

WIR
MACHEN
IHR
CATERING
ZUM
EVENT.

CATERING
2024

FALKO
WEIß
PRIVATE COOKING
Kochschule - Catering - Events



Liebes Brautpaar,

es freut uns, dass Sie uns bei der Planung Ihrer Hochzeit berücksichtigen. Gerne möchten wir Sie von unserem Angebot überzeugen und Ihr Fest kulinarisch begleiten.

Unser Angebot ist so individuell wie Ihre Feier.

Bei der Menüauswahl sind keine Grenzen gesetzt; ob gehobenes oder gut bürgerliches Buffet, eingesetztes Mehrgangmenü, kreatives Fingerfood oder Live Cooking,

Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Menüvorschläge, die Ihnen als erste Orientierung dienen sollen. Daraus können Sie bequem Ihr Hochzeitsmenü zusammen stellen. Natürlich erstellen wir Ihnen gerne auch ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen.

Wir stehen Ihnen für persönliche Menüabsprachen und Besichtigungen Ihrer Location gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns, wenn wir Ihr Interesse geweckt haben.

Mit kulinarischen Grüßen

Falko Weiß & Team



FINGERFOOD

Gebackene Mini Quiche mit hausgemachtem Apfel-Chutney (V)

Mediterraner Kartoffelsalat mit Pistazien, Kirschtomaten und Rinderhackfleisch-Bällchen

Ziegenkäsepraline im Pumpernickelmantel auf Portwein-Feigen (V)

Mit Kräutercreme gefülltes Roastbeefröllchen auf marinierter Roter Beete und karamellisierten Walnüssen

Gebratene Black Tiger Garnele auf Frisée-Frühlingslauch-Salat und Mango-Sesam-Ingwer-Vinaigrette

Hausgebeizter Lachs an Dill-Gurken mit Sauerrahm und Honig-Senf-Creme

Shrimps-Cocktail mit Guacamole und Limette

Cremige Burrata auf bunten Kirschtomaten mit Balsamico-Marinade, Basilikum Pesto und Parmesan Chip (V)

Rindertatar-Cornetto mit Kräutercreme

Preis pro Person bei mind. 3 Fingerfoods: ab 14,00 €



MENÜVORSCHLAG 1

Vorspeisenvariation auf Etageren serviert oder in Buffetform

Pollo Tonnato mit Kapern, Rucola und Parmesan

Shrimps-Cocktail mit Avocado und Limette

Rote Beete Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse (V)

Antipasti mit gegrilltem, mariniertem Gemüse und gehobeltem Parmesan (V)

Dazu eine reichhaltige Auswahl an Brot, Butter und Oliventapenade

Hauptgang von der Live Cooking Station

Knusprige Maispoulardenbrust

Rinderhüfte, rosa gegrillt mit Rosmarin-Thymian mariniert

Auberginentörtchen mit Ziegenkäse, Roter Beete und Tomaten-Chutney (V)

Saucen:

Cognac-Pfefferrahmsauce

hausgemachte Kräuterbutter





Beilagen:
Kartoffelgratin
Tagliatelle in Butter geschwenkt
Feines Bohnengemüse mit Speck
Ratatouille

Dessert in Gläschen

Mousse au Chocolat mit marinierten Beeren und Nusscrumble
Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren

Preis pro Person: ab 59,00 €

MENÜVORSCHLAG 2

Vorspeisenvariation auf Etagern serviert oder in Buffetform

Beef Tartar vom Rinderfilet auf Kartoffelrösti und Schnittlauch-Crème-Fraîche

Rote Beete Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse (V)

Lachs-Carpaccio mit Zitronen-Soja-Vinaigrette

Blattsalate mit mariniertem Anti-Pasti-Gemüse, Schinken, Salami, gehobeltem Parmesan und Balsamico Dressing

Dazu eine reichhaltige Auswahl an Brot, Butter und Oliventapenade

Hauptgang von der Live Cooking Station

Wolfbarsch auf der Haut gebraten

Roastbeef, rosa gegrillt mit Rosmarin-Thymian mariniert

Auberginentörtchen mit Ziegenkäse, Roter Beete und Tomaten-Chutney (V)

Saucen:

Weißweinsauce

hausgemachte Kräuterbutter

Portweinjus





Beilagen:

Rosmarinkartoffeln

Hausgemachte Gnocchi in Salbeibutter

Feines Bohnengemüse mit Speck

Zucchini-Kirschtomaten-Gemüse

Dessert in Gläschen

Mousse au Chocolat mit marinierten Beeren und Nusscrumble

Kokos-Passionsfruchtcreme mit gerösteten Kokosflocken

Preis pro Person: ab 68,00 €

MENÜVORSCHLAG 3

Vorspeisenvariation auf Etageren serviert oder in Buffetform

Rinder-Carpaccio mit marinierten Pilzen und gehobeltem Trüffel

Vitello Tonnato mit Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan

Shrimps-Cocktail mit Guacamole und Limette

Cremige Burrata auf bunten Kirschtomaten mit Balsamico-Marinade, Basilikum Pesto
und Parmesan Chip (V)

Dazu eine reichhaltige Auswahl an Brot, Butter und Oliventapenade

Hauptgang von der Live Cooking Station

Gegrillte Medaillons vom Rinderfilet

Riesengarnelen mariniert mit Kräutern und Knoblauch

dazu

Pasta aus dem Parmesanlaib (V)

Saucen:

Weißweinsauce

hausgemachte Kräuterbutter

Trüffel-Parmesansauce





Beilagen:

Rosmarinkartoffeln

Hausgemachte Gnocchi Salbeibutter

Grün-Weißer Spargel-Kirschtomaten Melange

Gefüllte Grilltomate mit Käsehaube

Dessert (serviert)

Törtchen von belgischer Schokolade und Himbeere mit Nusscrumble

Preis pro Person: ab 79,00 €

MITTERNACHTSSNACK

Hausgemachte Currywurst mit Bauernbrot
6,50 € p. P.

Käseplatte
6,00 € p. P.

Deftige Gulaschsuppe mit Steinofenbrot
7,00 € p. P.

Kartoffel-Lauchsuppe mit Landbrot
6,00 € p. P.

Mit mediterranem Gemüse gefüllte Miniwraps mit Kräutercreme (kalt)
6,00 € p. P.

Kleine Pulled Pork Burger mit Cole Slaw
8,00 € p. P.





ALLGEMEINE INFORMATIONEN:

Die angegebenen Menüs und Preise gelten vorbehaltlich Preisanpassungen und saisonalen Lieferengpässen.

Benötigtes Equipment wie Teller, Besteck, Gläser o.ä. werden gesondert berechnet. Gerne erstellen wir Ihnen hierzu ein separates Angebot.

Unser Personal kümmert sich an Ihrem Tag gerne um Ihr leibliches Wohl und wird auf Stundenbasis zusätzlich in Rechnung gestellt.

Für ein persönliches Beratungsgespräch stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung.

WIR FREUEN UNS AUF IHRE ANFRAGE.

Falko Weiß Private Cooking
Kochschule - Catering - Events
Isselerstraße 21
54338 Schweich

Termine nach Absprache:
Tel.: 0151 67204290
E-Mail: mail@falkoweiss.de

www.falkoweiss.de

FINGERFOOD

BÜFFET

FRONTCOOKING

MENÜS

