

Р е с т о р а н
У Б Е Л О Г О Т Р У Б О Ч И С Т А
Н о в ы й г о д 2 0 1 7

«Белые трубочисты»
поздравляют Вас с Новым годом!



ВИННОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ

самое лучшее от австрийских виноделов

Morillon „Merveilleux“ 2001
Weingut Sabathi, *Leutschach*

„Ex Vero I“ 2012
Weingut Werlitsch, *Leutschach*

Grüner Veltliner „Gaisberg“ 2007
Weingut Eichinger, *Straß*

Cabernet Merlot „1009“ 2003 Magnum
Weingut Feiler-Artinger, *Rust*

TBA Chardonnay 2002
Weingut Juris, *Gols*

*за каждый бокал вина 1/8 л
на человека*

€45,-



Раритеты из Австрии

Chardonnay 2005
Weingut Bründlmayer, *Langenlois*

„Sgaminegg“ 2012
Weingut Muster, *Leutschach*

Grüner Veltliner „Berg“ 2007
Weingut Huber, *Reichersdorf*

Cabernet Merlot 2003 Magnum
Weingut E. Triebaumer, *Rust*

TBA Nr. 5 „Grand Cuvee“ 2005
Weingut Kracher, *Illmitz*

*за каждый бокал вина 1/8 л
на человека*

€75,-



НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

Картофельные австрийские блины / *Erdäpfelblinis*
с копченым лососем и икрой гольца

Маринованный тафельшпитц (говядина с овощами) / *Kalbstafelspitz*
с цветной капустой, каперсами и лимоном

Бульон из лесного пастушка (птица) / *Wildhuhnessenz*
со сморчком и гороховым равиоли

Филе из австрийского гольца / *Saiblingsfilet*
с оливковым сабайоне, артишоками и тыквой

Филе из олениной спинки / *Hirschkrone*
с луковым пирожком, морковью и топинамбуром

Тройной шоколадный ганаш / *Schokoladenganache*
с карликовыми апельсинами

Пончик из заварного теста / *Brandteigkrapfen*
с изюмом, яблоками, сыром Dolcelatte

Н О В Ы Й Г О Д 2 0 1 7

КЛАССИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКСНЫЙ УЖИН ПОСЛЕ ПОСЕЩЕНИЯ КОНЦЕРТА

5 блюд. Начало, в случае наличия свободных столиков, с 18:00 до 18:45. 95 евро

Конец с 21:00 до 21:45.

Рекомендуемые к блюдам вина: самое лучшее от австрийских виноделов 45 евро

Раритеты из Австрии 75 евро

КОМПЛЕКСНЫЙ УЖИН НА НОВОГОДНИЙ ВЕЧЕР

5 блюд. Начало, в случае наличия свободных столиков, с 22 до 22:45. 125 евро

Конец - до последнего клиента.

Рекомендуемые к блюдам вина: самое лучшее от австрийских виноделов 45 евро

Раритеты из Австрии 75 евро

От имени нашего коллектива мы взимаем 7% от суммы счета в качестве чаевых.

Условия заказа

Цены в евро на человека. Изменения в содержании оговариваются. Винное сопровождение – по бокалам (5 бокалов).

Цены меню включают: небольшой деликатес - сюрприз, хлебо-булочные изделия и намазки, выбранное меню, сладкий сюрприз, музыкальное сопровождение и новогодний подарок от Белого трубочиста.

Бесплатное аннулирование заказа для групп до 8 гостей до 22 декабря 2017, 18 часов, после чего взимается полная стоимость меню, если стол больше не может быть передан.

Заказ столика может гарантироваться только после получения подписанных условий об аннулировании и полной оплаты стоимости меню.

Банковский перевод на наш счет:

Zum weissen Rauchfangkehrer
Gastronomie GmbH
Bank Austria Stephansplatz A-1010 Wien
BLZ 12000
Konto Nummer 405 159 708
IBAN AT57 1200 0004 0515 9708
SWIFT CODE BKAUATWW

Возможности оплаты вечером:

Оплата возможна только за стол наличными, карточками Mastercard или Visa.

Оплата по отдельному счету возможна только на больших столах по запросу и в случае оплаты наличными.

Имя

Адрес

Прочитано и принято во внимание

Подпись