Magyar Vendéglátók Ipartestülete

Gálaest

Gundel Károly emlékezetére

2013. november 30.

Balneo Hotel Zsóri Thermal & Wellness ****

Az est házigazdája: Kovács Lázár

WELCOME DRINK

Harmatrázó pálinkák

Szent Tamás Pincészet Mád Furmint 2012

Törley pezsgőválogatás

AMUSE BOUCHÉ FALATOK

Palóc cappuccino, tárkony bon-bon

Borjú Magyaróvári módra

Töltött alma kocka

Bíró Lajos – Sárközi Ákos

(Bock Bisztró – Borkonyha)

HIDEG ELŐÉTEL

Formában sült libamájpástétom birsalma pürével

Paprikás malacfül és nyelvkocsonya

Gundel saláta

Garaczi János – Rácz Ferenc

(Tanyacsárda Lajosmizse – La Fiesta Party Sevice)

Egri Olaszrizling 2011

Juhász Testvérek Pincészete

LEVES

Csicsóka krémleves, ropogós zsályalevelekkel

Gullner Gyula – Wolf András

(Duna InterContinentál – Salon Restaurant)

MELEG FOGÁS KÖZI ÉTEL

Enyhén füstölt pisztráng tormás karfiollal

Wolf András – Fekete Antonio

(Salon Restaurant – New York Kávéház)

Villányi Chardonnay HËRKA 2012

Vyvylan Szőlőbirtok és Pincészet

FŐFOGÁS - DERÉKÉTEL

Zselici vaddisznó tarja céklavariációkkal és kelbimbólevélkékkel

Cseh János – Győrffy Árpád

(Marriott – Arany Kaviár Étterem)

Szekszárdi Civilis QV Vörös Cuveé 2011

Bodri Pincészet és Szőlőbirtok

DESSZERT – NYALÁNKSÁG

Gundel palacsinta-varázs

Kovács Sándor – Andrész Zoltán

(Gerbeaud – Andrész Cukrászda)

Tokaji Aszú 6 puttonyos 2004

Fitomark Tokaji Borház – Kiss István Családi Pincészet

Az előételekhez és a főételhez a borokat az In Vino Veritas Borkereskedés biztosítja.
A borok szakszerű kínálásáról Nagy Fruzsina sommelier gondoskodik.

(Prímás Pince, Esztergom)

Kávé – Konyak

Pasco: espresso és cappuccino kávéitalok

Has Bean: filter technológiás kávé italok speciality farm szelektált kávékból

Kántor Enikő és Molnár Attila barista bajnokok készítésében

Royal Cognac: francia konyak kóstoló

Petit Fours

Eszterházy macaroon

Mini Dobos Tortácska

(Pataki Cukrászda - Érd)

Ásványvíz

Szentkirályi szénsavas és szénsavmentes ásványvíz

ÉJFÉLI BÜFÉ

Hideg parasztos ízelítő házi disznóságokból

Konfitált malaccsászár alföldi kemencés káposztával és kolbászos krumpligombóccal

Filézett kappanmell és comb vadas mártásban,

roppanós zöldségekkel, zsemlepudinggal

*(Juhász Attila séf, Balneo Hotel Zsóri Thermal & Wellness****)*

Fő támogatók:
Balneo Hotel Zsóri Thermal&Wellness ****
In Vino Veritas Borkereskedés

Kiemelt támogató:
MATUSZ Vad Kft.

Támogatóink:
Andrész Cukrászda
Arany Kaviár Restaurant
Bock Bisztró
Borkonyha
Harmatrázó Pálinkaház
Has Bean
Ibis Hotel Győr
Kiss István borász
Kistücsök Étterem Balatonszemes
La Fiesta Party Service
Lázár Chef
Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum
Nagygombosi Borászat Kft.
Pasco Kft.
Pataki Cukrászda - Érd
Prímás Pince
Raskwerk
Royal Cognac
Salon Restaurant – New York Kávéház
Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet
Tacuba Cafe
Tanyacsárda Lajosmizse
Törley Pezsgőpincészet

Média partnerünk:
Trade Magazin