

15

JAHRE FALCO

Wir feiern SIE!



A handwritten signature in white ink, appearing to read "Peter Munder-Schwarz".

cuisine passion légère®

15

BIST DU KNIGGE? Exklusives FALCO Food Camp für Teens

Sa., 23.03. / Sa., 13.06.
Sa., 19.09. / Sa., 12.12.2020
jeweils 12.00 bis 14.30 Uhr

sold out!

Wie verhalte ich mich in einem Restaurant oder wie deckt sich ein Tisch!

- „Fit“-ness-Restaurant-Programm mit den Coaches Maitre Hannes Fischer und Sommelier Christian Wilhelm
- 3 Gang Menü Spezial von Peter Maria Schnurr & alkoholfreie Getränke
- exklusive FALCO Führung
- persönliches Erinnerungsfoto mit Chef Peter Maria Schnurr und Zertifikat Deiner Teilnahme

EUR 110,— pro Teen

limitiert auf 14 Plätze
empfohlenes Alter: 12–18 Jahre

DER! Tisch Puristisches Tisch- konzept

mittags auch exklusiv
(Mindestumsatz EUR 2.000,—)
Di.–Sa. 18.00 bis 22.00 Uhr

ab sofort

Ob alleine, geschäftlich oder mit Ihren Freunden – alles ist möglich!

- 4 Gang Menü Spezial inkl. H₂O

EUR 99,— pro Person

Plätze individuell buchbar

DER! Tisch zur Fußball-EM

Ab 12.06.2020 zeigen wir alle
EM-Spiele!

15 Jahre FALCO Special Wir feiern SIE!

Fr., 01.05.– Do., 09.07.2020

Unser Dankeschön-Package!

- 5 Gang Menü Spezial mit allem Drum & Dran
- Aperitif, H₂O, Weinbegleitung, Espresso, Digestif
- 1 Übernachtung in einer Junior-Suite inkl. Frühstück

EUR 355,— pro Person

EUR 275,— ohne Übernachtung

Reservierungen nur bei Vorauszahlung möglich unter Telefon 0341 988 2732 oder info@falco-leipzig.de
Stichwort: 15 Jahre FALCO

DIE! FALCO Party

Fr., 10.07.2020
Beginn: 20.00 Uhr

Party in Loungeatmosphäre inklusive Drinks & Snacks

Live-DJ
Dresscode: sportlich-elegant

EUR 150,— pro Person

Tickets unter Telefon 0341 988 2732 oder info@falco-leipzig.de

Meer geht nicht! Kreatives aus Bach, Fluß, Meer

Sa., 17.10.2020
19.00 Uhr gemeinsamer Aperitif
in der Bar & Lounge
20.00 Uhr Dinner

Ein legendärer Abend rund um das Thema Fisch und Neptuns Reich.

- 4 Gang Tasting Menü & Dessert
- Aperitif, Weinbegleitung, H₂O und Espresso




powered by *deutsche see*
Fischmanufaktur

EUR 300,— pro Person

Reservierungen nur bei Vorauszahlung möglich unter Telefon 0341 988 2732 oder info@falco-leipzig.de
Platzierung an 8er Tischen

follow us!

 [peter_maria_schnurr](https://www.instagram.com/peter_maria_schnurr)
falco-leipzig.de

Weihnachten

Do., 24.12. / Fr., 25.12. / Sa., 26.12.2020

Restaurant – Bar – DER! Tisch ab 19.00 Uhr geöffnet

Gelbflossen Thunfisch «Rossini»

feurige Eßkastanie : Cracker : Périgord Trüffel
Entenstopfleber à la Teppanyaki

oder

Bio Ei «Monte Carlo» wachsw weich
Crème von Winterspinat // Feldsalat // Kerbel
gezuckerter Apostelkuchen getoastet
Caviar Royal Premium

gegrillte Langoustinen aus Guilvinec

gehacktes Mark vom Stangenlauch : Topinambur : Winter Birne
geschmolzener Schmorsud

Steinköhler gebraten mit Zimt : Maggikraut : Drosselbeeren : Minze
Spitzkraut : Sauce Maltaise

Filet vom Corrèze Kalb à la ficelle
gekräuterter Knollensellerie : 7 Kräuter
Schwarzwurzel in Nußbutter confiert

ROVANIEMI

Santa Claus Village
Hokkaido Kürbis : Akazien Honig : Gewürz Ganache
Balsamico Rotwein Vinaigrette : kaltgerührte Preiselbeeren
Löffelbiskuit Eiscrème

5 Gang Menü inkl. Aperitif: EUR 198,— pro Person

5 Gang Menü mit Caviar inkl. Aperitif: EUR 235,— pro Person

An diesen Tagen servieren wir ausschließlich diese Menüfolge.
An DER! Tisch erwartet Sie ein separates Angebot.

Reservierungen telefonisch unter 0341 988 2732
oder per E-Mail an info@falco-leipzig.de