
SZABÓ PÉTER

www.osztrigasommelier.hu

www.myfish.hu

2021

KARÁCSONYI MENÜ VÁLOGATÁS

KÜLÖNLEGES. ELEGÁNS. ÍZLETES.



01

Karácsonyi halválogatás: lazac gravlax és füstölt halak

Ünnepelje stílusosan a karácsonyt és kényeztesse magát, párját, barátait vagy családját ínycucc halválogatásunkkal. A hidegen füstölt lazac, makréla és pisztráng méltó kísérője a 36 óráig szárazmarinádban marinált lazac gravlax és a hozzájuk illő, két különböző ízesítésű pikáns mártásunk. Amennyiben szereti a champagne-t ünnepi ajánlatunk a világ egyik legfinomabb pezsgője a Piper-Heidsieck Brut, mely opcionálisan rendelhető.

Minden doboz tartalmaz:

- hidegen füstölt lazacfilé szeletek (200g)
- hidegen füstölt makréla (250g)
- hidegen füstölt pisztráng (300g)
- lazac gravlax (200g)
- remoulade mártás (170g)
- dijoni mustáros-mézes-kapros mártás (170g)
- Opcionális: Piper-Heidsieck pezsgő (75 cl)

Karácsonyi halválogatás ünnepi doboz	12 900 Ft
--------------------------------------	-----------

Piper-Heidsieck pezsgő (75 cl)	24 900 Ft
--------------------------------	-----------



02

Luxus előétel válogatás: füstölt lazac, osztriga és kaviár

Indítsa a karácsonyt luxus ünnepi válogatásunkkal. A hidegen füstölt ínycsiklós lazacunk félelmetes egyensúlyt képez a hideg házi készítésű remoulade mártással. Az előételek egyik koronázatlan királynőjét az osztrigát, melyek Franciaországból származik, akár kinyitva is kérheti. Egy kiskanálnyi crème fraiche egy orosz blini tetején, majd azon egy csipetnyi szibériai orosz tokhalkaviár garantáltan feledhetetlenné teszi az ünnepeket.

Amennyiben szereti a champagnét ünnepi ajánlatunk a világ egyik legfinomabb pezsgője a Piper-Heidsieck Brut, mely opcionálisan rendelhető.

Minden doboz tartalmaz:

- hidegen füstölt lazacfilé szeletek (200g)
- Krystale francia csúcsosztriga No3 méret 12 darab (Normandie)
- Lemberg szibériai tokhal kaviár (20g)
- remoulade mártás (170g)
- blini
- crème fraiche (250 g)
- citrom
- Opcionális: Piper-Heidsieck pezsgő (75 cl)

Luxus előétel válogatás ünnepi doboz	26 900 Ft
--------------------------------------	-----------

Piper-Heidsieck pezsgő (75 cl)	24 900 Ft
--------------------------------	-----------



03

Supréme előétel válogatás: füstölt halak, lazac gravlax és osztriga

Ez a Supréme válogatás tökéletes választás azoknak az ínyenceknek, akik az ünnepi menüsoruk előételeként a halakat és az osztrigákat részesítik előnyben. A hidegen füstölt ínyenc halaink nem csak finomak, hanem nagyon egészségesek is. A lazac gravlax-ot 36 óráig marináltuk barnacukor-tengeri só-gin-cékla és kapor közegben. Az előételek egyik koronázatlan királynőjét az osztrigát, melyek Franciaországból származik, akár kinyitva is kérheti.

Amennyiben szereti a champagne-t ünnepi ajánlatunk a világ egyik legfinomabb pezsgője a Piper-Heidsieck Brut, mely opcionálisan rendelhető.

