



Közétkéztetési
szakácsverseny

2021 - 2022



nébih

Általános információk

A „Közétkéztetési Szakácsverseny 2021-2022” célja többek között a hagyományos ízek, ételek modernizálása, az étkezési kultúra fejlesztése, valamint az évszakokhoz és szokásokhoz kötődő ételek megismertetése.

Szervezők:

- Közétkéztetők és Élelmezésvezetők Országos Szövetsége (KÖZSZÖV)
- Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih)
- Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség (MNGSZ)

A verseny témája: Farsangi ételek a hagyomány és a megújulás jegyében

Feladat: Valamely magyar tájegység hagyományos farsangi ételsorának elkészítése. Felnőtteknek szánt, komplettált 3 fogásos ebéd megtervezése és tálalása a modern gasztronómia jegyében. Nettó nyersanyagköltség 650 Ft/ adag.

Célok:

- az évszakhoz köthető hagyományok, szokások, ismerős és hagyományos ízek megőrzése mellett, az ételek modernizálása, a mai kor követelményeihez igazítása,
- az étkezési kultúra fejlesztése, az évszakokhoz és szokásokhoz kötődő ételek megismertetése,
- hazai friss alapanyagok felhasználásának népszerűsítése,
- a versenyre nevezők szakmai továbbképzése és fejlesztése,
- a közétkéztetésben dolgozók csapatmunkájának fejlesztése,
- a közétkéztetés népszerűsítése,
- a közétkéztetés minőségének javítása, fejlesztése,
- kipróbált receptek és technológiák közzététele,
- iránymutatás a közétkéztetés fejlődéséhez.

A versenyben 3+1 fős csapatok nevezhettek, akik közül legalább 1 fő 35 év alatti. A csapat összetétele:

Csapattagok	Elfogadott képesítés - gyakorlat	Megjegyzés
1 fő irányító	élelmezésvezető, vagy vendéglátó-ipari üzletvezető, vagy középfokú vendéglátó-ipari szakképesítés, vagy 5 éves közétkéztetés irányítói gyakorlat	kötelező
1 fő szakács	szakács, vagy középfokú vendéglátó-ipari szakképesítés vagy 5 éves közétkéztetési főző gyakorlat	kötelező
1 fő segítő	képesítési kötöttség nincs	kötelező
1 fő tartalékos	szakács, vagy középfokú vendéglátó-ipari szakképesítés vagy 5 éves közétkéztetési főző gyakorlat, vagy élelmezésvezető, vagy vendéglátó-ipari üzletvezető	

Az elődöntőben és a döntőben az ételkészítést a szakács és a segítője végzi, abban az irányító tevékenyen nem vesz részt. Ennek megszegése pontlevonással, vagy versenyből kizárással jár. A főzés és tálalás során



Közétkéztetési
szakácsverseny

2021 - 2022



nébih

Általános információk

az irányító szóbeli szakmai támogatást, iránymutatást adhat csapattársainak, a zsűri által meghatározott helyről, miközben jegyzeteket, feljegyzéseket és órát használhat. Munkája nem lehet a szükséges mértéket meghaladóan figyelemelterelő és nem zavarhatja a versenytársakat. Irányító tevékenységét a konyhai zsűri figyeli és a konyhai összmunkában értékeli. A tartalékos versenyző (cserét kivéve) nem léphet be a verseny látogatóktól elzárt területeire. Étkeztető cégenként, konyhánként több csapat is nevezhet.

Alkalmi, a versenyre szerveződött csapatok is nevezhetnek. Esetükben be kellett adni egy olyan közétkéztető főzőkonyha támogatását, amelynek Nébih minősítése legalább 80%-os.

A háromfordulós verseny során a legalább szakács végzettségű, tartalékban induló versenyzővel a versenyzők bármelyike egyszer, de véglegesen lecserélhető. Ezt a változtatást legkésőbb a versenynapon, a verseny megkezdése előtt (bejelentkezés) a zsűrinek kell jelezni. Tartalékos versenyző hiányában cserére nincs lehetőség.

Versenymenü: 3 fogásos, felnőtt étkezőknek szánt ételsor, mely

- előétel vagy leves (hideg vagy meleg),
- főétel,
- desszert fogásokból áll.

