



A Magyar Vendéglátók Ipartestülete

a hagyományokhoz híven ismét megrendezi

Gundel Károly-díjátadó Gálaebédjét.

Az idei díjazottak: **Kóbor Zoltán, László Árpád és Zsidai Ilona**

A rendezvény helyszíne ismét a **Gundel Étterem** lesz,

az időpontja **2026. október 18. vasárnap, 12 óra.**

A gálaebéd házigazdája **Gundel Takács Gábor**,

szakmai mentora **Kovács-Siklósi Lázár**,

a sommelier **Fabók Mihály** lesz.

A Gálaebéd előzetes menüsora:

Üdvözlő italok

Törley és Gottwald pezsgők

Amuse bouche és Előételek

Mangalicaszírban sült krumpolis pogácsa fokhagymás, házi tejföllel kínálva

Mangalica sonka saját farmunkról, a helyszínen szeletelve

Frissen sült mangalica tepertő lilahagymával

Füstölt, főtt pörcc, császárhús vendégek előtt darabolva

Hízott kacsamáj pástétom lilahagyma chutney-val

Mangalica-rilette Julianne zöldséggel, rozskenyéren

Füstölt, csülök kocsonya házi, ecetes tormával

Garnélafarok ezersziget öntettel

Házi, nyújtott káposztás-tejfölös rétes

Gottwald Szilárd – Hotel Gottwald Tata

*

Szarvasgombás sajtkrém

*

Kenyér, pékáru

Wolf András és Vértén Róbert – Gundel Étterem, Budapest

Borkóstolók a Gottwald Borászat és Steigler Pincészet jóvoltából

*

Leves

Jóízű Magyarország Gulyás

Vidák Zoltán, METRO

*

Meleg előétel

Fogas Gundel módra

Balogh Krisztián – Budapest Party Service és VakVarjú éttermek

Soproni Furmint 2023 - Steigler Pincészet

*

Főétel

Mangalicaszűz, szarvasgombás "Wellington kacsamáj", karotta, cékla

Ruprecht László – Stílusos Vidéki Éttermiség

Kolna Feketeleányka 2023 - Balla Géza Pincészet

*

Desszert

Gundel klasszikusok

Wolf András és Vértén Róbert – Gundel Étterem, Budapest

Tokaji desszert bor válogatás - Kis István Családi Pincészet

*

Díjátadó koccintáshoz

Zöldveltelini pezsgő 2024. methode trationelle Brut Nature bio

Steigler Pincészet

*

A díjátadó ebéd után kávé, petit fours, sajt- és sonkakóstolóval,

rumkóstolóval és szivarsarokkal, valamint

különböző röviditalokkal várjuk a vendégeinket!

A belépőjegy ára 60.000, MVI-tagoknak 45.000 forint (2 belépő/tag)

Jegyigénylés: galaebed@mvi.hu és tel.: 20/523-9934