Minden doboz tartalmaz:

- hidegen füstölt lazacfilé szeletek (200g)
- hidegen füstölt makréla (250g)
- hidegen füstölt pisztráng (300g)
- lazac gravlax (200g)
- Krystale francia csúcsosztriga No3 méret 12 darab (Normandie)
- remoulade mártás (170g)
- dijoni mustáros-mézes-kapros mártás (170g)
- blini
- crème fraîche (250 g)
- citrom
- Opcionális: Piper-Heidsieck pezsgő (75 cl)

Supréme előétel válogatás ünnepi doboz 22 900 Ft

Piper-Heidsieck pezsgő (75 cl) 24 900 Ft



04

Luxus főmenü válogatás: homár, garnéla, Szent-Jakab kagyló, osztriga és kaviár

Rendkívül népszerű ünnepi válogatás csomagunkban megtalál mindent, amivel feledhetetlenné tudja tenni a karácsonyt. Homárunk Kanadából származik és előfőzzük Önnek csakúgy, mint a garnélarákokat. A Szent-Jakab kagylókat megtisztítjuk majd a húst házába visszatéve csomagoljuk. Az ünnepi alkalmak egyik koronázatlan királynőjét az osztrigát, melyek Franciaországból származik, akár kinyitva is kérheti. Egy kiskanálnyi crème fraiche egy orosz blini tetején, majd azon egy csipetnyi szibériai orosz tokhalkaviárral garantáltan el tudja varázsolni vendégeit.

Amennyiben szereti a champagne-t ünnepi ajánlatunk a világ egyik legfinomabb pezsgője a Piper-Heidsieck Brut, mely opcionálisan rendelhető.

Minden doboz tartalmaz:

- főtt homár előfőzve közepes méret 1 darab (400-600 g)
- Szent-Jakab kagyló héjában 6 darab
- Krystale francia csúcsosztriga No3 méret 12 darab (Normandie)
- Crevette garnélarák előfőzött (900 g)
- Lemberg szibériai tokhal kaviár (20g)
- remoulade mártás (170g)
- blini
- crème fraiche (250 g)
- citrom
- Opcionális: Piper-Heidsieck pezsgő (75 cl)

Luxus főmenü válogatás ünnepi doboz	41 900 Ft
-------------------------------------	-----------

Piper-Heidsieck pezsgő (75 cl)	24 900 Ft
--------------------------------	-----------

(Felhívjuk figyelmét, hogy a homár méretosztályozása élősúlyra vonatkozik és arra is, hogy a homár átlagosan 15-18 %-ot veszít a súlyából a főzés során)



05

Fruits de Mer főmenü válogatás: homár, garnéla, osztriga és feketekagyló

Fruits de Mer ünnepi válogatás csomagunkban megtalálható minden olyan kagyló és rák, amelyre szüksége lehet ennek a látványos ünnepi tálnak az otthoni elkészítéséhez. Kiemelkedő karácsonyi menü, sokféle ízvilág, látványos színekavalkád és szép textúrák jellemzik válogatásunkat. Fruits de Mer csomag éttermi minőségű alapanyagokat tartalmaz, mely garantáltan lenyűgözi minden vendégét. Ünnepi válogatásunk lehet finom előétel 4 főre vagy főmenü 2 fő részére. Homárunk Kanadából származik és előfőzzük Önnek csakúgy, mint a garnélarákokat is. Az ünnepi alkalmak egyik koronázatlan királynőjét az osztrigát, melyek Franciaországból származik, akár kinyitva is kérheti. Feketekagylóinkat élve csomagoljuk, tehát dolgoznia kell még vele, de ha igény van rá a szükséges receptúrát biztosítjuk.

Amennyiben szereti a champagne-t ünnepi ajánlatunk a világ egyik legfinomabb pezsgője a Piper-Heidsieck Brut, mely opcionálisan rendelhető.

Minden doboz tartalmaz:

- főtt-homár előfőzve közepes méret 1 darab (400-600 g)
- Feketekagyló olasz/tisztított 1 kg
- Krystale francia csúcsosztriga No3 méret 12 darab (Normandie)
- Crevette garnélarák előfőzött (900 g)
- citrom
- Opcionális: Piper-Heidsieck pezsgő (75 cl)

- (Felhívjuk figyelmét, hogy a homár méretosztályozása élősúlyra vonatkozik és arra is, hogy a homár átlagosan 15-18 %-ot veszít a súlyából a főzés során)
- (Tarisznyarákot a halászati tilalmak miatt, most karácsonykor biztosítani nem tudunk)
- (Kalkuláljon az élő feketekagyló esetében minimum 10-15% veszteséggel)

