

Királyi Szakácsok Nyomdokán

Királyi Borászverseny
Kempinski Hotel Corvinus

Királyi Menü	Kategóriában győztes bor
Előétel	
Mazsolás kacsahús gombóc sáfrányos mártással (bors, sáfrány, gyömbér, petrezselyem, szerecsendió)	Pántlika Pincészet Dörgicsei Chardonnay 2009
Főételek	
Posírozott pisztrángfilé, forrázott fejes salátával és vajban pácolt céklával (citrom, fehérbor, méz, sáfrány, ecet)	Mathias Pincészet Kéknyelű
Zöldséges sertéssült sódar, rozmaringos-hagymás vérszósszal (rozmaring, ecet, lestyán, bors, petrezselyem)	Monyók Pincészet Tokaji Furmint száraz 2008
Zsályás őzgerincfilé, vörösboros meggy-körte confit-tal (zsálya, babérlevél, szegfűszeg, bors)	Virághegy Kft. Szekszárdi Cabernet Sauvignon 2007
Desszert	
Fügekrémmel töltött mézes piskóta, aranyos marcipán mentében, marcipán gyümölcszel (méz, fahéj, szegfűszeg)	Bock Pincészet Göntéri Hárslevelű 2008
Hagyományos kuglóf, nádcukros-gyömbéres piros boglyós – mazsolás gyömulcsraguval (nádcukor, gyömbér, szerecsendió, rózsaszirm)	Bock Pincészet Shyrah 2007