



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

A gálaebéd műsorvezetője: **Gundel Takács Gábor**

Executive chef: **Kovács-Siklósi Lázár (Lázár Chef)**

Amuse bouche és Előételek

Házi mangalica sonka és kolbász a Gottwald farmról
Hízott kacsamáj pástétom lilahagyma chutney-val
Házi, nyújtott káposztás-tejfölös rétes
Focaccia rukkolával, szárított paradicsommal, sonkával
Gottwald Szilárd – Hotel Gottwald Tata

*

Kenyér, pékáru

Wolf András és Vérten Róbert – Gundel Étterem, Budapest

*

Leves

Gulyásleves

Dalnoki Bence - METRO

*

Meleg előétel

Fogas Gundel módra

Balogh Krisztián – Budapest Party Service és VakVarjú éttermek

*

Főétel

Mangalicaszűz, szarvasgombás "Wellington kacsamáj", karotta, cékla
Ruprecht László – Stílusos Vidéki Éttermiség

*

Desszert

Csokoládé mousse pörkölt dióval és narancssal
Wolf András és Vérten Róbert – Gundel Étterem, Budapest

*

Sommelier: **Fabók Mihály**