Útmutató a feketekagylókhöz:

- folyóvíz alatt mossa át a kagylókat
- az esetlegesen nyitott kagylókat vesse vitalitás vizsgálati próba alá
 - o kopogtassa össze őket egymással
 - o nyomja össze két újjal a kagyló két héját
- a törött kagylókat dobja ki
- a kagylóhéját összezárnival nem akaró kagylókat dobja ki
- az esetleges szennyeződésekelt vajazókéssel távolítsa el
- hőkezelés után ki nem nyílt kagylókat dobja ki
- hőkezelés mindig magas hőmérsékleten történjen maximum 6 perc

Fruit de Mer főmenü válogatás ünnepi doboz 27 900 Ft

Piper-Heidsieck pezsgő (75 cl) 24 900 Ft



06

Saumon en Croute 6 személyre

Zamatos atlanti norvég lazacfilé (Salmo salar) spenóttal, tárkonyos fűszervajjal, citrommal ízesítve világos vajas-leveles tésztába burkolva.

Kényeztesse magát és vendégeit ezzel a látványos Saumon en Croute francia ünnepi étellel, amely tökéletes választás a karácsonyi szezonban. Sütésre készen szállítjuk, hogy könnyen elkészíthesse ezt a különlegességet és otthoni környezetben is éttermi minőségben süthessen. Két réteg nyúzott lazacfilé közé fokhagymás, mascarponés, krémsajtos spenótot töltünk, melyet tárkonyos vajjal és citromhéjjal ízesítünk. A zamatos lazacot vajas-leveles tésztába burkoljuk spirális borítással, amely segít megőrizni az egész formát, amikor adagokra szeleteli. Javasoljuk, hogy a csomag tartalmát képző tárkonyos-citrusos fűszervajjal tálalja, amely tökéletesen kiegészíti az ételt.

Ételünket szeretettel készítjük és fagyasztva szállítjuk, mely tökéletes az ünnepi időszakra és a karácsony előtti ünnepekre is.

Amennyiben szereti a champagne-t ünnepi ajánlatunk a világ egyik legfinomabb pezsgője a Piper-Heidsieck Brut, mely opcionálisan rendelhető.

Minden doboz tartalmaz:

- Saumon en Croute 1 darab 6 személyre (1500 g)
- citrom
- Opcionális: Piper-Heidsieck pezsgő (75 cl)

Útmutató:

- felhasználásig tartsa a mélyhűtőjében
- felhasználás előtti este vegye ki és tartsa egy éjszakán át a normál hűtőszekrényben, hogy teljesen kiolvadjon.
- a kiolvasztott Croute-t vegye ki a hűtőből és hagyja szobahőmérsékleten sütés előtt 1 órát
- melegítse elő a sütit 180 Celsius fokra (gázsütő 4 fokozat)
- melegítsen elő egy sütitálcát a forró sütőben (sütőpapír szükséges)
- helyezze a lazacot a sütőbe a felmelegített tálcára és süsse 40-45 percig
- nulla% gőz, közepes hőégkeverés, sütő közép pozíció
- az aranybarnára sült lazacot vegye ki a sütőből és pihentesse 5 percig, mielőtt fogazott késsel fel nem szeletelné tálaláshoz
- a tárkonyos szósz alacsony hőmérsékleten melegítse fel majd a lazac mellé tálalja

Saumon en Croute főmenü válogatás ünnepi doboz

18 900 Ft

Piper-Heidsieck pezsgő (75 cl)

24 900 Ft



07

Bélszín Wellington 4 személyre

Argentín bélszín, gesztenyés-gombás töltelékkel töltve, fokhagymával, kakukkfűvel és sherry ecettel kombinálva, világos vajas-leveles tésztába burkolva.

