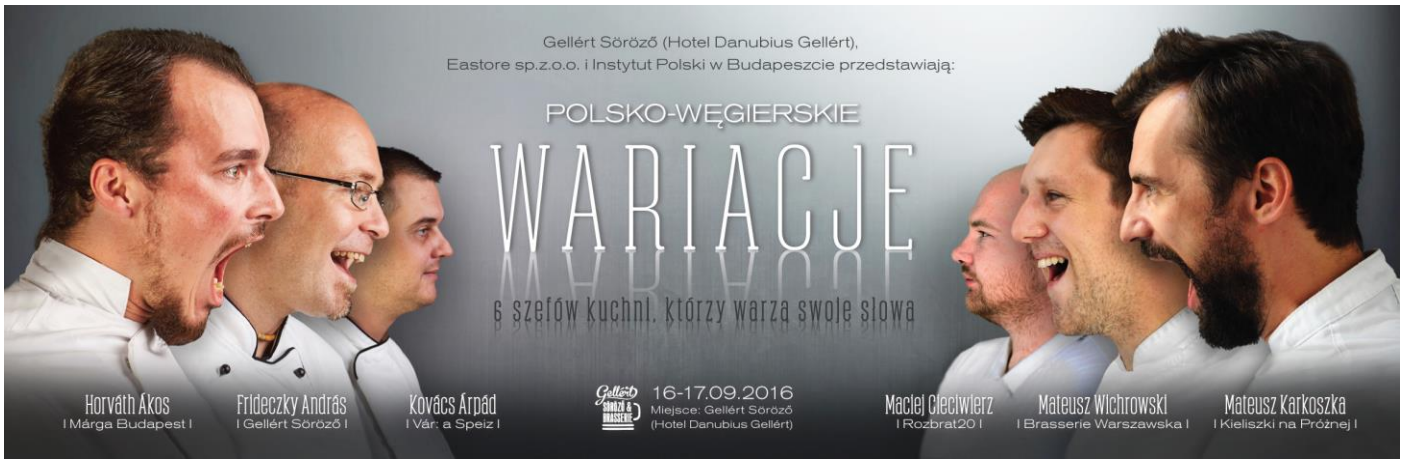

16 i 17 września 2016, godz. 18.30

Polsko-Węgierskie Wariacje w hotelu Gellért

czyli kto jak poradzi sobie w stylu kulinarnym drugiego kraju

Piwiarnia&Brasserie Gellért przy współpracy z **Instytutem Polskim** i **Eastore Kft** organizuje ekscytujące wydarzenie gastronomiczne łączące **kuchnię polską i węgierską**, którego ciekawostką jest to, że znani kucharze miejscowi przygotują dania kuchni polskiej, zaś ich koledzy z Polski przyrządzą najlepsze przysmaki kuchni węgierskiej. O tym jak się komu upiecze dowiemy się **16-17 września** w niedawno odnowionej piwiarni&brasserie Hotelu Danubius Gellért. W niedzielę zaś zapraszamy do Gellérta na popularny Niedzielny Brunch z autentycznymi potrawami kuchni polskiej.

Zapowiada się wyjątkowe „crossoverowe" wydarzenie kulinarne! Znakomici trzej polscy szefowie kuchni przygotują węgierskie potrawy z rodzimych węgierskich składników, podczas gdy ich trzej węgierscy koledzy wyczarują dania kuchni polskiej z autentycznych polskich składników. W tej niecodziennej podróży gastronomicznej główną rolę odegrają – między innymi – kojarzone z Polską śledzie i grzyby leśne oraz węgierska gęsia wątróbka (foie gras) i policzki wołowe.

Wydarzenie odbędzie się w ramach festiwalu **ELEVEN Ősz** organizowanego w XI dzielnicy przez Bartók Béla Boulvard – w tym roku z Polską w roli gościa honorowego.

POLSKIE RESTAURACJE
Brasserie Warszawska, warszawska kuchnia w stylu francuskiego bistro z wyróżnieniem Michelin Bib Gourmand
Kieliszki Na Próżnej, jedna z najlepszych polskich restauracji i winiarni
Rozbrat20, nowoczesna a zarazem tradycyjna warszawska restauracja polecana przez przewodnik Michelin

WĘGIERSKIE RESTAURACJE
Gellért Söröző, współczesna kreatywna węgierska kuchnia oparta na piwie w najstarszej piwiarni Budapesztu
Márga Budapest, lekka kuchnia w stylu bistro prezentująca smaki z Pogórza Balatonu
Vár: a Speiz, inspiracja z węgierskich tradycji gastronomicznych, francuskie techniki kulinarne

MENU POLSKO-WĘGIERSKIE

Drink powitalny
polski cydr klasy premium

Pieczony-marynowany śledź
tekstury buraka, sałatka z kaszy gryczanej i ogórka
Vár: a Speiz – Kovács Árpád

Duet z gęsiej wątróbki
torchon, paté, jabłko, gruszka, brioche
Kieliszki na Próżnej – Mateusz Karkoszka

Żurek
zupa na zakwasie, kapusta, biała kiełbasa, jaja przepiórcze
Márga Budapest – Horváth Ákos

Smażony sandacz
wariacje z dyni, Sauce Vierge z papryką jabłkową
Rozbrat20 – Maciej Cieciwierz

Policzki wołowe gotowane w Porterze Bałtyckim
kalafior po polsku, marynowane grzybki, otwarty pieróg
Gellért Söröző – Frideczky András

Serniczek à la Rákóczi
morela, werbena cytrynowa, migdały
Brasserie Warszawska – Mateusz Wichrowski

Cena 6-daniowej kolacji degustacyjnej: **9.900 Ft, z cydrem powitalnym klasy premium prosto z Polski**

18 września 2016, w godzinach 12:00 – 15:00
Polsko-Węgierski niedzielny Brunch

Niedzielny brunch w Gellércie już od dawna jest lubianym wydarzeniem gastronomicznym, podczas którego na gości czeka bogato zastawiony szwedzki stół i możliwość nieograniczonego rozkoszowania się potrawami. Tym razem **László Héjja** - odnajdujący się w wielu stylach kulinarnych kosmopolityczny szef kuchni Gellérta - przygotuje autentyczne polskie dania. Pozycje oryginalnego menu zostały przygotowane z polecenia prawdziwego znawcy - **ambasadora RP w Budapeszcie Romana Kowalskiego.** Znajdą się w nim między innymi żurek, pierogi, szczupak z Pomorza i golonka zapiekana w polskim piwie.

Cena niedzielnego Brunchu: **6.500 Ft + 10 % kosztów serwisu**. (dla dzieci w wieku 6-14 zniżka 50%, dla dzieci poniżej 6 roku życia wstęp darmowy)

Bilety na wszystkie trzy wydarzenia dostępne są w recepcji hotelu Gellért w godzinach 0-24.
Sprzedaż biletów online na stronie Jegymester.

Dalsze szczegóły: www.gellertsorozo.hu