



Sieć hurtowni MAKRO Cash&Carry Polska, promująca nowe trendy kulinarne oraz polską gastronomię, była partnerem produktowym tegorocznej gali **Żółtego Przewodnika Gault&Millau**. Firma dostarczyła produkty wykorzystane do przygotowania uroczystej kolacji oraz zaserwowała najlepsze wina ze swojej oferty.

27 listopada br., podczas premiery polskiej edycji **Żółtego Przewodnika Gault & Millau 2017**, po raz kolejny poznaliśmy najlepszych kucharzy w kraju. Równie duże emocje, jak wręczanie poszczególnych nagród, wzbudziła 6-cio daniowa kolacja ugotowana przez wybranych, spośród nominowanych, szefów kuchni oraz specjalnie sporządzony pairing alkoholi.

Amuse-bouche przygotowywał Mirosław Jabłoński, nominowany w kategorii „Szef Jutra 2017”. Podał gościom m.in. gryczane bliny z kawiozem i polędwiczki wieprzowe z suszoną, kiszoną kapustą. Kreatorką ciepłej przystawki była „Kobieta Szef 2017” Katarzyna Daniłowicz. Zaserwowała jajo na miękko z wege kaszanką i żółtym burakiem. Główne danie rybne składające się z halibuta, mleka kokosowego, mango i chilli skomponował Ernest Jagodziński, „Szef Jutra 2017”. Jagnięcina wraz z quinoą, papryką i estragonem składały się na mięsne danie główne, którego autorem był Martin Gimenez Castro, nominowany w kategorii „Szef Roku 2017”.

Potrawy zostały przygotowane w oparciu o wysokiej jakości produkty dostarczone przez partnera wydarzenia, firmę MAKRO Cash&Carry Polska. Do dań serwowano najlepsze wina z oferty sieci, takie jak: Chateau Notton Margaux, Muscadet Sevre & Maine oraz Ed Bourgogne.

Firma zaznaczyła także swoją obecność na gali poprzez stoisko wizualizujące wnętrze zmodernizowanej flagowej hali,

zlokalizowanej w Warszawie przy Alejach Jerozolimskich 184. Uczestnicy wydarzenia mieli okazję spróbować na nim win oraz serów, będących nowościami w ofercie MAKRO.



newss.pl

MAKRO partnerem produktowym gali Gault&Millau 2016

MAKRO Cash & Carry [\(press box\)](#)