Kényeztesse magát és vendégeit ezzel a látványos bélszín Wellingtonnal, mely nem hiányozhat egyetlen angolszász ünnepi asztalról sem a karácsonyi szezonban. Sütésre készen szállítjuk, hogy könnyen elkészíthesse ezt a különlegességet és otthoni környezetben is éttermi minőségben süthessen. A bélszín köré ínycsikakukkfűves-gesztenyés-gombás réteget építünk azt először pármái sonkába, majd vajas-leveles tésztába burkoljuk spirális borítással, amely segít megőrizni az egész formát, amikor adagokra szeleteli. Javasoljuk, hogy a csomag tartalmát képző vörösboros mártással tálalja, amely tökéletesen kiegészíti az ételt.

Ételünket szeretettel készítjük és fagyasztva szállítjuk, mely tökéletes az ünnepi időszakra és a karácsony előtti ünnepekre is.

Amennyiben szereti a champagne-t ünnepi ajánlatunk a világ egyik legfinomabb pezsgője a Piper-Heidsieck Brut, mely opcionálisan rendelhető.

Minden doboz tartalmaz:

- Bélszín Wellington 1 db 4 személyre (1000g)
- vörösbor mártás (200 g)
- Opcionális: Piper-Heidsieck pezsgő (75 cl)

Útmutató:

- felhasználásig tartsa a mélyhűtőjében
- felhasználás előtti este vegye ki és tartsa egy éjszakán át a normál hűtőszekrényben, hogy teljesen kiolvadjon.
- a kiolvasztott Wellington-t vegye ki a hűtőből és hagyja szobahőmérsékleten sütés előtt 1 órát
- melegítse elő a sütőt 200 Celsius fokra (gázsütő 4 fokozat)
- melegítsen elő egy sütőtálcát a forró sütőben (sütőpapír szükséges)
- helyezze a Wellingtont a sütőbe a felmelegített tálcára és süsse 40-45 percig
- nulla% gőz, közepes hőlégkeverés, sütő közép pozíció
- az aranybarnára sült ételt vegye ki a sütőből és pihentesse 5 percig, mielőtt fogazott késsel fel nem szeletelné tálaláshoz
- a vörösbor mártást alacsony hőmérsékleten melegítse fel majd tálalja

Bélszín Wellington ünnepi doboz

19 900 Ft

Piper-Heidsieck pezsgő (75 cl)

24 900 Ft



Homár varázslat: főtt homár citrusos fűszervajjal

A homár luxuseledel, melyet csak nagyon különleges alkalmakra fogyasztunk és egyike azoknak a nagy klasszikus alapanyagoknak, melyeket a luxust és a fennköltséget jelképezik. Ingyenc menüsorokban általában főételként fogyasztják, de mivel rendkívül sokoldalú, gasztronómiai felhasználhatósága végtelen a nemes rákok non plus ultrájának. Karácsonyi ajánlatunkban a rákot 90%-an megfőzzük fehérboros alaplében, majd jégben sokkoljuk, azaz visszahűtjük. Igény szerint az ollókat feltörjük és a homárt hosszanti oldalán kettévágjuk. Otthoni környezetben tálalás előtt csak át kell melegíteni vízgőz fürdőben.

Amennyiben szereti a champagnét ünnepi ajánlatunk a világ egyik legfinomabb pezsgője a Piper-Heidsieck Brut, mely opcionálisan rendelhető.

Minden doboz tartalmaz:

- főtt homár előfőzve közepes méret 1 darab (400-600 g)
- citrusos fűszervaj (170 g)
- citrom
- Opcionális: Piper-Heidsieck pezsgő (75 cl)

- (Felhívjuk figyelmét, hogy a homár méretosztályozása élő súlyra vonatkozik és arra is, hogy a homár átlagosan 15-18 %-ot veszít a súlyából a főzés során)

Útmutató:

- helyezze a homárt egy vágódeszkára
- erős kés fokával törje meg a rákollókat (konyharuha használata javasolt)
- helyezze vágási pozícióba a homárt
- has oldal lefelé, fark Ön felé néz
- szúrja be a kés hegyét oda, ahol a fejtor találkozik a farkkal és vágja ketté a homár farkát
- fordítsa meg a homárt
- has oldal lefelé, fejjel Ön felé néz
- helyezze a kését a vágásba és vágja ketté a homár fejtor részét is

