



Viesine Broquet

# 2021. OKTÓBER 29.



Disciples  Escoffier

Association pour la transmission et l'évolution de la Cuisine

## Pays Hongrie

2021-ben a gasztronómia Nagymestere 175. születésnapja alkalmából az Epikuroszi Vacsora résztvevőinek az Escoffier Tanítványai Rend tagjai ugyanazon a napon, ugyanazt a menüt szolgálják fel hasonló lelkesedéssel, ahogyan azt 109 évvel ezelőtt a "Királyok Szakácsa, a Szakácsok Királya" megálmodta.

Több mint 30 országban, több ezren köszöntik Auguste Escoffier-t és a Francia Gasztronómiát.




Egyszerre hagyományos és modern, egy menü, amelyet Auguste Escoffier, a párizsi Ritz Hotel konyhafőnöke képzelt el.



# MENÜ



Koch Chardonnay Brut pezsgő  
(Koch Pincészet - Hajós-Bajai borvidék)  
Narancslé




Nap-völgy Hárslevelű 2017  
(Nap Völgy Borászat - Egri borvidék)




Etyeki Kúria Sauvignon Blanc 2020  
(Etyeki Kúria Pincészet - Etyek-Budai borvidék)



Kováts Grasevina 2020  
(Kováts Pincészet - Dunamenti borvidék - HR)



Rene's Wine Heaven BIO  
Cabernet Sauvignon 2017  
(Rene's Wine Heaven - Mátrai borvidék)



Meukow VSOP Cognac (40%)



Szikkvíz




# MENÜ



Kacsa hagyományosan és újszerűen

- Kacsamell "sonka" Granny Smith almával,  
Tokajiban marinált kacsamájjal, kacsa esszenciában


- 
- Dim Sum: konfitált kacsacomb kacsamájjal,  
iráni mazsolával, rizsropogóssal, kacsamáj mártással
  - Kacsamáj "rare", Granny Smith alma, szőlő lila mustárral




Fekete tőkehal norvég homárral, édesköménnyel,  
marinált enoki gombával, sült karfiollal, homármártással



Marha Stefánia Szép Idők  
Sütve párolt stefánia, zellerekkel, vargányával,  
sütőtökkel, Gruyer sajttal



Manjari csokoládé



# EPIKUROSZI VACSORA

Az Escoffier által elindított Epikuroszai Vacsorák alapelve, hogy a gasztronómia kedvelői mindenütt a világon találkozzanak egy „jó asztal” mellett, melyen ugyanazon a napon, ugyanazt a menüt szolgálják fel, a francia konyha kiválóságát dicsérve.

A Tanítványok évről évre követik ezt a hagyományt. Escoffier útmutatása szerint, már az Epikuroszai Vacsorák kezdetétől, az ételek készítőinek lehetőségük van a menün változtatni, az rendelkezésre álló alapanyagok szerint. Minden séf saját maga állíthatja össze a menüjét. Ami a legfontosabb, hogy családi körülmények között találkozhatnak a gasztronómia kedvelői.

Kellemes vacsoraestet kívánnak: Michel Escoffier, az Auguste Escoffier Alapítvány elnöke és Nicolas Sale, az Escoffier Tanítványai elnöke

A menüt összeállította és a konyhát vezeti:  
Garzsik Péter a Garden Hotel főszakácsa, mesterszakács  
és Zoboki Zoltán mesterszakács

**A vacsoraest védnöke Pascale Andréani  
Franciaország magyarországi nagykövete**



Fondation  
*Auguste Escoffier*

[www.musee-escoffier.com](http://www.musee-escoffier.com)



**AMBASSADE  
DE FRANCE  
EN HONGRIE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



Disciples Escoffier  
International

[www.disciples-escoffier.com](http://www.disciples-escoffier.com)

## Partnerek



★★★★

**Garden Hotel**

Wellness és Konferencia

Jászku-Picard  
Baráti Körök  
Egyesülete  
Magyar-Francia  
Baráti Társaság



hatás  
reklám



**NAP-VÖLGY**  
BORÁSZAT

Cette illustration a été réalisée en l'honneur du  
175ème anniversaire de la naissance du Grand Maître  
Auguste Escoffier.

*Virginie Braquet*

Ce menu a été édité grâce  
au soutien du groupe Nestlé

