



Tradition and Evolution



1 Michelin Star

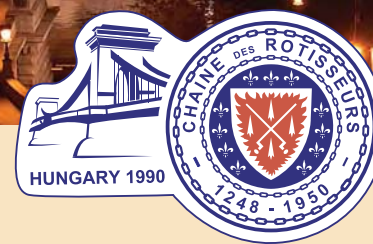
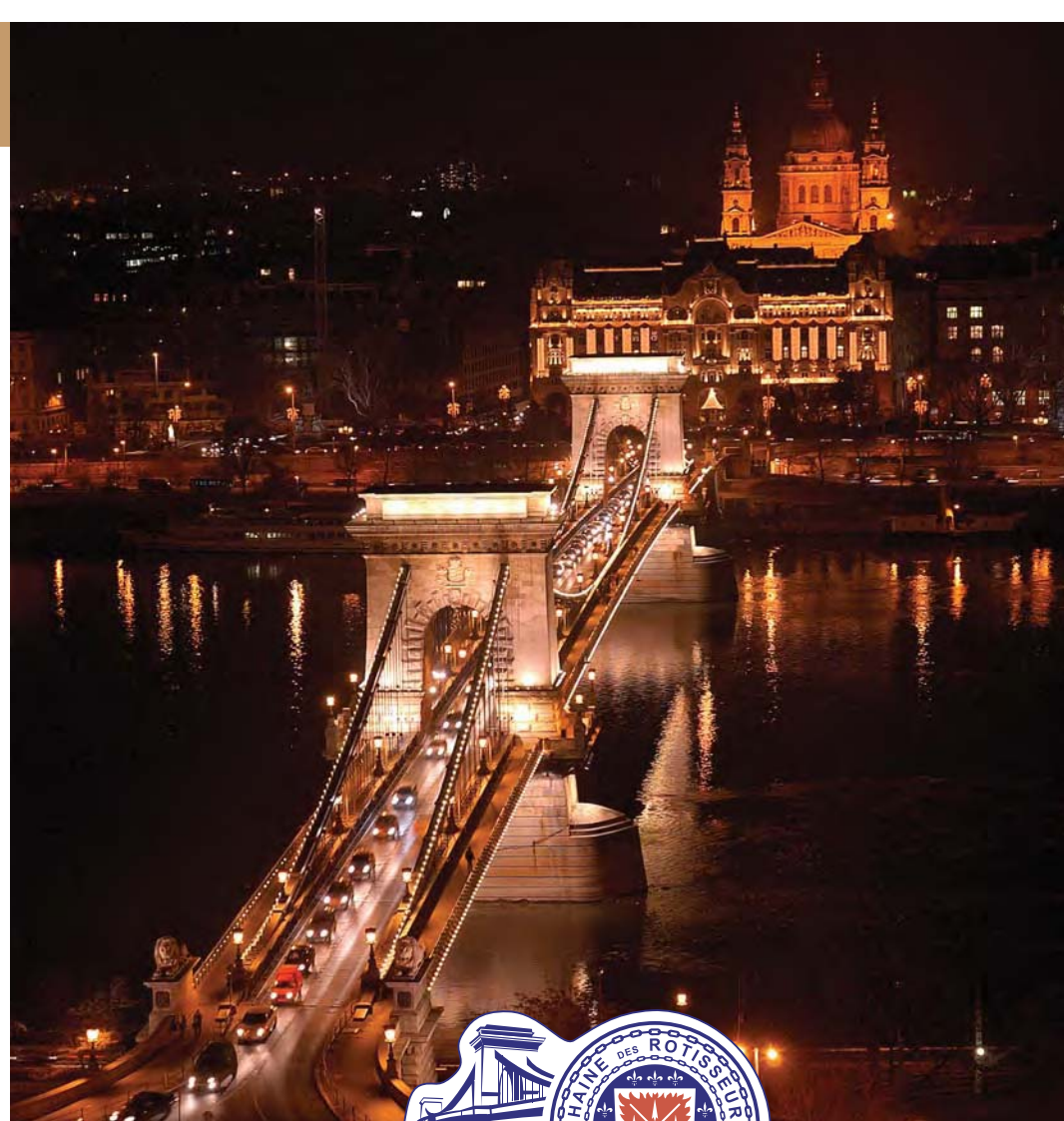
Onyx Restaurant

1051 Budapest Vörösmarty tér 7-8.
(Entrance: Harmincad street)

+36-30-508-0622
onyx@onyxrestaurant.hu
www.onyxrestaurant.hu

ONYX

XIII. Grand Chapitre
6-9. October 2011.



Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs
Bailliage National de Hongrie
XIII. Grand Chapitre
6-9. October 2011.



