



Magyar Vendéglátók Ipartestülete

2018. nov. 25-i Gálaebéd

Menü

Executive chef:

Bicsár Attila – Traktor Budapest és Sauska48 Villány

Amuse bouche:

Véreshurkás "téli fagyalt"

Harcsa tatárral töltött káposzta fűszeres tejföllel

Varju Viktor – Bock Bisztró és Vendéglő a KisBíróhoz, Budapest

Sólet füstölt fürjtojással

Rosenstein Róbert – Rosenstein Vendéglő, Budapest

Hideg előétel:

Kocsonya füstölt nyelvel

Meződi Alice – Remíz Kávéház és Étterem, Budapest

Leves:

Borscs leves marhapofával

Győrffy Árpád – Kollázs Restaurant, Four Seasons, Budapest

Meleg előétel:

Pontyfilé lóvakövön sült paprikával

Bicsár Attila – Traktor Budapest és Sauska48 Villány

Főétel I.:

Kacsa rilette és sült kacsacomb káposztákkal

Jászai Tibor és Galda István - Gerlóczy Kávéház, Budapest

Főétel II.:

Borjúsűz Kedvessy módra kacsamájjal, gombával

Ádám Csaba – Olimpia Étterem, Budapest

Desszert:

Sárgabarackos túrógombóc

Varju Viktor – Bock Bisztró és a Vendéglő a KisBíróhoz, Budapest

Sommelier: Varga Norbert – Stand Restaurant, Budapest