Alapanyagok:

Kötelező elem: fánk (nem csak desszert stílusban elkészíthető)

Kötelező alapanyag:sütőtök

Tiltott alapanyagok:

- édesítőszer, hozzáadott édesítőszeret tartalmazó összetett alapanyag,
- ízfokozó, hozzáadott ízfokozót tartalmazó összetett alapanyag,
- élelmiszer-színezék, hozzáadott élelmiszer-színezéket tartalmazó összetett alapanyag

A kötelező elemet mindenképpen el kell készíteni. Része lehet egy ételnek, de önállóan is szerepelhet. Kreatív, egyedi megoldások az értékelésnél pontokat hoznak.

A kötelező alapanyagon kívül (a tiltás betartásával) további bármely, elsősorban hazai élelmiszer felhasználható. Az alapanyagok származását a zsűri külön ellenőrzi és pontozza. Előnyös a hagyományos alapanyagok kreatív felhasználása.

Az ételsor elkészítéséhez az összes felhasznált alapanyag nettó beszerzési értéke nem haladhatja meg az egy étkezőre jutó nettó 650 Ft-ot. Erről a beszerzési dokumentumokat az elődöntőben és a döntőben is be kell mutatni. Az országos döntő 2022. március 24-én lesz, a SIRHA Budapesten, ahol a csapatok a 2021.11.05-én kisorsolt sorrendben főznek.

Előkészületek, alkalmazott technológia

Az ételekkel szemben támasztott követelmény, hogy a vonatkozó élelmiszerbiztonsági szabályok betartásával, 3 óra alatt, egy átlagosan felszerelt közétkéztető főzőkonyhán, hétköznapi körülmények között, akár több száz fogyasztó részére is elkészíthetők és kitalálhatók legyenek. Amennyiben a csapat szeretne pácolni, füstölteni vagy más előkészítő technológiát alkalmazni, azt a szervezőkkel előre egyeztetett módon megteheti.



Közétkeztetési
szakácsverseny

2021 - 2022



nébih

Védnökök, támogatók

A verseny fővédnökei:

- Dr. Nagy István agrárminiszter
- Dr. Tuzson Bence, a Miniszterelnöki Hivatal államtitkára
- Dr. Oravecz Márton, a Nébih elnöke

A verseny szakmai védnökei:

- Hamvas Zoltán, a Magyar Bocuse 'd Or Akadémia elnöke
- Zoltai Anna, a KÖZSZÖV elnöke, az Élelmiszer-higiénikusok Társasága alelnöke

A verseny szakmai támogatói:

- Magyar Bocuse d'Or Akadémia,
- az Élelmiszer-higiénikusok Társasága (ÉHT),
- a Magyar Vendéglátók Ipartestülete (MVI),
- a Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége (MDOSZ),
- a Pannon Gasztronómiai Akadémia (PGA),
- az Élelmezésvezetők Országos Szövetsége (ÉLOSZ),
- a Turisztikai és Vendéglátó Munkaadók Országos Szövetsége (VIMOSZ),
- az Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézet (OGYÉI),
- Magyar Szállodák és Éttermek Szövetsége (MSZÉSZ),
- Metró Gasztroakadémia

A verseny média támogatója:

- Trade magazin
- Vendéglátás magazin

Szakmai mentorok

A felkészülést neves szakmai mentorok segítik:

- Vomberg Frigyes,
- Wolf András,
- Ambrus György,
- Bernáth József,
- Harmath Csaba,
- Stiller Tamás,
- Végh Tamás,
- Némedi József,
- Horváth Szilveszter,
- Sztana Ferenc,
- Sándor Dénes,
- Zoltai Anna és még sok kiváló szaktekintély.



Közétkéztetési
szakácsverseny

2021 - 2022



nébih

A verseny menete és az értékelés szempontjai

A háromfordulós verseny menete:

- Első forduló: SELEJTEZŐ (2021. május 10-ig),
- Második forduló: ELŐDÖNTŐ (2021 október),
- Harmadik forduló: ORSZÁGOS DÖNTŐ Budapesten (2022 tavasza)

SELEJTEZŐ 2021. március 19-május 10-ig

Ennek során a szakmai zsűri a nevezéssel beadott dokumentumok, étlapterv és leírások értékelése alapján dönt a versenyzők régiós elődöntőbe jutásáról.

A versenyre 28, 4 fős csapat nevezett az ország különböző pontjairól.

