



Das Festtags-Menü für zu Hause

1. Gang Vorspeisen zur Wahl

Entenleberterrine (*kein Stopf*)

Portweinfleige, Feldsalat

Lachs mit Zitrusfrüchten gebeizt

Ketacaviar, Orangencreme, Fenchel- und Feldsalat

Dreierlei vegane Salate mit Kräutersalaten

Fenchel mit Orange / Rote Linsen mit Mango / Orientalischer Kürbis

2. Gang Suppen zur Wahl

Entenconsommeé mit Garnele, Koriander und Ingwer

Rote Beete-Apfelsuppe mit Kokos und Ingwer

3. Gang Hauptgänge zur Wahl

½ Vierländer Ente (*Brust und Keule ohne Knochen*)

Zimtsauce, Maronen, Rotkohl, Pastinake & Rosenkohl

Château Briand (*ca. 250g Rohgewicht pro Person, ab zwei Personen*)

vom australischen Black Angus Beef, Pfefferjus, Trüffelbutter

Kartoffelgratin mit Comté, Ratatouille

Mediterraner Fisch- und Krustentiersuppe

mit Hummer, Wildgarnele, Jacobsmuschel, Greenshell und Edelfischen

Sauce Rouille, Knusperbrot ^{A,B,D,L,M}

4. Gang Desserts zur Wahl

Haselnuss & Quitte

Bratquittenwürfel, Mousse, Kuchen, Nougat

Mousse au Chocolat

Minze, Kirschen, karamellierte Mandelstifte

Mangomousse

frische Thai-Mango, Passionsfrucht, Himbeeren

Zur Abholung an Heiligabend, 1. & 2. Weihnachtstag jeweils von 11 bis 16 Uhr. (Lieferung nach Vereinbarung) Perfekt vorbereitet, die Vorspeisen und Desserts sind fertig angerichtet. Nur noch die warmen Komponenten nach Anleitung finishen, kein Kochen, kein Braten. Menü Euro 89,-, mit Chateau Briand 99,- Bestellung an: welcome@falco-hamburg.de



Das Silvester-Menü für zu Hause

1. Gang Vorspeisen zur Wahl

Tatar vom Husumer Rinderfilet mit Trüffel-Eigelbcreme
Brotchip und Kräutersalate

Marinierte **Thunfisch-Tranchen**
mit Blutorange & Staudensellerie

Winterliche vegane **Salat-Bowle**

2. Gang Suppen zur Wahl

Hummer Bisque mit Hummereinlage

Süßkartoffelsüppchen mit Mango (*vegan*)

3. Gang Hauptgänge zur Wahl

Zanderfilet

mit Rahm-Schwarzwurzeln, Balsamico-Schalotten und Kartoffelperlen

Château Briand (*ca. 250g Rohgewicht pro Person, ab zwei Personen*)
vom australischen Black Angus Beef, Pfefferjus, Trüffelbutter
Kartoffelgratin mit Comté, Ratatouille

Strudel mit Gemüse und Süßlupine

dazu Pak-Choy im Asia-Sud

4. Gang Desserts zur Wahl

Prince-Törtchen

Maracuja, Kokos, Licor Curenta y tres – mit Prince-Cocktail-Eiscreme

Mousse au Chocolat

Minze, Kirschen, karamellisierte Mandelstifte

Mangomousse (*alkoholfrei*)

frische Thai-Mango, Passionsfrucht, Himbeeren

Zur Abholung am 31.12.2020 von 12 bis 15 Uhr. (Lieferung nach Vereinbarung) Perfekt vorbereitet, die Vorspeisen und Desserts sind fertig angerichtet. Nur noch die warmen Komponenten nach Anleitung finishen, kein Kochen, kein Braten.

4. Gägne Menü mit Hummer-Bisque und Zander 99 / vegan Euro 89,-, mit Chateau Briand 109,-

Bestellung an: welcome@falco-hamburg.de