Pop Up Restaurant im Palais am Balduinsbrunnen
Ostern 2024 (31.03.2024 und 01.04.2024)

Sehr geehrte Damen und Herren,

zu Ostern öffnen wir erneut, exklusiv unsere Türen und servieren Ihnen ein mehrgängiges Gourmetmenü mit passenden Weinen von Mosel & Saar.

Öffnungszeiten Küche:
Ostersonntag, 31.03.2024: 12-14:00 & 18-21:00 Uhr
Ostermontag, 01.04.2024: 12-14:00 & 18-21:00 Uhr

Reservierungen sind ab sofort per Mail an: mail@falkoweiss.de möglich.

Das ausführliche Menü des Abends finden Sie in der Anlage.

Wir freuen uns sehr über Ihre Buchung.

Mit genussvollen Grüßen

Falko Weiß & Team

Falko Weiß Private Cooking
Kochschule – Catering – Events
Isseler Straße 21, 54338 Schweich

E-Mail: mail@falkoweiss.de
Tel.: 0151 672 042 90
www.falkoweiss.de

FALKO WEIß
PRIVATE COOKING

Menu

Gang I

Perfektes Ei / junger Spinat / Perigord Trüffel / Nussbutter / Pancetta

***

Gang II

Filet vom Wolfsbarsch / Muskatnuss-Aufguss / rote Paprikacreme / Pack Choi / Champignons

***

Gang III

Kalbfilet im Tramezzini Mantel / Lauch á la Creme / Mandelbällchen /Portweinjus

***

oder

Filet vom weißen Heilbutt / Bärlauch-Kritharaki / geschmolzene Kirschtomaten / Pinienkerne / Parmigiano Reggiano

***

Gang IV

Weiße Callebaut Schokolade / Maracuja / Limetten-Frischkäsecreme / Minze

4-Gang-Menü 79,00 € pro Person inkl. Aperitif
3-Gang-Menü (ohne Wolfsbarsch) 63,00 € pro Person inkl. Aperitif

Falko Weiß Private Cooking
Kochschule – Catering – Events
Isseler Straße 21, 54338 Schweich

E-Mail: mail@falkoweiss.de
Tel.: 0151 672 042 90
www.falkoweiss.de