Elvárások:

- A nevezési lap mellé csatolt dokumentumokon kell bemutatni a versenyre nevezett ételsort, a pontos technológiai leírást, az 1 étkezőre (adagra) számított nettó nyersanyag kalkulációt, a tálalási javaslatot és a kitálalt ételekről készült fotókat.
- Igazolni kell a szakács és a tartalékos, valamint az irányító végzettségét.
- Az ételkészítési és tálalási leírások térjenek ki az egyes ételek elkészítése során fontos élelmiszerbiztonsági szabályokra, utasításokra is.
- A menüsorok jellemzően helyi, hazai alapanyagok felhasználásával készült, tradicionális ízeket képviseljenek, melyek a közétkéztetésben elkészíthetők, tálalhatók és akár kiszállíthatók több száz adagban is.
- Az ételek megnevezése nem vezetheti félre a fogyasztót, ugyanakkor legyen egyszerű, érthető, adjon információt a jellemző összetevőkről és ételkészítési eljárásokról.
- Amennyiben tradicionális étellel neveznek, az ételek eredeti, tradicionális receptjét is be kell küldeni, melyért plusz pont jár.
- Az új ételkészítési leírásában emeljék ki mindazt, ami a mai kor elvárásai szerinti változtatás az eredeti recepthez képest (pl. alapanyag, konyhatechnológia, tálalás, stb.).
- Az ételsort felnőttek részére készülni, de mellékelni kell egy leírást, hogy a gyermekélelmezésben milyen formában és technológiával lehet elkészíteni a versenyemenüt.
- A nevezésben jelölni kell, ha a versenyre felkészüléshez szakmai mentort, szakmai segítőt igényelnek a szervezőktől.

A zsűri értékeli a tradicionális ételek mai kor igényeinek megfelelő újszerűségét, a nevező csapat kreativitását. Újszerű az is, ha a menüsor egy-egy összetevője a tradicionális, és azt párosítják modern ételekkel, technológiával.

Az értékelés szempontjai a selejtezőben

Összetétel: 0 – 10 pont

Hazai, szezonálisan, friss alapanyagokkal készült 3 fogásos menü biztosítsa a kiegyensúlyozott táplálkozást, megfelelő arányban tartalmazzon vitaminokat, szénhidrátot, fehérjét, zsírokat, ballaszt anyagokat. Színben, ízben legyen harmonikus, és legyen könnyen emészthető, miközben a hazai, helyi szokásokat és ízeket is hordozza magában.



Közétkéztetési
szakácsverseny

2021 - 2022



nébih

A verseny menete és az értékelés szempontjai

Újszerűség, kreativitás: 0 – 10 pont

Az alapanyagok felhasználásának ötletessége, az újszerűség, kreatív összeállítások és tálalások mellett az ételek feleljenek meg korunk közétkéztetéssel szemben támasztott követelményeinek, akár több száz adagban megfőzhető legyenek egy átlagos közétkéztető főzőkonyhán. A menü legyen újszerű, ugyanakkor hagyományokhoz, szokásokhoz, régiós ételek ízéhez is köthető.

A kiírás pontos betartása: 0 – 10 pont

Nyersanyag érték pontos betartás. Kötelező alapanyag és elem szereplése. Tájegységre jellemző ételek.

Nevezés pontossága: 0 – 10 pont

Közétkéztetésben a munka szerves része a pontos dokumentálás, és a korrekt, jogszabályoknak megfelelő fogyasztói tájékoztatás. Ehhez figyelembe kell venni a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait, a nem előre csomagolt élelmiszerek jelölésére vonatkozó szabályokat (pl. az allergénekre vonatkozó tájékoztatási szabályozást). A felhasznált alapanyagok, az alkalmazott technológia és a hagyományok ismerete megjelenik az egyes ételek megnevezésében, az ételek mellé adott tájékoztatásban, mely nem lehet félrevezető, megtévesztő. (Például, ha az ételsor szerint „Konfitált csirkemell” készül, akkor a technológiában is 70-80 fokon hosszú ideig tartó sütés szerepeljen. Figyelve, hogy a rendelkezésre álló idő alatt elkészíthető legyen az étel.) A kalkuláció, a technológiai leírás legyen pontos és térjen ki a tálalási javaslatra, valamint az étel kiszállíthatóságára, az élelmiszerbiztonsági kockázataira, továbbá azok kezelésére.

