новый год 2023

 КОНЦЕРТНЫЙ УЖИН Б блюд Начало, в зависимости от готовности, к конец между 20:00 и 21:00. □ Рекомендуемые к блюдам вина: сам □ или напитки на выбор КОМПЛЕКСНЫЙ УЖИН НА НОВОГО 	иое лучшее от австрийских виноделов 75,- в счет 75,-
5 блюд Начало, в зависимости от готовности, м Конец Open End (до последнего клиент	175,- иежду 21:00 и 22:00.
От имени нашего коллектива мы взимаем	10% от суммы счета в качестве чаевых.
Условия заказа Цены в евро на человека, возможны изменения. Винное сопровождение – по бокалам. Цены меню включают: небольшой деликатес - сюрприз, хлебобулочные изделия и намазки, выбранное меню, сладкий сюрприз, музыкальное сопровождение и новогодний подарок от Белого трубочиста. Бесплатное аннулирование заказа до 14 декабря 2023 г., 18:00 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 и напитков (€ 125 + € 75 + 10 % или € 175 + € 95 + 10 %). 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	
Имя	Телефон в Австрии
Адрес	
Время вашего меню	Подпись (Прочитано и принято во внимание)

Ресторан У БЕЛОГО ТРУБОЧИСТА

Новый год 2023

«Белые трубочисты» поздравляют Вас с Новым Годом!



Винное сопровождение

Лучшее от австрийских виноделов

Muskat Ottonel 2015

винный завод Nekowitsch, Neusiedlersee 1/16

Weißburgunder Pannobile vom Salzberg 2019

винный завод Leitner, Neusiedlersee 1/8

Chardonnay Lores 2015 🍁



винный завод Reinisch, Thermenregion 1/8

Riesling Lyra Zöbinger Heiligenstein 2003 Magnum

винный завод Bründlmayer, Kamptal 1/8

Cuvée Altenberg 2000 Magnum

винный завод Sommer, Neusiedlerse 1/8

Eiswein Grüner Veltliner 2014

винный завод Weinrieder, Weinviertel 1/16

Taylor's Vintage Port 1997

Диковинка из нашего погреба раритетов, 2сл



Новогоднее меню

Приветствие (Небольшой вкусный сюрприз)

Утиная печень - Крыжовник - Маскарпоне

Фуа-гра с крыжовником, какао-крамбл и крем-маскарпоне ³⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹²



Голец - Цветная капуста - Свекла

Маринованный голец со свеклой и обжаренной цветной капустой, ИЗЮМ И СОК-ВЕРЖУС ³⁻⁴⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹²



Полба – Тыква – Таледжо

Кремообразная полба с запеченной тыквой, сыр-таледжо и соленый лимон 1-4-7-12



Озерная форель - Петрушка - Картофель

Жареное филе озерной форели в соусе из петрушки, копченый картофельный крем и корень петрушки 4-7-8-10



Мясо вола - Чечевица - Шампиньоны

Начиненное филе и тушенный лопаточный отруб с чечевицей в бальзамическом уксусе, клубень чистеца и шампиньоны 4-5-7-8-12-14



Малина – Йогурт – Мак

Малина в йогуртовом сорбе, вербеновый гель и булочка-маковая улитка ⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹²



Сладкий конец

Шоколад – Груша – Орех

Ганаш и пирожное-брауни из шоколада «Callebaut» с маринованной грушей и ореховым мороженым 1-3-8-12

1-соя, 2-лупины, 3-орехи, 4-сельдерей, 5-яйца, 6-моллюски, 7-молоко/лактоза, 8-злаки, содержащие глютен, 9-кунжут, 10-рыба, 11-моллюски и ракообразные, 12-диоксид серы/сульфит, 13-арахис, 14-корчица, 15-источник фенилаланина