

---

SZABÓ PÉTER


[www.osztrigasommelier.hu](http://www.osztrigasommelier.hu)

[www.myfish.hu](http://www.myfish.hu)



AZ OSZTRIGA ÉLMÉNY

KÜLÖNLEGES. ELEGÁNS. ÍZLETES.



Mi meghívjuk Önt egy olyan különleges világba, az óceánok közegébe, ahonnan finomabbnál finomabb, különleges, ízletes, egészséges és nem mindennapi gasztronómiai csodák kerülhetnek az asztalára, emelve és feledhetetlenné téve az Ön számára oly fontos eseményt.

Ha velünk tart e különleges utazáson, bemutatjuk kínálatunkat, melyhez hasonlót még nem láthatott a hazai gasztronómiai palettán, és biztosíthatjuk arról, hogy amennyiben minket tisztel meg bizalmával, egy olyan különleges élményben lesz része Önnek és kedves vendégeinek, mely mindörökre feledhetetlenné teszi a rendezvényét.

„Az **Osztriga-Sommelier**t Szabó Péter alapította, aki szellemi atyja volt a Vörös Homár Halkereskedéseknek, több sikeres halas könyv szerzője, és aki éveken keresztül oktatta akadémia képzések keretén belül a szakácsokat, illetve főzőiskolai rendezvényeken a magánszférát hal és seafood gasztronómiára.

**Szabó Péter** neve egybeforrt a megalkuvást nem tűrő professzionális hal és kagylókereskedelemmel, a mindig ultrafriss áru beszerzésével és értékesítésével, illetve a magas szintű gasztronómiai szolgáltatásokkal. Mint, volt (Metro) beszerzési igazgatóság halspecialistája és gyakorló séf az évek alatt megszerzett tapasztalatát (USA, Új-Zéland, Brit-szigetek, Magyarország) most csak egy dologra használja.

Missziója és filozófiája az, hogy cége, a Seagrant Kft segítségével, minél több gourmet kalandort tudjon elcsábítani és őket felfedezőútra vinni az óceánok halk-hűvös és sós közegébe.

Az osztrigakereskedelem egy gyönyörű hivatás, amit csak szívvel és lélekkel lehet csinálni. Az, ami kell hozzá: szakmai hozzáértés, elhivatottság, a szakma szeretete küldetéstudat és sok-sok munka.

Mi, az Osztriga-sommelier munkatársai, szeretjük a szakmánkat, szeretünk sokat dolgozni és szeretjük azt, amikor a vendégeinket maximálisan ki tudjuk szolgálni. Büszkék vagyunk arra, amit eddig elértünk és mindig előre tekintünk új kihívásokat keresve.”

---

SZABÓ PÉTER



Cégünk büszke arra a tényre, hogy Magyarországon mi vagyunk az egyetlen olyan társaság, akik a szolgáltatási körükbe felvették az **autentikus osztriga gasztronómiát** és osztrigára, mint alapanyagra támaszkodó catering szolgáltatást.





## FILOZÓFIÁNK

Ha Ön ezekre a szavakra gondol, miközben a rendezvényét szervezi, kérem, jusson eszébe a cégünk party service szolgáltatása és szakmai gyakorlata. Mi meghívjuk Önt egy olyan különleges világba, az óceánok közegébe, ahonnan finomabbnál finomabb, különleges, ízletes, egészséges és nem mindennapi gasztronómiai csodák kerülhetnek az asztalára, emelve és feledhetetlenné téve az Ön számára oly fontos eseményt.

Számunkra nincs távolság, ezért kis hazánkban vidéken is rendelkezésre tudunk állni. Nem lehet az óceán olyan mély vagy a folyó nem lehet olyan távol tőlünk, hogy ne menjünk sok-sok extra kilométert azért, hogy ultrafriss alapanyagokkal tudjunk szolgálni.

A close-up photograph of a metal tray filled with several oysters on the half shell. The oysters are arranged in a row, with the most prominent one in the foreground showing its glistening, light-colored flesh. The tray is garnished with fresh lemon slices and dark green herbs. In the bottom left corner, a white plate with a blue pattern holds more lemon wedges. The background is dark and out of focus.

RENDEZVÉNYSZERVEZÉS



Cégünk mobil osztrigabárja, széles szortimentje, munkatársaink szakértelme, szolgáltatási körünk és megbízhatóságunk egy új fogalom a magyarországi vendéglátó szektoron belül.

Bárhol és bármilyen eseményre igénybe vehet minket, ahol igény van a minőségi, illetve különleges szolgáltatásra és elsődleges célja vendégei felhőtlen kikapcsolódása, valamint örömteli szórakozása.

A látványos osztriga és pezsgőbár egy igazi különlegesség és garantáltan az egyik legnagyobb látványosság lesz a rendezvényén, hiszen az óceánok e nemes élőlényét elérhető és életközeli helyzetbe hozzuk, mindezt egy 21. századi technológia és a klasszikus stílust ötvöző látványvilág segítségével.

Bármilyen jellegű és méretű esküvő, fesztivál, céges vagy magán rendezvény professzionális kiszolgáló partnere az Osztriga-Sommelier mobil osztrigabárja. Megrendelőink között vannak neves pezsgőpincészetek, borászatok, esküvő és rendezvényszervező cégek is, de természetesen minden olyan magánrendezvényen részt veszünk, ahol igény van a minőségi vendéglátásra.



## OSZTRIGÁINK

Misszióknak tekintjük, az anyatermészet természetes fenntarthatóságának elősegítését, ezért csakis a legmegbízhatóbb és legelhivatottabb, küldetéstudatos osztrigatenyésztők osztrigáit forgalmazzuk elsősorban Európa partjai mellől.

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 tesztlések, 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, Krystale

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.



Büszkék vagyunk osztrigakínálatunkra, és arra, hogy Európa legnevesebb osztrigatenyésztőinek az osztrigáit forgalmazhatjuk.

Az osztrigák a természet ajándékai számunkra, és az osztrigakereskedelmet nagymértékben befolyásolja az évszakok változása, a szezonáltság, az árapály és a dagály, az osztrigák szaporodási ciklusa, illetve az óceánok és tengerek távolsága.

A frissesség megőrzésére irányuló törekvéseinknek köszönhetően automatizált és megalkuvást nem tűrő logisztikai és működési mechanizmussal rendelkezünk azért, hogy mindig a legjobb, legfrissebb prémium osztrigákkal tudjuk segíteni vásárlóink gasztronómiai mindennapjait.



## REFERENCIÁINK

---

Gourmet Fesztivál

Budavári Borfesztivál

Wine lovers Rendezvények (Corinthia Hotel)

Borjour Rendezvények (Millenáris, Stefánia Palota)

Nemzetközi Champagne Day (Intercontinental)

Magyar Borok Bálja (Corinthia Hotel)





## TOVÁBBI INFORMÁCIÓK ÉS REFERENCIÁK

[www.osztrigasommelier.hu](http://www.osztrigasommelier.hu)

[www.myfish.hu](http://www.myfish.hu)