Selejtezőben összesen elérhető: 40 pont

ELŐDÖNTŐ 2021 október

Az elődöntő során a csapatoknak a nevezés szerinti ételeket kellett elkészíteni 5 adagban, a saját maguk által biztosított alapanyagokból.

Az értékelés szempontjai az elődöntő során

Szakszerű elkészítés: 0 – 10 pont

Helyes, szakszerű elkészítési technológia, a mai modern konyhaművészetnek megfelelően.

Tisztaság: 0 – 15 pont

Munka közbeni higiénia (személy, környezet, élelmiszer, technológia), takarékoság, elkerülhető pazarlás.

Íz, harmónia: 0 – 25 pont

Az ételek íze, az ételsor összhatása, komplett ízvilága, a hagyomány és újszerűség megjelenése.

Tálalás/ Felszolgálás: 0 – 10 pont

Korrekt fogyasztó tájékoztatás, pontos, izléses, tiszta tálalás, mesterséges díszítőanyagok nélkül, amely nem időrabló, és a közétkéztetésben is kivitelezhető.



Közétkéztetési
szakácsverseny

2021 - 2022



nébih

A verseny menete és az értékelés szempontjai

Második fordulóban összesen elérhető: 60 pont.

Az első két fordulóban maximálisan elérhető pontszám összesen: 100 pont.

ORSZÁGOS DÖNTŐ 2022. tavasza, Sirha, Budapest

Az országos döntőbe a 12 legjobb teljesítményt elért csapat kerül, akik a 2021. november 5-én kisorsolt sorrendben mérik össze tudásukat 2022. március 24-én, a SIRHA Budapesten.

2022. februárjában a szervezők kihirdetnek egy új alapanyagot, amelynek értékével a nyersanyagérték megemelkedik, és amit minden csapatnak be kell építenie a versenymenüjébe. A versenymenüt teljesen átírni nem lehet, a meglepetés alapanyagot be kell építeni!

A döntő a 2022. tavaszi SIRHA Vendéglátó Szakkiállításon, közönség előtt zajlik.

A döntőbe jutott csapatok továbbra is igényelhetik a szervezők által biztosított felkészítő mentor támogatását, és a szervezőktől minden segítséget megkapnak a verseny folyamatának megismeréséhez. A felkészülés alatt lehetőségük lesz meglátogatni és megismerni a versenykonyhát, valamint az előző versenyekről készült videófilmeket is.

Az országos döntőben lefőzendő mennyiség: 10 adag.

A véglegesített és megküldött versenydokumentáció alapján az országos döntőben valamennyi alapanyagot a csapatoknak kell hozni. Tisztítva lehet, de darabolni a helyszínen kell. A kötelező és a meglepetés alapanyagot a rendezők biztosítják.

Amennyiben a döntőbe jutott csapat szeretne pácolni, füstölni, vagy más előkészítő technológiát alkalmazni, azt a szervezőkkel előre egyeztetett módon megteheti.

A főzésre és az elkészített ételek zsűri elé kitálalására az országos döntőben is 3 óra áll rendelkezésre. Ebben az időtartamban van a tálalás ideje is.

Az országos döntőről kiadvány készül, melyben a döntőbe jutott csapatok bemutatása mellett a versenyen szereplő receptek, ételkészítési, tálalási leírások, ételek hétköznapi tálalási és versenytálalási fotói szerepelnek.

Az értékelés szempontjai a döntőben

Az országos döntőben az előző két fordulóban szerzett pontszámok elévülnek, a csapatok teljes értékelése megismétlődik, mivel lehetőség van a döntő előtt a nevezések pontosítására. Ételt cserélni azonban nem lehet!

Összetétel: 0 – 10 pont

Hazai, szezonálisan télvégi, friss alapanyagokkal készült 3 fogásos menü biztosítsa a kiegyensúlyozott táplálkozást, megfelelő arányban tartalmazzon vitaminokat, szénhidrátot, fehérjét, zsírokat, ballaszt anyagokat. Színben, ízben legyen harmonikus, és legyen könnyen emészthető, miközben a hazai, helyi szokásokat és ízeket is hordozza magában. Meglepetés alapanyag beépítésének módja.

