



Gundel Károly díjátadó Gálaebéd – 2025. okt. 19. vasárnap

A gálaebéd műsorvezetője: **Gundel Takács Gábor**

Executive chef: **Bíró Lajos**

Üdvözlő italok

**Tokaji Prestige Reserve Extra Brut 2021 – Chateau Dereszla
Törley Chardonnay Brut**

Amuse bouche és Előételek

**Rétegezett kacsamáj, füstölt pisztráng, zöldalma
Tésztában sült vadpástétom, piztácia, gyümölcs chutney**
Bicsár Attila – Sauska Étterem

*

Nyúlpástétom, makói fehéragyma lekvárral

Briós, rozskenyér, kalács
Libatepertő jégen szelídített lilahagymával
Vegán padlizsánkrém
Kápia paprikakrém
friss kemencés lepényekkel
Wolf András és Vérten Róbert – Gundel Étterem, Budapest

*

**Sonka kóstoló 32 hónapos mangalica sonkából, vendégek előtt szeletelve,
kovászos kenyér, savanyított zöldségek**
Kovács-Siklósi Lázár (Lázár Chef)

*

Borkóstolók az Illés, a Vylyan és a Kiss István Családi Pincészet jóvoltából

Leves

Fácán erőleves maceszgombóccal
Wolf András és Vérten Róbert – Gundel Étterem, Budapest
Pannonhalmi furmint 2023 – Tóthbor Birtok

Főétel

**Borjúsúz Kedvessy módra
roston sült libamájjal, gombával, tejfölös-kapros-paprikás mártással, vajás galuskával**
Wolf András és Vérten Róbert – Gundel Étterem, Budapest
Szekszárdi „St. László” Bikavér 2021 – Vesztergombi Pincészet

Desszert

Klasszikus Gundel-palacsinta
Wolf András és Vérten Róbert – Gundel Étterem, Budapest
Tokaji Édes Szamorodni 2023 – Kvaszinger Borászat

Díjátadó koccintáshoz

Tokaji Rosé Brut - Sauska Pincészet

Petit fours

Esterházy bonbon
Dobos torta bonbon Barack pálinkás kultúrára
Rigó Jancsi
Mák Charlotte macaron
Jakabfi Dávid – JD Cukrászda
*
Sajtválogatás a *Bezsó Tanya* és a *A Sajt* sajtjaiból
*

Sommelier: **Fabók Mihály**