



Gundel Károly díjátadó Gálaebéd – 2026. okt. 18. vasárnap

Üdvözlő italok

**François President Brut - A 140 éves François pezsgőház ajánlásával
és a Gottwald Borászat pezsgői**

Amuse bouche és Előételek (állófogadás keretében)

Szarvasgombás sajtkrémmel töltött profiterol

La Fiesta Party Service és Nefag Szarvasgomba-feldolgozó

Garnélafarok ezersziget öntettel

Hízott kacsamáj pástétom lilahagyma chutney-val

Mangalica sonka saját farmunkról, a helyszínen szeletelve

Frissen sült mangalica tepertő lilahagymával

Mangalicaszírban sült krumplis pogácsa fokhagymás, házi tejföllel kínálva

Füstölt, főtt pörcc, császárhús vendégek előtt darabolva

Mangalica-rilette Julianne zöldséggel, rozskenyéren

Füstölt, csülök kocsonya házi, ecetes tormával

Házi, nyújtott káposztás-tejfölös rétes

Gottwald Szilárd – Hotel Gottwald Tata

**Borkóstolók a Gottwald Borászat, a Steigler Pincészet,
a Balla Géza Pincészet és a Kiss István Családi Pincészet boraiból**

Leves

Jóízű Magyarország Gulyás

Vidák Zoltán – METRO Gasztroakadémia

Kunsági Kadarka Siller 2024 - Authentic Borműhely

Meleg előétel

Fogas Gundel módra

Parcsetich Ernő és Balogh Krisztián Vakvarjú Étterem

Soproni Furmint 2023 - Steigler Pincészet

Főétel

Mangalicaszűz, szarvasgombás "Wellington kacsamáj", karotta, cékla

Ruprecht László – Stílusos Vidéki Éttermiség

Kolna Feketeleányka 2023 - Balla Géza Pincészet

Desszert (állófogadás keretében)

Gundel Klasszikusok:

Somlói galuska, Esterházy torta, Rákóczi túrós, Gundel csokitorta

Dudok Györgyi, Vérten Róbert és Wolf András – Gundel Étterem, Budapest

Tokaji desszertbor-válogatás - Kiss István Családi Pincészet

Díjátadó koccintáshoz

Zöldvelteleni pezsgő 2024. methode trationelle Brut Nature bio - Steigler Pincészet

SÖR

HopTop Brewery sörkóstoló

KÁVÉ

X-Presso – Szabó László

DIGESTIVE ITALOK

Harmatrázó Pálinka. Nvmen Pálinka, Premirum válogatás, Zwack Unicum Szilva, Barista, Orange

ÜDÍTŐ

Frissen préselt itteni. gyümölcslevek

Petit fours

Diós grillázs bonbon, Barackpálinkás bonbon, Tripla étcsokis bonbon

Jakabfi Dávid - JD Cukrászda, Nagykanizsa

Sajtválogatás a BeZso Tanya sajtaiból

Szarvasgombás különlegességek a Nefag Szarvasgomba-feldolgozó jóvoltából

Szivarsarok

Sommelier: Fabók Mihály

A menühöz a vaját, a pékárut és a szűrt vizeket a Gundel Étterem biztosítja