Homár varázslat ünnepi doboz 12 900 Ft

Piper-Heidsieck pezsgő (75 cl) 24 900 Ft



Homár varázslat: Homárkrém leves

A kanadai homárt először előfőzzük, majd sokkolás után hosszában kettévágjuk, illetve az ollókat leválasztjuk és feltörjük. A homár ínyenc húsát kivesszük a páncélból, majd daraboljuk. Pikáns és különleges sűrű, tartalmaz tejszínes levest készítünk a homár páncélzatának felhasználásával. Konyakkal, sherry-vel, fehérborral és kakukkfűvel ízesítjük, öszszeforraljuk, majd sokkolással lehűtjük és adagoljuk. Homárhús darabokat külön kis dobozokba helyezük és a karácsonyi csomagba helyezük.

Minden doboz tartalmaz:

- Homárkrém leves konyhakész 1 darab (300 ml)
- Homárhús konyhakész 1 adag (60g)

Homár varázslat - Homárkrém leves

2 890 Ft



Homár varázslat: homár Thermidor

A kanadai homárt először előfőzzük, majd sokkolás után hosszában kettévágjuk, illetve az ollókat leválasztjuk és feltörjük. A homár ínyenc húsát kivesszük a páncélból, majd daraboljuk és a nagy klasszikus thermidor mártásban készre pároljuk. A mártásban lévő shalotta hagyma, dijoni mustár, szárzeller, tejszín, pernod és parmezán sajt félelmetes egyensúlyt képez az édes és omló rákhússal. A homár húsát visszakanalazzuk a páncélba, majd csomagoljuk. Önnek semmi más dolga nincs, mint előforrosított sütőben 6 perc alatt készre sütni.

Amennyiben szereti a champagne-t ünnepi ajánlatunk a világ egyik legfinomabb pezsgője a Piper-Heidsieck Brut, mely opcionálisan rendelhető.

Minden doboz tartalmaz:

- Homár thermidor konyhakész közepes méret 1 darab (400-600 g)
- extra adag thermidor mártás (170 g)
- citrom
- Opcionális: Piper-Heidsieck pezsgő (75 cl)

- (Felhívjuk figyelmét, hogy a homár méretosztályozása élősúlyra vonatkozik és arra is, hogy a homár átlagosan 15-18 %-ot veszít a súlyából a főzés során)

Útmutató:

- forrosítsa elő a sütőjét
- 180 Celsius, 0%gőz, fele hőlégkeverés, közép pozíció
- helyezze a homár thermidorokat egy sütőtepsibe (sütőpapír szükséges)
- helyezze a sütőtepsit a sütőbe
- hőkezelési idő 6-8 perc
- forrón tálalja

Homár varázslat - homár Thermidor ünnepi doboz 14 900 Ft

Piper-Heidsieck pezsgő (75 cl) 24 900 Ft



Karácsonyi halászlé

Keszeg, kárász, ponty, és magyar szürkeharcsából készített, tartalmas, sűrű passzírozott halászlé, melybe írdalt ponty vagy harcsa szeleteket ajánlunk. Az ételkészítés során kizárólag magyar alapanyagokat használunk. Hagymánk makói, paprikánk szegedi, pontyunk a Hortobágyról, míg szürkeharcsánk a kettős-Kőrösről származik.

Minden doboz tartalmaz:

- Halászlé pontyszelettel konyhakész 1 darab (400 ml)

vagy

- Halászlé harcsaszelettel konyhakész 1 adag (400 ml)

- belsőség ikra és tej vegyesen

Halászlé pontyszelettel	2 190 Ft
-------------------------	----------

Halászlé harcsaszelettel	2 490 Ft
--------------------------	----------



12

Lazac gravlax

Ünnepelje stílusosan a karácsonyt és kényeztesse magát, párját, barátait vagy családját ínycsokor lazac gravlaxunkkal. Barnacukor, tengeri só, gin, kapor és természetesen a lazac a főszereplője ennek az igazán különleges előételnek. A lazacot először filézzük, ginnel meglocsoljuk, majd só és barnacukor keverékével megszórva, kapor és feketebors társágában 36 óráig marináljuk. Ínycsokor, izgalmas, különleges és finom. Dijoni mustáros-mézkes kaporomártást adunk hozzá.

