

ÉDES NAPOK BUDAPEST

csokoládé- és édességünnep

2017. szeptember 15-17.

2017. szeptember 15. – péntek

- 14:00** Kis Sándor – Miele: Baba Rum levendula hab
- 15:00** Háfra Katalin: A Bolka macaron titka
- 16:00** Berta Gréta – Kempinski Hotel Corvinus Budapest: Tányérdesszert a szezámmag, a barack, a karamellás ropogós és az étcsokoládé íz kombinációval
- 17:00** Csáreczki Anikó – Société: A francia desszertek világa
A Société séfje többéves franciaországi tartózkodása alatt mélyült el a helyi édességek világában, bemutatóján igazi francia desszert-különlegességek elkészítésébe nyerhetünk betekintést.
- 18:00** Édes? Természetesen! VinCE bor talk show Harmath Csabával: Tokaji és más természetesen édes borokról
- 19:00** Nági Acoustic
- 20:30** Kamilka & Pesti Sikk

2017. szeptember 16. – szombat

- 11:00** A misztikum megérkezett... és magával hozta az ősz kávéélményét is – Mantaro Café barista bemutatója
- 12:00** Szűcs Árpád – Four Seasons Hotel Gresham Palace Budapest: Mandulás Panna Cotta friss eperrel és müzli ropogóssal, valamint a klasszikus Dobos torta
- 13:00** Kis Sándor – Miele: Mini pizza fekete szeder és brie sajt
- 14:00** Erős Antónia vezetésével hírességek, dietetikus és Varga Margit cukrász szedi ízekre a Magyarország Cukormentes Tortája verseny győztesét, a Pöttyös Pannit.
- 15:00** Nábelek Zsófi – Mák Bistro: Tányérdesszertek tálalásának három állomása csokoládé mousse-szal, a klasszikus francia (Julia Child), a molekuláris gasztronómia (Herve This) és a mai trendeknek megfelelően.
- 16:00** Korponai Péter – Desszert.Neked: Sült mandula tarte vörösborban párolt körtével
- 17:00** Farkas Vilmos: „Tűzokádó sárkány” – formatorta és airbus bemutató
- 18:00** Bor? Desszert? Bordesszert! VinCE bor talk show Harmath Csabával: Erősített borok a világból
- 19:00** Mayer Fanni Acoustic
- 20:30** Hajdu Klára & Oláh Krisztián Duó
- 22:00** Cserpes Abigél Acoustic

2017. szeptember 17. – vasárnap

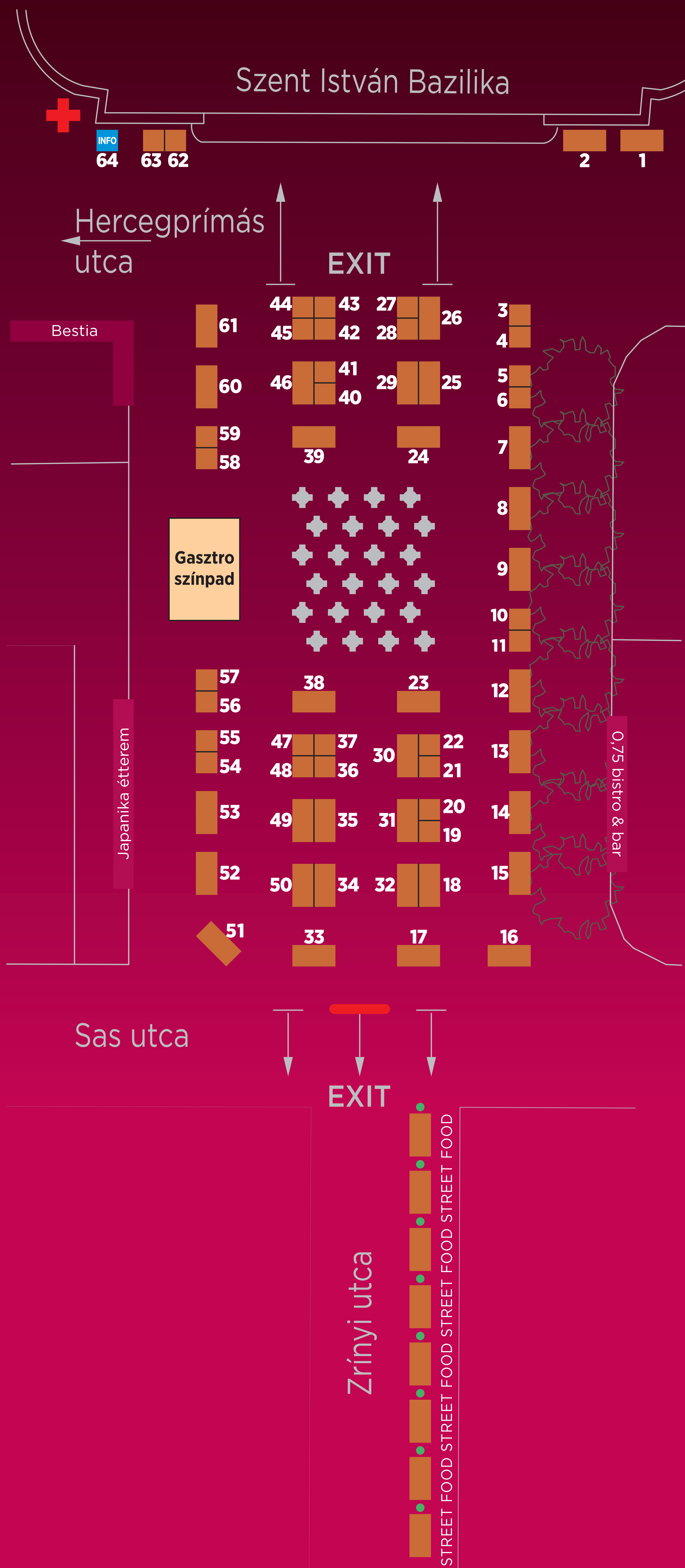
- 12:00** Rocket Ice fagyik folyékony nitrogén segítségével készülnek, nem előre, hanem frissen, amikor kéred. Nemcsak nagyon krémes, az ízszeállítások (és maga az íz) átlagon felüliek, ráadásul végre a saját szemeddel látod, hogy készül a fagyid!
- 13:00** Tökéletes brownie liszt, cukor, tejtermékek, sőt sütés nélkül: A Naspolya Nassolda Rawnie-ja
- 14:00** Raj Ráchel tortadesign bemutató
- 15:00** László Péter – KIOSK Budapest: Darázsfészek vanília szósszal és fagyalattal
- 16:00** Magyarország Tortája 2017: Balatoni Habos Mogyoró - az alkotó szemével. Vaslóczki Orsolya, a Sugar! Design Cukrászda főcukrászának bemutatója.
- 17:00** Farkas Vilmos: „Karamell bemutató” – látványos díszek karamellból
- 18:00** Steve Sam & Nagy Kristóf Bozont
- 19:00** Monarchia Vonósnégyes