Dear Fellow-Members, Dear Friends,

a very warm welcome to Members and Friends of the Chaîne des Rôtisseurs!

This year between 6th and 9th of October, 2011 the Hungarian Baillage will proudly present our national traditions in different fields.

Mark your calendars now for what will surely be a long weekend to remember in Hungary! An outstanding event – such as the Grand Chapitre – is a superb opportunity to tighten our friendly ties, to deepen our international relations and to further strengthen our reputation.

Enjoy the excellent panorama of Budapest, the bustling metropolis, admire our view along the river bank of the magnificent Blue Danube, the natural beauties of the countryside, and welcome the new members and international guests at the 101 years old Gundel Restaurant.

I do hope you will enjoy the traditional Hungarian dishes, the haute cuisine, the large selection of wines and spirits and last but not least the well-known Hungarian hospitality.

On behalf of the Chaîne des Rôtisseurs, Baillage National de Hongrie I wish you all a memorable gastronomic experience!

With culinary greetings!

Vive la Chaîne!

Iván Péter Novák

Bailli Délégué National

Tisztelt Tagtársaim, Kedves Barátaim,

szívből jövően üdvözölöm Chaîne des Rôtisseurs Tagtársainkat és Barátainkat!

Baráti Asztaltársaságunk idén, 2011. október 6. és 9. között tartja 13. alkalommal a Grand Chapitre nemzetközi találkozóját. Ezen alkalmat megragadva büszkén mutatjuk be nemzeti hagyományainkat.

Kérem, jegyezzék elő a fenti időpontot, mert egy emlékezetes hosszú hétvégében lesz részük! Egy olyan kiemelkedő esemény, mint a Grand Chapitre, kiváló lehetőséget nyújt a baráti és nemzetközi kapcsolatok erősítéséhez, elmélyítéséhez, továbbá jó hírnevünk öregbítéséhez.

Élvezzék a nyüzsgő világváros, Budapest csodálatos panorámáját, csodálják meg a kilátást a Duna partjáról, tekintsek meg természeti szépségeinket, üdvözöljék az új tagokat és nemzetközi vendégeinket a 101 éves Gundel étteremben.

Bízom abban, hogy élvezni és értékelni fogják a hagyományos és megújult magyar konyhát, a széles bor és pálinka kínálatot, valamint a híres magyar vendégszeretetet.

A magyar Chaîne des Rôtisseurs Baráti Asztaltársaság nevében kívánok minden résztvevő számára emlékezetes gasztronómiai élményeket!

Kulináris üdvözlettel!

Vive la Chaîne!

Grassalkovich Castle, Gödöllő

Gödöllő, which has been a part of the royal hunting areas for centuries, lays on the bank of the small Rákos-stream, in the Valley of Gödöllő Hills, 30 kms from Budapest.

The Grassalkovich Castle is one of the largest Hungarian castles. Its owner, Count Antal Grassalkovich was a typical figure of the regrouping Hungarian aristocracy of the 18th century. The construction began around 1735 under the direction of András Mayerhoffer, a constructor from Salzburg, Austria.

After the Grassalkovich family's male line died out in 1841, the Castle had several owners. By the decision of Parliament in 1867 it has become the resting residence of the Hungarian Monarch. This status lasted until 1918. Franz Joseph (1867-1916) and later Charles IV (1916-1918) and the royal family spent several months in Gödöllő every year. It was Empress Elisabeth, who specially loved staying in Gödöllő, where she has always been warmly welcomed.

During this period the Castle became the symbol of independent Hungarian statehood, and, as a residential centre, political significance has been attached to it.

The Castle is converted to Museum by now with multifunctional spaces. Apart from organizing exhibitions it is a venue of theater performances, concerts, balls, etc.



Gödöllő a Rákos-patak partján, Budapeستől 30 kilométerre, a Gödöllői-dombság völgyében fekszik, mely erdői évszázadokon át királyi vadászterületek voltak.

A magyarországi kastélyépítészet egyik legjelentősebb, méreteiben is impozáns műemlék együttesének, a Grassalkovich kastélynak építtetője Grassalkovich Antal gróf, a XVIII. században újraformálódó magyar főnemesség jellegzetes alakja. Mayerhoffer András salzburgi építőmester 1735 után kapott a főúrtól megbízást a kastély építésére.

