

GUNDEL KÁROLY DÍJÁTADÓ GÁLAEBÉD

2017. november 19-én, vasárnap 12:00 órakor kerül sor az MVI által szervezett **Gálaebédre**, ahol az idei díjazott, **Csapody Balázs** ünnepélyes keretek között veszi majd át a díjat.

Emellett a gálaebéden a **170 éve született Dobos C. Józsefre emlékezünk**. Az ő Magyar-francia szakácskönyve (1881.) alapján, az abban szereplő ételleket modernizálva és újragondolva alkotja meg a gálaebéd menüsorát a felkért séf-csapat.

A gálaebéden a következő séfek és közreműködők vesznek részt, s az alábbi menüt készítik el:

Üdvözlő italok

**Kreinbacher Prestige Brut
Sauska Extra Brut Rosé**

Executive chef: Bicsár Attila - Sauska 48 Étterem, Villány

Amuse bouche

**Nyurga ponty, rákszirom, zeller és gyömbér
„Túrós csusza” 2017**

Jahni László, Pohner Ádám - Kistücsök Étterem, Balatonszemes

Mangalicasonka kóstoló

Gódor András a „Sonkás” – Fény utcai piac, Budapest

Hideg előétel

Siroki mangalica fermentált őszi zöldségekkel

Nagy Attila - Bori Mami, Gyöngyös

Mátrai zenit 2017 Centurio szőlőbirtok - Ludányi Balázs

Leves

Tápla leves Nábob módra

Jászai Tibor - Gerlóczy Kávéház és Czakó Kert, Budapest

Kő Kövön Furmint 2016 - Lapos Borbirtok, Badacsonytomaj

Meleg előétel

Pacal kolbász „véres” rakott burgonyával

Sallai Zoltán - La Fiesta Party Service, Budapest

Heimann Kékfrankos Alte Reben 2015

Főétel

Posírozott fácánmell velős barna kenyérmorzsával, vörösboros boróka jus-sal

Szilvási Mihály - Lapos Borbirtok, Badacsonytomaj

St. Andrea Bikavér Áldás 2015

Pre desszert

Begónia sorbet csipkebogyó teával

Jahni László és Pohner Ádám - Kistücsök Étterem, Balatonszemes

Tányérdesszert

Dobos torta Revolution fügével, birsalmalekvárral

Pereszlényi Alexandra - Bagolyvár Étterem, Budapest

Tokaji Aszú 6 puttonyos 2013, Kiss István Családi Pincészet

Petit fours

Bodonyi István - Platán Restaurant, Tata

Barista: Bősze Viktor - Platán Restaurant, Tata

Sommeliére: Varga Norbert – Onyx, Budapest

* * *

A gálaebéd szervező bizottsága:

Jakabffy László (Apetitórium Kft.)

Kovács László (MVI elnök, La Fiesta Party Service Kft.)

Semsei Rudolf (MVI alelnök, Budapest Party Service, VakVarjú cégcsoport)

Kiss Róbert (Budapest Party Service, VakVarjú cégcsoport)

Bíró Bernadett (MVI szakmai titkár)

A Gálaebéd helyszíne: ÖböIHáz Rendezvényközpont (1117 Bp., Kopaszi gát 2.)

A belépőjegyek ára: MVI Tagoknak: 22.000 Ft, nem MVI Tagoknak 24.000 Ft.

(Egy MVI tagsággal 2 kedvezményes jegy igényelhető.)

Részvételi szándékát és számlaigényét kérjük a **galaebed@gmail.com** e-mail címen jelezze.