



Magyar Vendéglátók Ipartestülete

2017. november 19-i

Gálaebéd Menü

Üdvözlő italok

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 - Laposa 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 kenyérmorzzával, vörösboros boróka jus-sal

Szilvási Mihály - Laposa Borbirtok, Badacsonytomaj

St. Andrea Bikavér Áldás 2015

Kreinbacher Prestige Brut

Pre desszert

Begónia Sorbet csipkebogyó teával

Jahni László és Pohner Ádám - Kistücsök Étterem, Balatonszemes

Tányérdesszert

Dobos torta Revolution fügével, birsalmalekvárral

Perezslényi Alexandra - Bagolyvár Étterem, Budapest

Tokaji Aszú 6 puttonyos 2013, Kiss István Családi Pincészet

Petit fours

Étcsokoládés gesztenye mousse,

gluténmentes mandulás roppanós piskóta talpon

Étcsokoládés áfonya mousse,

áfonya betéttel, gluténmentes mogyorós roppanós piskóta talpon

Bodonyi István - Platán Restaurant, Tata

Barista: Bősze Viktor - Platán Restaurant, Tata

Sommeliére: Varga Norbert – Onyx, Budapest