

WIR
MACHEN
IHR
CATERING
ZUM
EVENT.

CATERING
2025

FALKO 
WEIß
PRIVATE COOKING
Kochschule - Catering - Events



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 auf Buttermilchmousse mit Gurkenrelish und Schnittlauchöl

Shrimps-Cocktail mit Guacamole und Limette

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





Rindertatar-Cornetto mit Kräutercreme

Humuscreme mit Papadam, Granatapfel und Friséesalat (V)

Creme Brulée von Wildkräutern und Ziegenkäse (V)

Gebeizte Lachsforelle auf Gazpacho-Mousse und Kräutervinaigrette

Gebackene Panko-Garnele mit Curry-Sesam-Ingwercreme

Teriyaki-Summerroll vom Rind mit Glasnudel-Sesamsalat

Gebackenes Tatarbällchen mit Szechuancreme

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

MENÜVORSCHLAG "KLASSISCH 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 "KLASSISCH 2"

Vorspeisenvariation auf Etageren serviert oder in Buffetform

Orientalischer Kichererbsen-Couscous-Salat, mit Kirschtomaten, Tahinmarinade und Fetakäse (V)

Involtini von Hähnchenbrust, auf Tomatenchutney, Rucola und Pinienkerne
Panzanella-Salat mit cremiger Burrata und Basilikumpesto

Hausgebeizte Lachsforelle auf Orangen-Fenchelsalat, mit gerösteten Kernen

Dazu eine reichhaltige Auswahl an Brot, Butter und Oliventapenade

Hauptgang von der Live Cooking Station

Gegrillter Rotbarsch mariniert mit Chili und Limette

Kalbstafelspitz, rosa gegrillt mit Rosmarin und Knoblauch

Zucchini gefüllt mit mediterranem Gemüse und Parmesan (V)

Saucen:

Estragon-Velouté

Orangen-Anissauce





Beilagen:
Rosmarinkartoffeln
Safran-Butterreis
Feines Bohnengemüse mit Speck
Glasierte Karotten

Dessert in Gläsern

Pralinenmousse mit Nusscrumble
Himbeermousse mit Zitronensorbet

Preis pro Person: ab 59,00 €

MENÜVORSCHLAG "GEHOBEN 1"

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 "GEHOBEN 2"

Vorspeisenvariation auf Etagern serviert oder in Buffetform

Beef Tartar vom Rinderfilet auf geröstetem Brotchip und Trüffelcreme
Ziegenkäse im Filouteigmantel Rote Beete-Salat, gerösteten Nüssen und Honig
Crêpe-Lachstörchen mit Kräutercreme-Fraiche
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

Gegrillte Black Tiger Garnelen
Rib Eye, rosa gegrillt mit Rosmarin-Thymian mariniert
Orecchiette in Parmesansauce mit Kirschtomaten, Spinat und Pinienkernen (V)

Saucen:

Parmesansauce
hausgemachte Kräuterbutter
Portweinjus





Beilagen:
Tagliatelle in Butter geschwenkt
Kartoffel-Blätterteigschnitte
Feines Bohnengemüse mit Speck
Mediterranes Grillgemüse-Gemüse

Dessert in Gläschen

Mousse au Chocolat mit marinierten Beeren und Nusscrumble
Knuspertartelette mit Tonkabohnencreme und frischen Beeren

Preis pro Person: ab 68,00 €

MENÜVORSCHLAG "GOUREMT 1"

Vorspeisenvariation auf Etagern 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 €

MENÜVORSCHLAG "GOUREMT 2"

Vorspeisenvariation auf Etagere serviert oder in Buffetform

Vitello Tonnato mit gebratenem Thunfisch, Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem
Parmesan

Rote Beete Panna Cotta mit gebratener Garnele, Meerrettich und Passionsfrucht
Gebackene Spinat Quiche, mit halb getrockneten Tomaten und Fetakäse an
Wildkräutersalat (V)

Dazu eine reichhaltige Auswahl an Brot, Butter und Oliventapenade

Hauptgang von der Live Cooking Station

Gegrillte Medaillons vom Rinderfilet

Filet vom Wolfsbarsch auf der Haut gebraten, mit Zitrone und Thymian

dazu

Pasta aus dem Parmesanlaib in Parmesansauce (V)

Saucen:

Tomaten-Kapernvinaigrette
hausgemachte Kräuterbutter
Portweinjus





Beilagen:
Kartoffel-Blätterteigschnitte
Gebratene Waldpilzmelange
Zucchini-Kirschtomatengemüse
Gefüllte Grilltomate mit Parmesan gratiniert

Dessert (in Gläschen serviert)

Pralinenmousse mit Nusscrumble
Knuspertartelette mit Tonkabohnencreme und frischen Beeren
Himbeermousse mit Zitronensorbet

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

