



Magyar Vendéglátók Ipartestülete

2018. nov. 25-i Gálaebéd

Menü

Executive chef: *Bicsár Attila – Traktor Budapest és Sauska48 Villány*

Üdvözlő ital:

Hungaria Grande Cuvée Brut

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:

„Lacikocsonya”

Kocsonya füstölt nyelvel

Meződi Alice – Remíz Kávéház és Étterem, Budapest

Szőke Páskomi Chardonnay 2017

Leves:

Borscs leves marhapofával

Györffy Árpád – Kollázs Restaurant, Four Seasons, Budapest

Szőke Páskomi Chardonnay 2017

Meleg előétel:

Pontyfilé lávakövön sült paprikával

Bicsár Attila – Traktor Budapest és Sauska48 Villány

Takler Kékfrankos Szekszárd 2017

Főétel I.:

Kacsa rillette és sült kacsacomb káposztákkal

Jászai Tibor és Galda István - Gerlóczy Kávéház, Budapest

Malatinszky Kúria Organikus Szőlőbirtok – Noblesse cabernet franc 2013

Főétel II.:

Borjúsűz Kedvessy módra kacsamájjal, gombával

Ádám Csaba – Olimpia Étterem, Budapest

Gere Tamás & Zsolt Villányi Merlot Válogatás 2012

Desszert:

Sárgabarackos túrógombóc

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

Demetervin Szamorodni 2013

Sommelier: *Varga Norbert – Stand Restaurant, Budapest*

A műsorvezető: *Bíró Lajos és Szauer Judit*