



2016. szeptember 16. és 17. 18:30

Lengyel-Magyar reflexió a Gellértben

avagy ki hogy főz a másik nyelven

Egy izgalmas gasztro hidat épít a **Gellért Söröző** az **Eastore Kft.** és a **Lengyel Intézet** közreműködésével a **lengyel és magyar kulinária** között, melynek érdekessége, hogy ezúttal ismert hazai szakácsok lengyel étkeket készítenek, míg lengyel kollégáik a magyar konyha remekeit álmodják az asztalra. S hogy mi sült ki belőle, megtudjuk **szeptember 16-17-én** a Danubius Hotel Gellért nemrég felújított sörözőjében. Vasárnap pedig a közkedvelt Sunday Brunch készül autentikus lengyel fogásokkal a Gellértben.

Három kiváló magyar és három szenzációs lengyel étterem konyhafőnökei különleges „kulináris crossover” akcióra készülnek! Neves lengyel szakácsok magyar alapanyagokból, magyar ételeket kreálnak, míg a jeles magyar séfek ennek fordítottját teszik, lengyel ételeket készítenek lengyel összetevőkből. A különleges gasztroutazáson – többek mellett – az emblemikus lengyel hering és erdei gombák, valamint a magyar libamáj és marhapofa lesznek a főszereplők.

Az apropó az **ELEVEN Ősz** programsorozat a Bartók Béla Boulevard szervezésében, melynek programjai ezúttal Lengyelország megismerésére és a közös barátságra épülnek.

LENGYEL ÉTTERMEK

[Brasserie Warszawska](#), Michelin Bib Gourmand kategóriás varsói konyha franciás bisztró stílusban
[Kieliszki Na Próźniej](#), az egyik legjobb lengyel borbár-étterem
[Rozbrat20](#), modern és egyúttal hagyományos varsói étterem Michelin Guide ajánlással

MAGYAR ÉTTERMEK

[Gellért Söröző](#), Budapest legrégibb sörözőjének kreatív kortárs magyar sörkonyhája
[Márga Budapest](#), a Balaton-felvidék ízeit prezentáló könnyed bisztrókonyha
[Vár: a Speiz](#), magyar gasztronómiai hagyományokból merítő konyha francia technológiával

LENGYEL-MAGYAR MENÜSOR

Welcome drink

prémium lengyel cider

Sült-marinált hering

cékla textúrák, hajdina-uborka saláta

Vár: a Speiz – Kovács Árpád

Libamáj duó

torchon, paté, alma, körte, briós

Kieliszki na Próźniej – Mateusz Karkoszka

Žurek

kovászolt leves, káposzta, fehér kolbász, fűrítőjás

Márga Budapest – Horváth Ákos

Sült fogas

tök variációk, almapaprikás Sauce Vierge

Rozbrat20 – Maciej Cieciewicz

Baltic Porterben főtt marhapofa

karfiol lengyelesen, savanyított gombák, nyitott pirog

Gellért Söröző – Frideczky András

Rákóczi túrós

sárgabarack, citromverbéna, mandula

Brasserie Warszawska – Mateusz Wichrowski

A 6-fogásos gourmet vacsora ára: **9.900 Ft, prémium welcome ciderrel egyenesen Lengyelországból**

Jegyek kaphatók szeptember 1-től a Gellért Hotel recepcióján 0-24 óráig.

Online jegyértékesítés a [Jegymester](https://www.jegymester.hu) oldalán.

2016. szeptember 18. 12:00 – 15:00

Lengyel-Magyar Sunday brunch

A Gellért Sunday brunch régóta kedvelt gasztro esemény, ahol minden vasárnap korlátlan fogyasztás és gazdag büféasztal fogadja a vendégeket. Ez alkalommal Lengyel-Magyar Sunday brunch várja a gasztrokalandorokat, ahol a „több nyelven főző” **Héjja László**, a Gellért világjárt vezető séfje autentikus lengyel fogásokkal készül. Az autentikus menüsor egy igazi, helyi szakértő, a **lengyel nagykövet** ajánlásával készül. Olyan emblemikus lengyel fogások is lesznek többek között, mint a zsurek, lengyel pirog, pomerániai csuka és lengyel sörben sült sertéscsülök.

A Sunday brunch ára: **6.500 Ft + 10 % szervíz díj.** (6-14 éves korig fél áron, 6 év alatt ingyenes)

További részletek: www.gellertsorozo.hu

