

SEAFOOD SUNSET DINNER

VOL. 01

GASZTROCSODÁK A VADVIZEK VILÁGÁBÓL

2022 02 12

SZABÓ PÉTER

www.osztrigasommelier.hu

www.myfish.hu



Különleges. Elegáns. Ízletes, - azaz, finom ételek az óceánból melyek kielégítik vágyait az élet örömei után.

Soron következő vacsoraestünk alkalmával meghívjuk Önt egy olyan különleges világba, - az óceánok közegébe, ahonnan finomabbnál-finomabb különleges, ízletes, egészséges és nem mindennapi gasztronómiai csodák kerülhetnek az asztalára. Amennyiben velünk tart e különleges utazáson, bemutatjuk Önnek kínálatunkat melyhez hasonlót még nem láthatott a hazai gasztronómiai palettán.

Homár, osztriga, feketekagyló - tonhal, Szent-Jakab, langusztín - borotvakagyló, lazac, tigrisgarnéla és kékkagyló azaz ínyc seafoood vacsora a vadvizek világából.

Három szakács, tíz fogás és különleges alapanyagok, melyet kínálunk Önöknek, amennyiben részt szeretnének venni soron következő vacsoraestünkön, mely „Gasztrocsodák a vadvizek világából” üzenetet hordozza. Izgalmas tengeri élőlények, még izgalmasabb receptúrák, elhivatott és szakmai alázattal bíró szakácsok, akik tudással és tisztelettel a kezükben nyúlnak a mélyvizek e nagyszerű élőlényeihez. Alapanyagaink érkeznek a halak, a kagylók, illetve a rákok világából és bár különböző textúrával, valamint ízvilággal rendelkeznek, egy dologban azonban megegyeznek. Mire elkészülnek, garantáltan be fogják aranyozni gasztronómiai mindennapjaikat.

A workshoppal egybekötött vacsoraest alkalmával meg tudják tanulni, hogyan kell nyitni szakszerűen az osztrigát és szívesen megosztjuk Önökkel receptúráinkat is, ha igény van rá, köztük a Thermidor mártásunkét is. Bár, a Thermidor mártást eredetileg a homárhoz találták ki, de mi most mégis a Szent-Jakab kagylóhoz fogjuk párosítani a nagy francia gasztronómiai reformer Georges Auguste Escoffier iránti tiszteletünk jeléül. De, hogy a rákok királyának szerelmeseinek is tudjunk kedvezni, homárt fogunk főzni melyet izgalmas és ínyc fűszervajunkkal fogunk megbolondítani.

Nemzetközi konyhát viszünk ez alkalommal is, hiszen:

- A hideg tonhal tatárunk támogató alapanyagai az,- avokádó, paradicsom, szójaszósz, szezámolaj, uborka és a snidling, míg lazacunk méltó kísérői a wakame, fekete szezámmag, ponzu szósz és a lilahagyma lesznek.
- Feketekagylóinkat a klasszikus Provence-i recept alapján fogjuk chardonnay fehérbor gőzében párolni, shalotta, fokhagyma, paradicsom, vaj és petrezselyem tár-saságában, míg kékkagylóink elkészítési módszereinél elsősorban olasz ízekre támaszkodunk majd.
- Kanadai homárunkat court bouillonban fogjuk megfőzni és tisztított vaját vagy ghee-t fogunk hozzá párosítani, hogy meg tudjuk tartani rákunk édes ízvilágát, míg fekete tigrisgarnéláinkhoz egy zseniális amerikai koktélszószot szeretnénk szervírozni.
- Kínálatunkban helyet szorítottunk egy másik ráknak is a langusztínnak, melyet sokfelé scampi néven ismernek. Hozzá yuzu-val ízesített zöldalga vaját tálalunk, mely tökéletes kísérője a borotvakagylónak is melyet navajosnak is hívnak. Ez utóbbi nagyon szereti a vaníliát.
- Nem maradhatnak ki menüből a sültkagylók sem. Megsütjük majd az angolszász konyha egyik nagy klasszikusát az osztriga Rockefellerert is, de a koronát az estre ínyc Szent-Jakab kagylóink teszik majd fel a melyek francia érából érkeznek. Mindkettőt nagyon jól tudjuk elkészíteni.

