

HIGHLIGHTS

2017

Feiern Sie mit uns!

Sake Special

Caviar Abend Volume 8 – NEW VERSION

ACHTUNG BLUTIG!!! – Fleischfresser ONLY

Weihnachten



Peter Miranda-Schwarz

cuisine passion légère®

Sake Special

Samstag, 17. Juni 2017

Support durch die Sake Samurais Yoshiko Ueno-Müller
& Jörg Müller von „Ueno Gourmet“

- 5 Gang Menü
- 7 begleitende Sake inkl. H2O und Espresso

EUR 280,— pro Person

limitiert für 18 Sake Ninjas
19:00 Uhr Beginn mit gemeinsamen Aperitif



-NEW VERSION-

Caviar Abend Volume 8

Samstag, 23. September 2017

Unser legendärer Abend rund um das schwarze Gold zum 8. Mal
Wenig Moderation! Hauptsache Genuss & Spaß

- 4 Gang „Prunier“ Caviar Tasting Menü & Dessert
- begleitende Champagner von Louis Roederer inkl. H2O und Espresso

EUR 390,— pro Person

19:00 Uhr gemeinsamer Aperitif in der Bar & Lounge
20:00 Uhr Dinner
ab ca. 23:00 Uhr gemeinsamer Ausklang in der Bar & Lounge

Platzierung an 8er Tischen

CAVIAR HOUSE & PRUNIER
THE ULTIMATE LIFESTYLE


MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

ACHTUNG BLUTIG!!!

Fleischfresser ONLY

Samstag, 21. Oktober 2017

powered by GOURMANTIS
moderiert durch Michael Vetter der „Delikatessen-Jäger“

- 4 Gang Fleisch Tasting Menü & Dessert
- Weinbegleitung inkl. H2O und Espresso

EUR 300,— pro Person

19:00 Uhr gemeinsamer Aperitif in der Bar & Lounge
20:00 Uhr Dinner/Geschichten rund um das beste Fleisch der Welt
ab ca. 23:00 Uhr gemeinsamer Ausklang in der Bar & Lounge

GOURMANTIS
die Delikatessenjäger



Reservierungen telefonisch unter 0341 988 2727
oder per E-Mail an info@falco-leipzig.de

Weihnachten 2017

Sonntag, 24. Dezember / Montag, 25. Dezember / Dienstag, 26. Dezember

–geöffnet–
(Restaurant – Bar – DER! Tisch ab 19:00 Uhr)

Menü

Pilgermuscheln roh mariniert

Shiso : Aonori Alge : Schneepilze : pink Ingwer : Limettensaft

oder

gegrillte Entenstopfleber à la Teppanyaki

Tamarillo : gebrannte Salzmandeln : Bergmann's Spargel

oder

Dosenfutter «Monte Carlo»

Beef Tatar : Golden Egg : Royal Caviar

blauer Hummer aus der Bretagne

Pistazienöl : Blutorange : Jalapeños

Lachs aus dem Aromabeutel von den Färöer Schafinseln

grüner Apfel : Suppenlauch

Holländische Sauce abgeschmeckt mit Estragon

gesottene Kalbswange im Périgord Trüffelsud

Topinambur : Sellerieknolle : Ackersalat : Winterbirne

CHERRY CHRISTMAS – Rischdsch harrde Bäschärung!

Cognac : Nougat : Quitte : Amarena Kirschen

5 Gang Menü inkl. Aperitif

EUR 166,- pro Person

5 Gang Menü mit Caviar inkl. Aperitif

EUR 216,- pro Person

An diesen Tagen servieren wir ausschließlich diese Menüfolge.

An DER! Tisch erwartet Sie ein separates Angebot.