A programváltozás jogát a szervezők fenntartják!

ÉDES NAPOK BUDAPEST

csokoládé- és édességünnep

2017. szeptember 15-17.



ÉDES NAPOK BUDAPEST

csokoládé- és édességünnep

2017. szeptember 15-17.

- | | | | |
|---------------------------------|-------|--|-------|
| 1. Rimóczi-Art Grillázs | G+L+C | 36. Cinq Filles Budapest | |
| 2. The Box Donut | | 37. Mantaro Café | L+C |
| 3. Raj Ráchel Flódnija | | 38. Cake Shop | G+L+C |
| 4. PommePomme | G+L+C | 39. Pataki Cukrászda | G+C |
| 5. Zangio Csokoládé | | 40. Kellys Hungary | G+L+C |
| 6. Bolka | G+L | 41. Angol Csemege | |
| 7. chocoMe | C | 42. Food Therapy Market | G+L+C |
| 8. Marangona | | 43. Vibance | G+L+C |
| 9. Desszert.Neked | | 44. Belga Praliné | G+L+C |
| 10. Naspolya Nassolda | G+L+C | 45. Sokkoládé | |
| 11. Édes Élet Cukrászda | G+L+C | 46. Bind Chocolate House | |
| 12. Stühmer Édesség | C | 47. Zazzi Cukrászda | C |
| 13. Csokicsel | | 48-49. A csokoládés | G+L+C |
| 14. Királyi Marcipán Desszertek | | 50. Société | |
| 15. Csokoládé Múzeum | | 51-52-53. VinCe Borsarok | |
| 16. Szamos Csokoládé | | · Grand Tokaj Zrt. · Garamvári Szőlőbirtok | |
| 17. Pellini Caffé | | · Nyilas Pincészet · Olaszbor.hu | |
| 18. Stelázi | | · VinCe Magazin | |
| 19. Handmade Chocolate Shop | | 54. Valdo Prosecco | |
| 20. Cocó 7 | L+C | 55. Gyulai Pálinka | |
| 21. Hideg Nyalat | | 56. Thomas Menner 1701 | |
| – Egészséges élvezet | G+L+C | 57. Bubu Bubble Tea | G+L |
| 22. Lady Lavender | | 58. Mosogató ház | |
| Csokoládé Manufaktúra | | 59. Miele | |
| 23. Zsidai Cukrászműhely | G | 60. Rocket Ice | G+L+C |
| 24. Sugar! | | 61. Julius Meinl | |
| 25. Look O Look & Cachet | | 62. Say Cheese | G+L+C |
| 26. Caffarel & Jelly Bean | G | 63. Frankel Deli | |
| 27. Choko Berry | | 64. Info | |
| 28. Demeter Chocolate | C | STREET FOOD | |
| 29. www.feliratoscsoke.hu | | - PIKNIK UTCABÁR | |
| 30. Csokiss Manufaktúra | G+L+C | - PANEER | |
| 31. Elit Csokoládé Magyarország | | - MANGALICA ÉS TÁRSAI | |
| 32. Passionate Chocolate | | - KIRÁLYI LEPÉNY | |
| & RopStix | | - PALEO & BELGIAN WAFFLES | |
| 33. Vitéz Kürtős | | - VEGA BISTRO | |
| 34. Harrer Csokoládéműhely | | - REINPOLD'S KOLBICE | |
| és Cukrászda | | - MARANGONA KONYHA | |
| 35. Heinemann Testvérek Kft. | | - QUIROZOOM BURGER | |

G: gluténmentes / gluten free

L: laktózmentes / lactose free

C: cukormentes / sugar free