

## KOLBÁSZOLJ A PIAC VENDÉGLŐJÉBEN! Kolbásztöltő gasztroest

**Helyszín:** Fakanál Étterem, Nagyvásárcsarnok galéria (1093 Budapest, Vámház krt. 1-3.)

**Időtartam:** 19.00 órától – 2-3 óra időtartam

**Program napja:** hétköznaponként előzetes foglalás alapján

**Foglalható létszám:** 20 főtől

**Helylekérés:** Németh Ildikó; [nemeth.ildiko@fakanalcatering.hu](mailto:nemeth.ildiko@fakanalcatering.hu)

### A Fakanál új, különleges gasztro programja a piac vendéglőjében. Kolbásztöltő kurzus vacsorával

Mi, a **Piac Vendéglőjében**, a **Fakanál étteremben** arra vállalkozunk, hogy autentikus környezetben, **Budapest történelmi Vásárcsarnokában** remek hangulatban rengeteg finomság között olyan programba vonjuk be vendégeinket, melynek otthon nem-igen lehetnek részesei, éppen ezért a disznóvágások egyik legizgalmasabb programját, s annak hangulatát idézzük fel a Fakanálban: a **kolbásztöltést**.

#### Program menete

**Bemelegítés** – a vendégek köszöntése ízletes házi zsíros kenyérral, pálinkával, limonádéval

#### **Kolbásztöltés**

Mindenki a saját jól bevált kolbászkészítési receptjére esküszik. A nagy, neves kolbász- és szalámikészítő üzemeknél a titkos receptet csakis a mesterek ismerték, a falvakban pedig régebben apáról fiúra szállt a receptúra. Sэфünk a sparhert körül kialakított látványasztalnál, csapatokra osztja a jelentkezőket, majd rögtönzött bemutató keretében bevezeti a vendégeket a kolbász készítésének és ízesítésének rejtelmeibe, ezt követően a vendégek lehetőséget kapnak, hogy kipróbálják magukat és saját ízlésüknek megfelelő kolbászt készítsenek. Az alapanyagokat – húst, fűszereket - biztosítjuk, az ízesítés és a töltés azonban a vendégek feladata.

A végeredményt pedig természetesen leteszteljük: a konyhán kisütik a frissen készített kolbászokat, így mindenki megkóstolhatja, hogy mennyire vált mesterévé a kolbászkészítésnek. A végeredményt sэфünk értékeli és kihirdeti a legjobb kolbásztöltő csapatot.

#### **Alternatív játékos programok**

Miközben a konyhán kisülnek a kolbászok, addig vendégeink további betekintést nyerhetnek a hungaricumok és a magyar gasztronómia rejtelmeiben, amennyiben kedvük van részt venni szórakoztató játékainkban.

#### **Vacsora**

Frissen sült kolbászok megkóstolása, és a rusztikus sparheltünkre tálalt, ma már csak a régi magyar falvakban fellelhető, tradicionális nyersanyagokból, a csarnokban található legjobb minőségű alapanyagokból készült büfévacsora elfogyasztása garantálja a program méltó befejezését.



## Pálinka születik, készítsd el a saját Hungarikumod!

**Helyszín: Fakanál Étterem, Nagyvásárcsarnok galéria (1093 Budapest, Vámház krt. 1-3.)**

**Időtartam: 19.00 órától – 2-3 óra időtartam**

**Program napja: hétköznaponként előzetes foglalás alapján**

**Foglalható létszám: 10-15 főtől**

**Helylekérés: Németh Ildikó; nemeth.ildiko@fakanalcatering.hu**

### **A Fakanál új, különleges gasztro programja a piac vendéglőjében.** **Pálinka házasító kurzus vacsoráva**

Mi, a **Piac Vendéglőjében**, a **Fakanál étteremben** arra vállalkozunk, hogy autentikus környezetben, **Budapest történelmi Vásárcsarnokában** remek hangulatban rengeteg finomság között olyan programba vonjuk be vendégeinket, melynek otthon nem-igen lehetnek részesei, ezúttal a **pálinka blendelésbe**.

#### **Program menete**

**Bemelegítés** – a vendégek köszöntése ízletes házi zsíros kenyérrrel, pálinkával, limonádéval

#### **Pálinka blendelés**

A pálinka mindig is hozzátartozott magyar emberek életéhez, nem hiába terjedt el a mondás: 'A pálinka nagy mennyiségben gyógyszer, kis mennyiségben nem isszuk!'

A pálinka blendelés alkalmával beavatjuk vendégeinket a pálinka-házasítás rejtelseibe. Pálinka mester segítségével megmutatjuk, hogyan készülnek a legkiválóbb házasítások egy mini labor keretein belül. Vendégeink négyféle szilvapálinkából készíthetik el a saját ízlésüknek megfelelő, legtökéletesebb pálinkát, amit a program végén egyedi címkézésű üvegben magukkal is vihetnek.

Természetesen a végeredményt meg is lehet kóstolni, töltsön el velünk pár vidám órát finom vacsorával a pálinkák világában!

#### **Alternatív játékos programok**

Ha már elkészült a pálinka, vendégeink további betekintést nyerhetnek a hungaricumok és a magyar gasztronómia rejtelseiben, amennyiben kedvük van részt venni szórakoztató játékokban.

#### **Vacsora**

Rusztikus sparheltünkre tálalt, ma már csak a régi magyar falvakban fellelhető, tradicionális nyersanyagokból, a csarnokban található legjobb minőségű alapanyagokból készült büfévacsora elfogyasztása garantálja a program méltó befejezését.

