



# FACIL

Potsdamer Straße 3 | 10785 Berlin | T (030) 5900 5 1234 | F (030) 5900 5 2222

Lieber Gast,

Silvester, 31. Dezember 2024, um 19 Uhr!

Genießen Sie diesen besonderen Abend bei uns.

Michael Kempf und Joachim Gerner verführen Sie mit ihrem 8-Gänge-Menü zum genussvollen Schlemmen und unsere Sommeliers Felix Voges und Maximilian Schmidt haben für Sie die passenden Weine ausgesucht.

Begleitet wird das Menü von der Harfenistin Simonetta Ginelli.

Zum Mitternachtsumtrunk im FACIL servieren wir Ihnen Champagner, um gebührend auf das neue Jahr 2025 anzustoßen.

Für Ihre Reservierung erreichen Sie mich unter [reiser@facil.de](mailto:reiser@facil.de)

Ich freue mich auf Ihre Anfrage und verbleibe

mit freundlichen Grüßen

Restaurant FACIL

Anna-Katharina Reiser

Weitere Informationen über uns finden Sie online unter [www.facil.de](http://www.facil.de) oder [www.themandala.de](http://www.themandala.de).



## **FACIL SILVESTERMENÜ 2024**

STÖRFILET AUS DER LOMBARDEI – SÜSSKARTOFFEL, HEIDELBEERE UND TOM KHA GHAI

IMPERIAL KAVIAR „BLACK EDITION“ – SEPIA, TAHITI-VANILLE UND AJO BLANCO

STEINBUTT DRY AGED – GILLARDEAU-AUSTER, TOPINAMBUR, EUKALYPTUS

TATAR VOM FRIESISCHEN WAGYU RIND – BEEF TEA UND PIEMONTESE HASELNUSS

RÜCKEN VOM POLTINGER REH – ROSCOFF ZWIEBEL, VIOLETTER SENF UND MAJORAN

WAGYU FLANK STEAK – PERIGORDTRÜFFEL, GELBER RETTICH UND STERNANIS

DER KÜRBIS – WILLIAMS BIRNE, VANILLE UND YUZU

DIE FEIGE – HIMBEERE BALSAMICO UND BITTERMANDEL

## **WEINE ZUM MENÜ**

BRUT RESERVE, BILLECART-SALMON, CHAMPAGNE

2018 LIESERER NIEDERBERG-HELDEN, RIESLING GG, WEINGUT SCHLOSS LIESER, MOSEL

2020 POUILLY-FUISSE 1ER CRU „LES CRAYS“, DOMAINE ERIC FOREST, BURGUND

2013 JANUS GEMINUS, OMINA ROMANA, LATIUM

2000 CHATEAU COUTET, 1ER CRU CLASSE BARSAC, BORDEAUX

8-Gang-Silvestermenü im Restaurant FACIL  
mit musikalischer Begleitung und Mitternachtschampagner - 740 Euro pro Person  
(Menü inklusive Aperitif, Weinbegleitung zum Menü, Mineralwasser, Kaffee oder Tee)