Amivel készülünk:

Deluxe clambake New England menü

MELEG

Kanadai homár, - páncéljában vörösre főzve, olvasztott vaj (600g)

Osztriga Rockefeller, - francia osztriga, spenót, shalotta hagyma, pernod (grillezett)

Mont-Saint Michel feketekagyló, - chardonnay, shalotta, fokhagyma, vaj, petrezselyem

Szent-Jakab kagyló, - portobello, gruyére, tejszín, konyak, burgonya gratin (grillezett)

Borotvakagyló, - fokhagyma, olíva, pankó, citrom (navajos)

HIDEG

Langusztin, - zöldalga, vaj, yuzu (scampi)

Fekete tigrisgarnéla, - koktélszósz, reszelt toma, tabasco, citrom,

Európai kékkagyló, - fokhagyma, bazsalikom, rizling, fenyőmag,

Osztriga, - Gillardeau2, Krystale2, Belon2, Utah Beach2

Tonhal tartare, - avokádó, paradicsom, szójaszósz, szezámolaj, tortilla, uborka, snidling,

Lazac wakame, - wakame, fekete szezámmag, ponzu szósz, lilahagyma

vegyes zöld salátamix, - kecskesajt, konyak marinált dió, grillezett körte, édes és fűszeres 4 paprikás mézes dresszing

DESSZERT

forró ananász, mangó és alma grillezve, édes gyömbér és citrom joghurt mártással

A részvétel előzetes regisztrációhoz kötött (név, telefonszám, vendéglétszám) megadásával a **peter.szabo@osztrigasommelier.hu** címen az eseményt megelőző hétfő estig.

A vacsoraest ára **39 900 Ft** és magában foglalja a hideg és meleg kínálatunkat, desszertet és a welcome drink-et. A vacsoraest alatt korlátlanul rendelkezésre áll: szénsavas-szénsavmentes ásványvíz, remoulade mártás, amerikai koktélszósz, seaweed fűszervaj, olvasztott vaj, vinaigrette, mignonette, vegyes zöld salátamix, frissen sült baguette, Az eseményen külön térítés ellenében, lehetőséget biztosítunk vendégeinknek extra osztrigák, és italok fogyasztására vagy elvitelre való vásárlására.

A vacsoraestünk alatt beüzemeljük osztriga bárunkat is melynek kínálata a következő:

- | | | |
|-------------------|--------------------|--|
| 1. Krystale | Normandia | (aranyérmes osztriga Franciaországból) |
| 2. Gillardeau | Marennes 'd Oleron | (az osztrigák non plus ultrája) |
| 3. Belon | Bretagne | (hedonista műkedvelőknek ajánljuk) |
| 4. Dutch creuse | Yerksekee | (holland sziklaosztriga) |
| 5. Utah beach | Normandia | (tisztá, letisztult, elegáns sós) |
| 6. Oyster shooter | Red devil | (Beluga vodka, osztriga, tabasco, V8) |

A regisztráció 50% előleg pénzügyi teljesítése után aktualizálódik, melyről díjbekérőt küldünk. Maximális létszám 30 fő.

Helyszín:

Park Bistro étterem

Cím:

Science Park A épület földszint
1117 Bp. Irinyi József u 4-20.

Időpont:

2022.02.12. szombat 19.00 -22.00

Parkolás:

Science Park A épület mélygarázs
(rendszer szám szükséges)

Érkezés:

18.30 - 18.45

Vacsoraest kezdete:

19.00

A vacsoraest ára tartalmazza még:
welcome drink

Helyszíni fizetés: készpénz



