

HIGHLIGHTS 2019

Feiern Sie mit uns!

BIST DU KNIGGE? – Exklusives FALCO Food Camp für Teens

Sommer : Sommer : Sommer – Unser Super-Sommer-Special

Caviar Abend Volume X – final edition! 2mal & nie wieder!

Weihnachten

Endlich das Warten hat ein Ende... – **Silvester DIE! 007 Bond Party**



cuisine passion légère®

BIST DU KNIGGE?

Exklusives FALCO Food Camp für Teens

Samstag, 30. März / 15. Juni / 21. September / 14. Dezember 2019

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

- Ultimates „Fit“-ness-Restaurant-Programm mit Deinen Personal Trainern
Maître Hannes Fischer und Sommelier des Jahres 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 88,— pro Teen

jeweils 12:00 bis 14:30 Uhr, limitiert auf 12 Plätze, empfohlenes Alter: 12–18 Jahre

Sommer : Sommer : Sommer

Unser Super-Sommer-Special

Samstag, 01. Juni 2019 bis einschließlich Samstag, 31. August 2019

- 4 Gang Menü Spezial mit allem Drum & Dran
- Aperitif, H2O, Weinbegleitung, Espresso, Digestif

EUR 199,— pro Person

ausschließlich Buchungen für max. 6 Personen pro Tisch, Stichwort „Sommer-Special“

Caviar Abend Volume X – final edition!

Freitag, 27. September 2019 und Samstag, 28. September 2019

Unser legendärer Abend rund um das schwarze Gold in doppelter Ausgabe

- 4 Gang Tasting Menü & Dessert mit spannenden Geschichten rund um das Thema Caviar mit Dr. G. Reza Korouji von ROYAL CAVIAR
- begleitende Champagner von Bollinger 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

CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1827



ROYAL
CAVIAR

Reservierungen nur bei Vorauszahlung möglich, Platzierung an 8er Tischen

Weihnachten

Dienstag, 24. Dezember / Mittwoch, 25. Dezember / Donnerstag, 26. Dezember 2019

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

Langoustine royale geklopft à la Cipriani

Limonen Marinade : Algen Streusel : Iberico Bellota Schinken Joselito

oder

Winter Rolle

Filet vom U.S. Bison : eingelegter Rettich : feurige Eßkastanie : Jalapeño
Ingwerwurzel gerieben : Seifenbaumfrucht

oder

Le Club 55 winter edition

Caviar Royal Premium

karamellisierter Bauch vom Kloster Schwein

Indianerknolle im Ganzen gebacken : Comtesse de Paris Winterbirne

lauwarmer Färøer Lachs im Sternanis Limettenöl gegart
glasierte belgische Endivie : Apfel Quitte


Zander auf der Haut gegrillt

Pinienkern Spinat : Hirschfraß in Zimtbrühe pochiert

Brust von der Challans Ente mit Gewürzhonig glasiert

Maracuja : Butternut Kürbis : Macadamia Hummus

Rosenkohlblätter à la noisette

Advent Advent der Rumtopf brennt 

Schokolade 60% Kakaobohnen aus Peru & Santo Domingo

Banane : besoffene Früchte : Spekulatius Kefir

Balsamico Vinaigrette PX

5 Gang Menü inkl. Aperitif: EUR 175,— pro Person

5 Gang Menü mit Caviar inkl. Aperitif: EUR 225,— pro Person

An diesen Tagen servieren wir ausschließlich diese Menüfolge.

An DER! Tisch erwartet Sie ein separates Angebot.

Silvester 2019/2020

DIE! 007 Bond Party by Peter Maria Schnurr

Dienstag, 31. Dezember 2019

- „Spectre-Healthy-Luxury“ Flying Food by PMS
- Champagner Bollinger
- Weisswein / Rotwein
- Bier vom Fass
- Softs
- Auswahl an Longdrinks, Cocktails @Octopussy Bar
- Austernbar
- 01.00 Uhr „Snack Royal“
- Separate Raucherlounge
- Live DJ & Amusement
- Premium Give Away



CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1827

EUR 444,- pro Person

Streng limitiert auf 150 Dr. No's 😊

Aston Martin Caviar Bar Royal

20:00 Uhr Einlass
21:00 Uhr Beginn Flying Food
» open end

Dresscode: smart, elegant

Lockeres Lounge Ambiente – keine Sitzplatzreservierungen möglich
Tickets ab sofort erhältlich im Vorverkauf, direkt am Empfang
im Hotel The Westin Leipzig



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