A Grassalkovich család férfi ágának kihalása után több tulajdonosa is volt. 1867-ben vásárlás révén a korona javak állományába került és az országgyűlés döntése alapján a mindenkori magyar uralkodó pihenő rezidenciájául jelölték ki. Ez a funkciója 1918-ig maradt meg. Ferenc József (1867-1916), majd IV. Károly (1916-1918), illetve a királyi család, évente hosszú hónapokat időzött Gödöllőn. Különösen Erzsébet királyné tartózkodott szívesen a kastélyban, ahol magyar környezeté mély szeretettel vette körül.

Ebben a korszakban a kastély az önálló magyar államiság egyik szimbólumává vált, s mint uralkodói rezidencia, komoly politikai jelentőséggel rendelkezett.

A kastély ma múzeum, mely kiállításoknak, színházi előadásoknak, koncerteknek, báloknak a helyszíne.

The Lázár Equestrian Park

The Lázár Equestrian Park is situated 35 kms from Budapest, in Domony-völgy, in the middle of Gödöllő Hills. From the time of opening in 2001, this resort - owned by the coach driving world champion Lázár brothers, - pleases guests with such a special atmosphere that it has become a favourite target of local and foreign visitors. The picturesque environment and the unique programs like spectacular horse-shows, coach competitions, as well as meals from the traditional Hungarian kitchen provide unforgettable experience.

The inns can accommodate upto 700 guests at a time on the nine hectares territory, giving top quality culinary and entertainment experience to everyone. The Park is permanently improving, introducing new ideas and services.



Budapesttől alig 35 km-re, Domony-völgy szívében található a Lázár Lovaspark, melynek tulajdonosai Lázár Vilmos és Zoltán, fogathajtó világbajnokok. A park a 2001-es kapunyitás óta a kalandra és kikapcsolódásra vágyó hazai és külföldi turisták kedvelt célállomásává vált. A természetes adottságok mellett a látványos lovasbemutatók és a magyar konyha remekei mindenki számára felejthetetlen élményt biztosítanak.

Magyaros hangulatú csárdái akár 700 vendég befogadására is alkalmasak, de nem ritka, hogy a 9 hektáron elterülő park négy-ötezer főt is vendégül lát. A Lázár-Team évről-évre bővülő és megújuló szolgáltatásai révén kívánja megvalósítani a minőségi vendéglátás és az igényes szórakozás minden elemét.

Gundel Restaurant

The history of Gundel is strongly identified with the history of Hungarian gastronomy and Hungarian hospitality.

Károly Gundel refined Hungarian cuisine and combined it with influences from an ever expanding world. His pioneering work placed Hungary on the world map of gastronomy.

What the New York Times wrote on the restaurant at the World Fair in New York in 1939 was: Gundel did more to enhance Hungary's reputation than a shipload of tourist brochures could have done.

The Gundel House survived the ravages of history: two world wars, various economic crises and the painful years of nationalisation. In 2011, at its 101year anniversary, the restaurant is still and proudly carries on the thoughts of Károly Gundel, who once said "I do not really see myself as a restaurateur selling food and drink for money, but rather a real Hungarian host, looking after the guests who honoured his home".



A Gundel története egyet jelent a magyar gasztronómia és a magyaros vendéglátás történetével. Gundel Károly megújította a magyar konyhát és ötvözte azt a szélesedő világból érkező behatásokkal, mellyel feltette Magyarországot a világ gasztronómiai térképére.

Az 1939-es new yorki világkiállítás Gundel Étterméről azt írta a New York Times, hogy az többet tett Magyarország jó híréért, mint egy hajórakomány idegenforgalmi prospektus

A Gundel Ház túlélte a történelem viharait, két világháborút, gazdasági válságokat és az államosítás keserves éveit. 2011-ben, alapításának 101. évfordulóján, büszkén folytatja Gundel Károly legszebb vendéglátási hagyományait, aki azt mondta: „Nem is úgy érzem magam, mint egy vendéglős, aki pénzért ételt és italt árul, hanem mint vendéglátó magyar házigazda, akinek a házát megtisztelték vendégei látogatásukkal.”



Wildrose Restaurant

The 40 years old Vadrózsa receives its guests in a charming, elegant, baroque style building on Rózsadomb, which is one of the most beautiful areas in Budapest. The meals are served in three fully airconditioned rooms. The Á la Carte Room, the Panorama Room and the Saloon can altogether accommodate 130 guests.

The pleasant, quiet background piano music adds a little more to the homely atmosphere. The evergreens and golden oldies give more delight to the guests.

