



## Közétkeztetési szakácsverseny

2019 - 2020



nébih

Csapatnév	Csapattagok	Szerep	Első fogás	Főétel	Desszert	Pont	Helyezés
Hungast Bakony Gaszt, Veszprém	Egri Zsolt Simon András Bajkai Ádám Telek Mónika	Irányító Chef Segítő Tartalék	Forró lecsókrémleves, paprikás zöldségtekerccsel, lestyános sajtkrémmel és magvas ropogóssal	Kacsamell sárgacékklával töltve, kelkáposztás-szilvás házi nudlival és pecsenyelé- vel	Mandulás-zabpelyhes tor- tácska kapros tejföl moussé- szal, fehérsokoládéval és édesköményes-mézes cukkinisalátával	94,03	1.
Hungast Pécs, Pécs	Bornemissza F.né Vass Katalin Berényi Máté Lovay Gergely Szabó László	Irányító Chef Segítő Tartalék	Mozaikos tilápia terrine, zöldalma két textúrában, zellerpüré, dió	Pírított csirkecomb, tarho- nya, bazsalikomos "lecsó", édesburgonyapüré, párolt sárgarépa, jus	Túrós kajszibarack mousse, mazsolakrém, fehérsoco- koládés namelaka, francia piskóta	93,56	2.
Melódin Róbert, Budapest XIII.	Makai György Vizeli Zsolt Dúcz Bálint Füssi-Dankó Enikő	Irányító Chef Segítő Tartalék	Borsókrémleves zabpelyhes túrógombóccal és ropogós mentával	"Harcaderék rácosan", lecsómártással és zöldség- spagettivel	Mézes-krémes inspiráció	86,67	3.
Hungast Budapest, Budapest	Jenei Tamás Ölvedi Csaba Nagy Géza Bócs József	Irányító Chef Segítő Tartalék	Hideg zöldségkrémleves füstölt marhanyelvtekeres	Nyúlmájjal töltött csir- kemell, roppanós lecsó, lecsómártás, kelkáposztás tarhonyarizottó	Lisztmentes mákpiskóta, fehérsokoládés mascarpone- krém, mézes meggyhab	85,47	4.
Melódin K&H, Budapest IX.	Pis Mátyás Harkai Bence Zele Zoltán Füssi-Dankó Enikő	Irányító Chef Segítő Tartalék	Paszternákrémleves ropo- gós bruschettával és mari- nált zöldségekkel	Grillezett afrikai harcsa, ár- pagyöngy rizottóval, karfiol ropogóssal és lecsókrémmel	Kapros-túrós szelet 2019	84,67	5.
RC Team, Budapest XXII.	Vigné Sági Katalin Erdő Anikó Julianna Horváth Anikó Klaudia	Irányító Chef Segítő	Zöldborsókrémleves kecs- kesajttal	Töltött csirkemell supre- me, kolbászos morzsával, cukkini lecsóval, szalonnás zöldbabbal, és dödöllével	Körtetorta törökmézzel, és eperrel	84,5	6.



Csapatnév	Csapattagok	Szerep	Első fogás	Főétel	Desszert	Pont	Helyezés
Deutsche Schule, Budapest	Marosán József Somodi Máté Gombos Zalán Csomasz Gábor	Irányító Chef Segítő Tartalék	Afrikai harcsatekercs, szezám-mángold, és céklalevéllel, savanyított zöldalmával, és hideg hollandi mártással	Sertés szűz pirított túrós-csuszával, lecsókrémmel, és marinált zöldségekkel	Mascarponés mákosguba revolúció	84,08	7.
Prizma 44, Békéscsaba	Lugosi Richárd Szabó Béla Lendvai Zoltán Gyurcsányi Dániel	Irányító Chef Segítő Tartalék	Fogastekercs aszalt paradicsommal, kaporral, márványos lecsó köntösben, vajkaralábé krémmel	Csiréggel bújtatott csirkecomb, könnyű parajkrémmel, almás törökbúza körettel, répa salátával	Házi sajtorta epervelővel	84,07	8.
Eurest Győr, Győr	Gulyás Károly Balázs Attila Bakos Ágnes Orsós Viktória	Irányító Chef Segítő Tartalék	Hűvös paradicsomleves zellerrel, sárgadinnyével	Izsóppal fűszerezett királypecsenye, kápiakrémmel, sült túróval	Nyári ringlőszilvás nemgombóc	82,94	9.
Eurest Rácalmás, Rácalmás	Jónás Norbert Fábián Erika Grabecz Zsófia	Irányító Chef Segítő	Vegán gulyásleves édesburgonya tatárral	Fűszeres sült csirke, nyári céklatektúrákkal, marinált zöldalmával	Cukorborsós tápiókapuding, mézes rebarbara chutney-val, pirított magvakkal	82,42	10.
Eurest Szeged, Szeged	Sütő Csaba Lampert Attila Berki József Kicska Ferenc	Irányító Chef Segítő Tartalék	Sült lecsó velouté	Sertés szűzermék, cukkinis tökfőzelékkal, és sült kukorica prószával	Túrógombóc Rákóczi ihletéssel	82,11	11.
Zrínyi harcosai, Kaposvár	Sutáné Galambos Anita Molnár Gábor Vargha Zoltán Takács Ottóné	Irányító Chef Segítő Tartalék	Nyári tökkremleves friss kaporral	Rácos harcsafilé újragondolva	Mákos guba	76,94	12.



Közétkéztetési  
szakácsverseny

2019 - 2020



nébih

Csapatnév	Csapattagok	Szerep	Első fogás	Főétel	Desszert	Pont	Helyezés
GasztVital Miskolc, Miskolc	Pozsáné Budai Julianna Nagyné Gazda Ildikó Velty Károlyné Zsuzsanna Demény Melinda	Irányító Chef Segítő Tartalék	Lecsós harcsafilé, tejszínes burgonyával	Csirkecombvagdalt, meleg töksalátával, savanytott zöldségekkel, batáta püré- vel, és kuszkusz ropogóssal	Csokoládés piskóta megy- gyel	76,67	Tartalék
Szalki csapat, Szalkszentmárton	Vizi Zsuzsanna Béki Anna Hősné Tassi Tünde	Irányító Chef Segítő	Kapros-citromos zöldbabe- ves tejföllel, sajtos petre- zselymes vajas galuskával	Cukkinibe töltött lecsó, afrikai harcsával, hajdinás kölesropogóssal, és zöldfü- szeres fokhagyma mártással	Mézes csokoládés zab- keksz málna habbal, men- tás csokoládé öntettel	76	Tartalék