

Венское кафе

Первое "Венское кафе" открылось в центре Иркутска. Все блюда приготавливают опытные кондитеры из Австрии. Совместный проект иркутского предприятия "Бизнес-Инвест" и австрийской фирмы "Омега-Фудтехнологджи" предполагает создание в Иркутске сети "Венских кафе", а первое открывшееся стало визитной карточкой проекта. Сеть "Венских кафе" популярна во всем мире. Самые взыскательные сладкоежки предпочитают воздушные, тающие во рту, белоснежные торты и пирожные. Кремы для них готовят из взбитых сливок по специально разработанным технологиям. В производственном цехе иркутского "Венского кафе" работает потомственный австрийский кулинар и кондитер господин Карл-Хайнс Брукмюллер. Мастер в третьем поколении, он передает таинства своей профессии ученикам. В цехе установлено специализированное западно-европейское оборудование. Оно производит кондитерские и хлебобулочные изделия по лучшим австрийским рецептам. 40 наименований одной только кондитерской продукции. Кто пробует торты или пирожные впервые, отмечают нежность и удивительный вкус. Хлебная линия выпускает три вида продукции: хлеб ржаной, сохраняющий свежесть в течение 4-х суток, сладкий венский хлеб с изюмом и низкокалорийный биохлеб для здорового питания, содержащий сою, льняные семена, подсолнечные семечки и кунжут. В "Венском кафе" главный менеджер из Австрии господин Езеф Штурм обучает персонал обслуживанию посетителей и сервировке стола. Уютный маленький уголок Австрии со своей культурой и традициями теперь есть и в Иркутске. Даже мебель и посуда доставлены сюда из Вены. В "Венском кафе" вам предложат нежный десерт, 10 видов мороженого, 8 сортов изумительного кофе, легкие напитки и свежие газеты. Кафе ждет вас каждый день с 8 до 23 часов на улице Степана Разина, 19. Телефон 202-116.

Автор: Артур Скальский © <http://www.asbaikaltv.ru/> КУЛЬТУРА, ИРКУТСК 4643 04.07.2001, 12:58 220
URL: <https://babr24.com/?ADE=66296> Bytes: 1757 / 1757 Версия для печати Скачать PDF

 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Одноклассники](#)

Связаться с редакцией Бабра в Иркутской области:
irkbabr24@gmail.com

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: [@bur24_link_bot](#)
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: @irk24_link_bot
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: @kras24_link_bot
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: @nsk24_link_bot
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: @tomsk24_link_bot
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: @babrobot_bot
эл.почта: eqquatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)