Wildrose is well-known of its sophisticated kitchen. The talented young chef offers – apart from local traditional food – international, French, Italian cuisine. Some of Wildrose's specialities are: goose liver (cold, grilled, pâté), fishes and delicate seafood (salmon, sole, king prawn), venison steaks. Diners enjoy wide selection of the best Hungarian wines as well as a variety of spirits. Wildrose's professional skills are recognized with long time possessed Patron's Board, listed and included many times in Top Ten Restaurants of the Year, holding Best of Budapest and international awards along with good Michelin Guide and Zagat rating.



Vadrózsa Étterem

Budapest egyik legszebb helyén, a Rózsadombon, egy hangulatos, elegáns, klasszikus, barokk villában fogadja vendégeit 40 éve a Vadrózsa étterem. A légkondicionált termekben fogyaszthatják el a nagy gonddal készült és különleges figyelemmel felszolgált ételeket a vendégek. Az Á la Carte 40, a Panoráma külön terasszal 65, a Szalon terem 26 személy kényelmes fogadását biztosítja.

A barátságos, családi hangulatot fokozza a halk zongora játék. A betérő vendégeket a zenirodalom örökzöld dallamai szórakoztatják.

A messze földön híres Vadrózsa konyhájában a séf a kifinomult magyar ízek mellett a nemzetközi, ezen belül a francia és az olasz konyha rejtelmeiben is járatos.

Az étterem specialitásai: hagyományos hideg libamáj, francia libapástétom, grillezett libamáj, fogas, lazac, királyrák, nyelvhal, őzgerinc, bárány steak.

A felszolgált ételekhez jó érzékkel válogatott magyar, olasz, francia borokból és egyéb italok széles választékát ajánlja a vendégeknek.

A szakmai elismeréseket az elnyert Védnöki Tábla, a legjobb tíz étterem listáján való állandó részvétel, továbbá nemzetközi elismerések - Michelin Guide, Zagat -, valamint a Best of Budapest díja is jelzik.



Partner Hotels Special Offers

Kempinski Hotel Corvinus

(Pest side, in the middle of the City)

Single/Double room 180 EUR / night

1051 Budapest, Erzsébet tér 7-8.

Phone: +36-1-429-3384

E-mail: reservation.corvinus@kempinski.com

Web: www.kempinski.com/en/budapest



Regency Suites Hotel Budapest

(Pest side, in the middle of the City)

Single/Double room 85 EUR / night

1075 Budapest, Madách tér 2.

Phone: +36-1- 801-6300

E-mail: reservation@regencysuites.hu

Web: www.regencysuites.hu



Please make your reservation individually and refer to Chaîne!

Due to high season and limited availability make an early booking!

Room rates include the full buffet breakfast and all taxes!

Transfer is provided only to/from these hotels/venues!



Programme

6th October, Thursday 7.00 p.m.

The program will start with a welcome dinner in the heart of the City at a restaurant of high prestige, the Onyx Restaurant, a solid partner of our Baillage, which has recently received a Michelin star. We proudly mention, that this establishment is full of young, talented but experienced Hungarian staff. The welcome dinner will be a typical example what the word calls fine dining!

Dress code: dark business suit, with Chaîne ribbon

7th October, Friday 10.30 a.m.

Whole-day excursion to the countryside by bus.

In the morning hours we organize a visit to the XVIII. century built baroque style Grassalkovich Castle in Gödöllő. This place is within an hour drive on highway from Budapest. The Castle is a true part of the Hungarian Heritage, where, during the Hungarian EU Presidency, most of the official meetings were held. A little walk around the Palace, viewing the gorgeous garden and landscape, sipping tea, coffee and refreshments give a relaxing hour before departure to the next venue.

In the neighbourhood of Gödöllő, the World Coach Driving Champion Lázár Brothers' Equestrian Park, a horse paradise is located, where we can enjoy a traditional Hungarian horse show, visit the stables and horse stalls, coach driving around the huge park. Our guests can also see the World Champions' Trophy Room with the carriages and the world and national championship cups, medals, photos, and watch a short documentary movie about their competitors. The highlight of the visit is a real gastronomical experience, tasting typical and carefully selected Hungarian country style food with matching wines and enjoying the gipsy music.

Dress code: casual, with Chaîne ribbon

8th October, Saturday 5.30 p.m.

The morning hours are free enabling our distinguished guests to prepare themselves for the main event of the Grand Chapitre.