Újszerűség, kreativitás: 0 – 10 pont

Az alapanyagok felhasználásának ötletessége, az újszerű, kreatív összeállítások és tálalások mellett az ételek feleljenek meg korunk közétkeztetéssel szemben támasztott követelményeinek, akár több száz adagban lefőzhető legyenek egy átlagos közétkeztető főzőkonyhán. A menü legyen újszerű, ugyanakkor



Közétkéztetési
szakácsverseny

2021 - 2022



nébih

A verseny menete és az értékelés szempontjai

hagyományokhoz, szokásokhoz, „nagyamáink” ételeinek ízéhez is köthető. Értékelhető az eredeti ételrecept megküldése.

A kiírt nyersanyagérték pontos betartása: 0 – 10 pont

A nyersanyag értékének számításához 2021. év eleji beszerzési számla és kalkuláció bemutatása szükséges, amit a tálalási fotóval egyidejűleg kell megküldeni a szervezőknek.

Nevezés pontossága, szakmaisága, kötelező elemek alkalmazása: 0 – 10 pont

Közétkéztetésben a munka szerves része a pontos dokumentálás, és a korrekt, jogszabályoknak megfelelő fogyasztói tájékoztatás. Ehhez figyelembe kell venni a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait a nem előre csomagolt élelmiszerek jelölésére vonatkozó szabályokat (pl az allergénekre vonatkozó tájékoztatási szabályozást). A felhasznált alapanyagok, az alkalmazott technológia és a hagyományok ismerete megjelenik az egyes ételek megnevezésében, az ételek mellé adott tájékoztatásban, mely nem lehet félrevezető, megtévesztő. A kalkuláció, a technológiai leírás legyen pontos és térjen ki a tálalási javaslatra, valamint az étel kiszállíthatóságára, az élelmiszerbiztonsági kockázataira, azok kezelésére, továbbá a gyermekélelmezésben való felhasználására. Tartalmazza a tájegységre jellemző ízeket.

Szakszerű elkészítés: 0 – 10 pont

Helyes, szakszerű elkészítési technológia, a mai modern konyhaművészetnek megfelelően.

Tisztaság: 0 – 15 pont

Munka közbeni higiénia (személy, környezet, élelmiszer, technológia) takarékos, elkerülhető pazarlás.

Íz, harmónia: 0 – 25 pont

Az ételek íze, az ételsor összhatása, komplett ízvilága, a hagyomány és újszerűség megjelenése.

Tálalás/ Felszolgálás: 0 – 10 pont

Korrekt fogyasztó tájékoztatás, időben pontos, ízléses, tiszta tálalás, mesterséges díszítőanyagok nélkül, amely nem időrabló, és a közétkéztetésben is kivitelezhető.

