



Magyar Vendéglátók Ipartestülete

2022. október 16-i Gálaebéd Menü

Executive chef: *Bíró Lajos*

Üdvözlő ital:

Törley Tokaji Brut pezsgő

Amuse bouche:

Libamáj bonbon meggyraguval
Szarvas sonka tökmagos kenyérrel
Szarvas szalámis szendvics kalácson

Kápia paprikás málna leves bazsalikom olajjal

Moldován Viktor és Wolf András – Gundel Étterem, Budapest

Előétel:

Füstölt kacsamáj, karamellizált hagyma, mangó, áfonya

Katona György – Biarritz Étterem, Budapest

„Mandolás” Furmint 2019 – Tokaj-Oremus Pincészet

Leves:

Palócleves báránnyal

Moldován Viktor és Wolf András – Gundel Étterem, Budapest

Green Zone American IPA - HopTop Craft Beer

Főétel I.:

Sült tokhal, spenótos derelye, kapros folyami rákragu

Nyíri Szása és Kanász László – Arany Kaviár Étterem, Budapest

Pannonhalmi Rajnai Rizling 2021 – Pannonhalmi Főapátság Pincészete

Főétel II.:

Szarvas bélszín, gombák, gesztenye, boróka

Dudás Szabolcs és Dudás Szilárd – Anyukám Mondta Étterem, Encs

Sík-hegy Egri Bikavér Grand Superior 2018 – Gál Lajos Pincészete

Desszert:

Gundel palacsinta

Moldován Viktor és Wolf András – Gundel Étterem, Budapest

Tokaji 6 puttonyos Aszú 2003 - Kiss István Családi Pincészet

Díjátadó koccintáshoz:

Kreinbacher Prestige Brut pezsgő

Sommelier: *Fabók Mihály*