

V&B Culinary World Cup - menüsor

"A"

- Citromos lencseleves fehér gyökérzöldséggel, fűszeres tésztaúddal és sárgarépa parral
- Baconbe göngyölt magyaros Sous Vide csirkemell snidlinges galuska felfújttal, füstölt sonkás pirított rókaagombával, tejszínes paprikás mártással
- Narancsos csokoládé mousse erdei gyümölcs sorbettel, friss gyümölcsökkel és gyömbéres csokoládémorzzával

"B"

- Citromos lencseleves fehér gyökérzöldséggel, fűszere tésztaúddal és sárgarépa parral
- Sous Vide sertésszűz pisztáciás húsvagdalttal burkolva, füstölt olajos csicsókapürével, homoktövises párolt káposztával és mustármagos pecsenye jus
- Narancsos csokoládé mousse erdei gyümölcs sorbettel, friss gyümölcsökkel és gyömbéres csokoládémorzzával

"C"

- Citromos lencseleves fehér gyökérzöldséggel, fűszere tésztaúddal és sárgarépa parral
- Sült zöldséges zöldségtekercs zöldfűszeres mascarpone krémmel töltve, fekete pankó morzsás, parajos rizottó golyó
- Narancsos csokoládé mousse erdei gyümölcs sorbettel, friss gyümölcsökkel és gyömbéres csokoládémorzzával

A Magyar Katonaszakács csapat tagjai:

Sümegei Zoltán százados csapatvezető

Gulyás Károly főtanácsos szakmai vezető

Balázs Gergő közalkalmazott főszakács

Juhász László közalkalmazott szakács

Kontra József szakaszvezető szakács

Horváth Tibor közalkalmazott szakács

Kovács Péter főtörzsőrmester szakács

Lukács Péter közalkalmazott cukrász

Rózsa Mária közalkalmazott cukrász

Domonkos Marcell közalkalmazott