A döntőben elérhető maximális pontszám: 100 pont



Közétkéztetési
szakácsverseny

2021 - 2022



nébih

Döntőbe jutott csapatok

S.sz.	Csapatnév	Csapattagok	Szerep	Első fogás	Főétel	Desszert
1.	Eurest, Budapest	Fábián Erika Balázs Attila Bartos Péter Kovács Flóra	Irányító Chef Segítő Tartalék	Hideg pisztrángtekerces, kerti levelekkel, és tormás zöldborsópürével	Ropogós göngyölt sült császár sütőtökrémmel, gyökérezöldsegekkel, és káposztás fánkkal	Aszalt szilvás rétes síp, bogyógyümölcs öntettel, és mézes joghurttal
2.	Melódin Team, Budapest	Füssi-Dankó Enikő Vizeli Zsolt Dúcz Bálint	Irányító Chef Segítő	Pikáns céklakrémleves zsázzával, kecskesajtos csörögével	Kacsamájjal töltött csirkecomb, pirított gombákkal, vaníliás borsópürével, baconos kölesfelfújttal	Mentás joghurthab, gyömbéres sütőtökraguval, és fűszeres birsalmával ropogós tésztán
3.	Hungast, Budapest	Jenei Tamás Igaz Pál Bajkai Ádám Faragó Diána	Irányító Chef Segítő Tartalék	Konyakos kacsamáj terrine sós kekszen tálalva, zöldalma relishel, céklakrémmel	Bakonyi sertésszűz	Tökmagos torta sütőtök panna cottával, káros tejfölkrémmel, túlivel, citrus zselével
4.	Prizma Food, Biatorbágy	Egri Zsolt Dudok János Szaller Zoltán Rác Balázs	Irányító Chef Segítő Tartalék	Részes csirke kocsonya, fekete retek-körte salátával, céklapürével, tökmag majonéz-zel, és savanyú lilakáposzta ropogóssal	Lassan készült sertéskaraj zöldfűszeres morzsával, fűszeres kecskesajttal töltött hajdinafánkkal, és párolt zöldségekkel	Őrségi sütőtök szelet csokoládé krémmel, vargányás gesztenyes keksszel, és fenyőörügy zselével.
5.	Coca-Cola Eurest, Dunaharaszti	Harkai Bence Lendvai Zoltán Gurbai Balázs Jenei Norbert Ödön	Irányító Chef Segítő Tartalék	„Korhely” burgonyapuding csörögével, füstölt busa hússal	Bőrös malaccsászár birsalmalekváros töltött fánkkal, fehérrepa püré, kelbimbó, marinált sárgarépa	Tökös-mákos „rétes”
6.	Hungast, Pécs	Bornemissza Ferencné Vass Katalin Berényi Máté Lovay Gergely Végh Botond	Irányító Chef Segítő Tartalék	Lazac tortácska, avokádó panna cotta, majonéz zellersaláta, fehérboros citrommártás	Rozmaringos kacsaterrine, gyömbéres sütőtök, párolt kelkáposzta, pórés burgonyapüré gombával, brandy-s szárnyasmáj mártás	Farsangi fánk mandrinnal, és kávé csokoládészósszal



Közétkeztetési szakácsverseny

2021 - 2022



nébih

S.sz.	Csapatnév	Csapattagok	Szerep	Első fogás	Főétel	Desszert
7.	Vásárhelyi Betyárok, Hódmezővásárhely	Verók András Bíró Péter Takács Gergő Gedai Endre	Irányító Chef Segítő Tartalék	Vásárhelyi almás kolbásztekercs, almapürével, friss salátával, vinaigrette-tel.	Ropogós bőrös kacsamell, süttők textúrákkal és narancsos pecsenyelével, süttőkös-mákos nudlival, ropogós hajdinával	Képviselőfánk málnahabbal, fehérsokoládé mousse-szal, csokihomokkal
8.	Hetes Generál Kft., Nyíregyháza	Májér András Tatai Pál Pápai Ilona Bagonyi László	Irányító Chef Segítő Tartalék	Birsalmás süttőkrémleves, tökmagos fánkocskákkal	Begeri nyúlcomb, kapros-juhtúrós kásával, zelleres paprikaraguval, paprikás mártással	Bodzás kefirhab céklás gyümölcsraguval és forgácsfánkkal
9.	Eurest, Rácalmás	Jónás Norbet Nemes-Tóth Mária Kovács Dániel Király Bence	Irányító Chef Segítő Tartalék	Csicsóka krémleves körtével, mogyoróval, homoktövis gyöngyökkel	Kemencés kacsaszárny vöröskáposzta textúrákkal, burgonyakrémmel töltött ördögpirulával	Illatos tökhab máklinzer forgácscsal, erdei bogyós lekvárral
10.	Prizma Junior, Budapest	Lugosi Richárd Nagy Balázs Samu Zsuzsanna Viniczai György	Irányító Chef Segítő Tartalék	Korhely leves	Csirkemell süttőkös „Poridge” rizottóval	Túrófánk málna coulis-sal
11.	KDK, Nagykanizsa	Hári Vera Király Éva Deli Zsuzsanna Aranyos Marianna	Irányító Chef Segítő Tartalék	Parajkrémleves, kecskesajtos tejfölhabbal töltött képviselőfánkkal	Csülkös fermentált kerekrepa sous vide babbal és süttőkös-pürével újragondolva	Zalai aludttejes prósza tökmagliszttel, céklás áfonyavariációkkal
12.	Eatrend, Albertirsa	Sebestyén István Boros Jenő Tárnok Angelika Kis Zoltán	Irányító Chef Segítő Tartalék	Zöldségleves süttőkös daragaluskával	Baconbe göngyölt pulykamell kacsacombbal töltve, sült paprikakrémmel, rakott burgonyával és süttőkkel	Profiterol karamell kosárban, áfonyamártással