



# Magyar Vendéglátók Ipartestülete

## 2019. nov. 24-i GálaebédMenü

**Executive chef:** Rosenstein Tibor és Róbert – *Rosenstein Vendéglő, Budapest*

### Előétel:

**Hideg vegyes ízelítő: zsidótojás pástétom, libatepertő, libamáj zsírjában**  
*Rosenstein Róbert – Rosenstein Vendéglő, Budapest*

### Leves:

**Ökörszály-elixír illatos gombával és macesz gombóccal**  
*Lutz Lajos – Pierrot Étterem, Budapest*

### Főétel I.:

**Gombás rizottó libamellel, ropogós libazúzával és reszelt libamájjal**  
*Bicsár Attila – *Traktor Budapest és Sauska48 Villány**

### Főétel II.:

**Sólet füstölt szeggyel, borjúnyelvel és tojással**  
*Rosenstein Róbert – Rosenstein Vendéglő, Budapest*

### Desszert:

**Flódni pohárban**  
*Varju Viktor – Hotel Levendula, Bük*

**Sommelier:** *Fabók Mihály*