The afternoon will start with the Induction Ceremony followed by the Gala Dinner in the City Park-located 101 years old, classical, traditional, internationally well-known and highly reputed Gundel Restaurant. Exquisite menu, delicious food, culinary extravaganza on the plates wait for us accompanied by excellent drinks. What else you need to have the time of your life!

Dress code: black tie/tuxedo, with Chaîne ribbon

9th October, Sunday 11.00 a.m.

Before the farewell lunch you can enjoy the panorama of Budapest with taking a short city tour. The Wildrose restaurant will host our traditional farewell lunch in a stylish and cosy atmosphere. This place is very popular in Budapest for gourmands, which is well known of its special selection of the Hungarian and international dishes accompanied by high standard wines.

Dress code: casual, with Chaîne ribbon for the lunch



Program

Október 6. Csütörtök 19.00

A program ismerkedési esttel indul a város központjában lévő, különlegesen berendezett, rendkívül elegáns Onyx étteremben. Egyesületünk egyik meghatározó támogatója, mely komoly erőfeszítéseket követően ebben az évben nyerte el a Michelin csillagot. Büszkék vagyunk az étteremben dolgozó tehetséges, de komoly tapasztalattal bíró fiatal magyar chéfekekre és munkatársaira.

Öltözet: sötét öltöny, Chaîne láncsal

Október 7. Péntek 10.30

Egész napos kirándulás autóbusszal.

Egy órás autóbusszal megtett út után először a XVIII. században barokk stílusban épült Grassalkovich kastélyt látogatjuk meg Gödöllőn. A kastély nemzeti örökségünk része, ahol 2011. első félévében, amikor Magyarország látta el az Európai Unió soros elnöki teendőit, magas szintű delegációk tárgyalásainak biztosított megfelelő színvonalú helyszínt. A kastély körüli sétát követő frissítő, és kávé után indulunk tovább a szomszédos Domony-völgybe.

A többszörös világbajnoki eredménnyel büszkélkedő Lázár testvérek hatalmas lovas parkjában a lovas bemutatót követően megtekintjük az istállókat, a nyertes lovakat és lehetőség lesz sétakocsikázásra is. Ezt követően megtekintjük a világversenyeken szerzett érmeiket, a fotókat, a bemutató filmet, a nyertes fogatokat. A látogatás fő eseményeként gondosan összeállított tipikus magyar ételek és borok kerülnek felszolgálásra, közben cigányzenét élvezhetünk.

Öltözet: sportosan elegáns, Chaîne láncsal

Október 8. Szombat 17.30

A délutáni program avatással kezdődik, majd díszvacsorával folytatódik a Városligetben álló 101 éves, klasszikus stílust megjelenítő, elegáns, nemzetközileg is elismert és jó hírnévnek örvendő Gundel étteremben. Kiváló menü, ízletes fogások, kulináris különlegességek kerülnek felszolgálásra, nagyszerű borok kíséretében.

Öltözet: szmoking, Chaîne láncsal



XII. Grand Chapitre 2010. Budapest

Október 9. Vasárnap 11.00

Rövid városnézést követően az elegáns és hangulatos Vadrózsa étteremben tartjuk hagyományosan a búcsú ebédünket. A kulináris élvezeteket keresők körében a Vadrózsa az egyik legnépszerűbb étterem Budapesten, ahol a magyaros és a nemzetközi konyhaművészetből is jól ismert fogásokat, valamint nagyszerű borokat ajánlanak.

Öltözet: sportosan elegáns öltöny, Chaîne láncsal



Chaîne des Rôtisseurs Ribbons and Insignia.

International management



Conseil d'Magistral

National management



Conseiller National



Bailli Délégué

Non-professional members



Dame de la Chaîne
Chevalier



Officier



Grand Officier

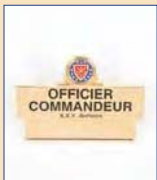


Chevalier
d'Honneur

Awards



Commandeur



Officier
Commandeur



Grand
Commandeur



Honoraire

Medals



Bronze Medal



Silver Medal



Gold Medal

Professional members



Rôtisseur



Chef Rôtisseur



Maitre Rôtisseur



Officier
Maitre Rôtisseur



Grand Officier
Maitre Rôtisseur



Professionnel
de la Table



Chef de Table



Maitre Restaurateur



Officier
Maitre Restaurateur



Grand Officier
Maitre Restaurateur



Professionnel du
Vin



Sommelier



Maitre Sommelier



Officier
Maitre Sommelier



Grand Officier
Maitre Sommelier



Maitre Hôtelier



Officier
Maitre Hôtelier



Grand Officier
Maitre Hôtelier