Minden doboz tartalmaz:

- lazac gravlax 1 adag (200g)
- dijoni mustáros-mézkes-kapros mártás (170g)
- citrom

Karácsonyi lazac gravlax

3 190Ft



13

Klasszikus rákkoktél

Ez az előétel tökéletes választás azoknak az ínyenceknek, akik az ünnepi menüsoruk előételeként a rákokat részesítik előnyben. Az előfőzött tisztított garnélarákjaikat szárzellerrel és pikáns angol Mary-rosé mártással keverjük össze. A mártásunk alapanyagai: majonéz, ketchup, tabasco, Worcestershire szósz, citromlé és konyak. Ezen összetevők méltó kísérői a hideg garnélarákoknak és a kézzel tépett római salátának.

Minden doboz tartalmaz:

- klasszikus rákkoktél (100g)
- extra Mary-rosé mártás (60g)
- tépett római saláta (1 adag)
- citrom

Klasszikus rákkoktél előétel

2 490 Ft



13

Osztriga Rockefeller

Amerikából származó karácsonyi klasszikus, mely nem hiányozhat egyetlen tengerentúli karácsonyi asztalról sem. Nagyméretű osztrigáinkat kinyitjuk, majd kivesszük a héjból a húst. Tejszínes, spenótos, shalotta hagymás vajon spenótleveleket párolunk, majd azt visszakanalazzuk a héjba, melyre visszahelyezzük az osztriga húsát. Petrezselymes, pankó morzsás, parmezán sajtos textúrát szórunk a tetejére. 4 perc sütőben sütés után kész.

Minden doboz tartalmaz:

- Osztriga Rockefeller 6 darab
- citrom

Osztriga Rockefeller meleg előétel 1 darab 1 690 Ft

Osztriga Rockefeller meleg előétel 6 darab 10 140 Ft



Osztriga

Az osztrigafogyasztás befejező művelete az osztriga kinyitása, annak elfogyasztása illetve a megelégedett, örömteli mosoly az arcokon, valamint a számtalanszor elhangzott mondat.....az élet szép. Ez főleg így karácsonykor, talán még igazabb.

Mi, az Osztriga-sommelier munkatársai, szakértői vagyunk az osztrigáknak, szeretjük a szakmánkat, szeretünk sokat dolgozni és szeretjük azt, amikor a vendégeinket maximalisan ki tudjuk szolgálni.

Osztrigáink:

Franciaország, Írország, Hollandia. Három ország, számtalan osztrigatenyésztő régió és több száz osztriga merroir, ahonnan osztrigáink érkehetnek, a legkülönbözőbb méretben, formában és ízben. Gondos és hosszadalmas tesztek, illetve kóstolások után állítottuk össze végleges osztriga szortimentünket, melyek felölelik Európa legnagyobb brandjeit:

Gillardeau, Belon, Tsarskaya, Irish donegal, Galway, Fine de claires, Prat-Ar-Coum,, Majestic, Muirgen, Speciales de claires, Dutch creuse, Royal cabanon, Boudeuse, Baie 'd Isigny, Cadoret, Thaeron, Prins, Pearl le noir, Krystalestb

Szortimentünkben nagyszerűen elférnek egymás mellett a francia partszakaszról: Normandia, észak és dél Bretagne, Pays de Loir, Marennes 'd Oleron, Arcachon, Földközi-tenger, a szeles és vad írországi régiókból, Donegal öböl, Galway és a csendesebb kiegyensúlyozottabb holland partokról Yersekee származó osztrigák.

Karácsonyi osztriga kínálatunk:

Aliénor Francia Marennes d'Oleron No2	950 Ft/ db
Aliénor Francia Marennes d'Oleron No2	950 Ft/ db
Fine de Claire Francia Marennes d'OleronNo3	1 090 Ft/ db
Belon Francia Bretagne No0	1 290 Ft / db
Krystale Francia Normandie No3	1 490 Ft/ db
Gillardeau Francia Marennes d'Oleron No3	2 490 Ft/db

Kérés esetén adatlapot küldünk az osztrigák specifikációival.