

2010. 02. 12.

Menjek vagy maradjak – Busók vagy Csak szex

A hétvégére esik az operabál, így az ellenoperabál is, de a busójárás és a Valentin-nap is most van. Ha mindezekből inkább kimaradnánk, akkor otthonra is van ajánlatunk.



Pénteken már mindjárt belecsaphatunk a lecsóba. A francia Washington Dead Cats ugyanis húzós psychobillyvel érkezik az A38 Hajóra. A párizsi székhelyű zenekarban Elvis Presley Sid Viciusszal ötvöződik némi vudufűszerezéssel, így a hőfok várhatóan a forráspont fölé emelkedik majd. Ebben segít majd a műfaj két hazai képviselője, a Mystery Gang és a Yellow Spots is.

Némileg képzavart jelent, hogy a Gödörben játszik a Magashegyi underground, de ez vélhetően nem fogja zavarni Bocskor Báborkát és zenekarát. Utána jön az Isolated Müller Péter Sziámi és Szakcsi Lakatos Béla közös projektje, amelyben mostanában Joy Division-dalok újraértelmezéseit és saját, magyar nyelvű dalokat dolgoznak. Végül pedig a Quimby egyik főszereplője, Varga Livius zenekara, a Kutya vacsorája zárja a sort.

A Merlinben számos nemzetközi sztár-DJ meghívása és rengeteg felejthetetlen este után újfajta koncepcióval jelentkezik a buli szervező. Az este főszereplői magyar producerek lesznek, akik kizárólag saját zenékből álló live actekkel készülnek. Mindenki különleges, exkluzív műsorral jön, öt óra alatt öt live actet hallhatunk. Az este folyamán fellép a Bernáth/ & Son, a Collins & Behnam, Fine Cut Bodies, Modul (aka Mango) és a Polymorphinból ismert Tóth András. Mindenki saját zenéssel készül, mindenkit más VJ-csapat támogat a háttérben. Természetesen nem marad zene nélkül a bárterem sem, ahol az NVC rezidensei lesznek a házigazdák, avagy Dr. Zoidberg, Sinko, Subotage és Ioda pörgetik a lemezeket hajnalig.

H. B.

2010. 02. 13.

Ezt eszik az Operabálon

Az operabál menüjét Magyarország egyik (ha nem a) legjobb séfje, Segal Viktor állította össze. A 800 menü elkészítésére 40 szakács vállalkozott, hogy az összes étel zökkenőmentesen kerüljön a közel 200 ezer forintos páholybelépőt megváltó vendégek elé.



Az operabál levezénylése egy kisebb hadműveletnek számít, amely azon kívül, hogy a legjobb, legdrágább alapanyagokból kellett Segal Viktornak kitalálnia a menüt, óriási logisztikai feladat is. Egy nappal a partraszállás előtt, azaz D–1 napkor jártunk az előkészítő konyha helyszínén.

Segal Viktor gasztronómiai felfogására leginkább az a jellemző, hogy egyrészt biztos kézzel kezeli a klasszikus franciaalapú európai konyhát, másrészt a könnyed ázsiai, közép-keleti ízek területén is otthon van, így ételei mindig könnyedek, légiesek és egy csöppnyit titokzatosak is. Jelen menüjében bár egy kicsit konzervatívan visszafogta magát, azért megjelentek ezek a stílusjegyek.

Operamenü:

Pezsgőkísérő falatok

Focaccia ruccola pestoval
Baconos vendégváró grissini
Kacsahússal töltött currys pogácsa

Báli menü

I. felvonás

Hideg vizitorma velouté crème fraîche habbal
Füstölt kardhal mousse pácolt lime-os cukkini coulis-val
Angol zeller St. Agur sajtkrémmel
Focaccia ruccola pestoval és parmezánforgácsokkal
Báli menü



II. felvonás

Angolos szarvasgerinc juharsziruppal karamellizált tökmag krusztában, sütőtök relish-sel
 Carpaccio duo: thai pácolt vörös tonhalfilé és kurkumában marinált karfiol
 Leveles parajjal, félig szárított koktélpáradicsommal és ricottával töltött jérce suprême, olíva
 zselésítve

Libamájtortácska Granny Smith almával és füstölt angolnával, préselve, zöldalmás
 édesköménykrém

Köreték: friss gyömbérrel grillezett édeskömény, héjában sült édesburgonya málnaecettel,
 olívában sült céklakockák turbolyával

Báli menü



I. felvonás vegetáriánus verzióban:

Szezámolajban pirított pak choi szezámaggal
 Párolt bébi édeskömény shitake gombával
 Mandarinolajos sütőtökrém sült sütőtökszeletekkel
 Mediterrán zöldség terrine vörös és zöld házi pestoval

Köreték: padlizsánchips, gyömbérrrel karamellizált rozsmaringos karalábé, currys tapioca, mangós polenta
Báli menü

III. felvonás

„A” desszert:
Újragondolt lúdlábtorta



„B” desszert
Soleila desszert
Báli menü

IV. felvonás

Sainte Maure kecskesajt – campari mézes dió
Érett taleggio – lépes mézzel
St. Agur kéksajt – aszalt körte és sárgabarack
Érett mimolette – kék és fehér szőlő
36 hónapos parmezán – birsalmasajt balzsamecet-redukcióval



V. felvonás
Kávé

H.B. - D.P.