln
	Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensauce
	Waldorfsalat mit Äpfeln, Knollensellerie, Walnüssen und Mayonnaise
	Gemischte Räucherfisch-Platte mit Sahnemeerrettich
Suppe	Fruchtige Tomatensuppe mit frischem Basilikum (vegetarisch)
Hauptgänge	Auflauf aus Wirsinggemüse und Süßkartoffeln (vegetarisch) mit Bergkäse gratiniert
	Schweinefilet im Speckmantel (am Stück gebraten) auf Champignonrahmsauce
	Duett vom Lachs und Zander mit Pimentosauce
Beilagen	Kartoffelgratin // Spätzle // bunte Gemüseauswahl
Desserts	Helle & dunkle Mousse au chocolat (im Glas)
	Apfelkühle mit Vanillesauce
	Rustikales Käsebrett (Camembert, Schimmelkäse und Gouda, dazu Feigensenf und Trauben)
	Gemischter Brotkorb mit Butter und verschiedenen Dips

pro Person € 47,50

Buffet Von Mühlen

- Vorspeisen**
- Bunte Blattsalatmischung**
mit dreierlei Dressings, gerösteten Kernen und Croûtons,
dazu Käse- und Schinkenstreifen sowie marinierte Oliven
 - Melonenperlen mit Serrano-Schinken**
 - Toskanischer Nudelsalat** mit Oliven und Tomaten
 - Im Ofen gebackener Lachs** mit Kräuter-Dip
und Auswahl von Räucherfisch
 - Salat von Eismeershrimps** im Gläschen
 - Vitello con Limone**
gebratene Kalbshüfte, dünn aufgeschnitten, serviert mit Limettendip
- Suppe**
- Rheinische Minestrone**
tomatisierte Rindersuppe mit Gemüsestreifen, Fleisch, feinen Nudeln und Grana Padano
- Hauptgänge**
- Tagliatelle mit Rucola, sonnengetrockneten Tomaten und Basilikum-Pesto**
 - Saltimbocca von der Putenbrust**
mit Kräuter-Gnocchi, buntem Gemüse und fruchtiger Tomatensauce
 - Roastbeef vom hiesigen Weideochsen** in Rotwein-Balsamicosauce
mit Kartoffelgratin, frischem Brokkoli und Mandelbutter
- Desserts**
- Amaretto-Vanillecrème** (im Glas)
 - Variation von frischen Früchten**
 - Bergische Waffeln** mit heißen Sauerkirschen und Sahne
 - Erlesene Käseauswahl**
 - Gemischter Brotkorb** mit Butter und verschiedenen Dips

pro Person € 62,00

Menüvorschlag

Carpaccio vom Kalbstafelspitz
mit Frankfurter Grüner Sauce und Pflücksalaten

Schaumsuppe von der Brunnenkresse
mit gebratener Jacobsmuschel

Schweinefilet (am Stück gebarten) im Speckmantel
mit Balsamicojus,
feinem Gemüse und Herzoginkartoffeln

Dessertvariation „HÖHNERStall“:
Tiramisú, zweierlei Schokoladenmousse und Potpourri von frischen Früchten

pro Person € 46,50

Mitternachtsimbiss

Currywurst mit Röttgelchen
pro Person € 5,50

oder

Rheinische Gulaschsuppe mit Röttgelchen
pro Person € 5,50

oder

Chili con carne
pro Person € 6,00

oder

Kölsche Brotzeit
Kleine Bierknacker / Goudawürfel / kleine Hackfleischbällchen
Pro Person € 5,50

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

Weitere Getränkepauschalen kalkulieren wir Ihnen gerne auf Anfrage.

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.)	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 mit 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: Preis auf Anfrage

Verlängerungsstunde: € 200,00

Abendveranstaltung Freitag & Samstag:

Umsatzgarantie: Preis auf Anfrage

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.