

SEAFOOD SUNSET DINNER

VOL. 04

SURF N TURF SENSATION

SZABÓ PÉTER

www.osztrigasommelier.hu

www.myfish.hu



Filet mignon, ribeye, bárányborda, kanadai homár, édesvízi óriásgarnéla, Szent-Jakab kagyló és osztriga Rockefeller, Surf and Turf és az innováció. A globális inspiráció jegyében szakértő szakácsaink új és ötletes módszereket próbálnak ki ennek a klasszikus amerikai ételnek az elkészítésénél. Kreatív rugalmassággal rendelkezünk és több variációt és kigondoltunk, ezért a filet mignon mellett, dolgozunk majd ribeye és bárányborda alapanyagokkal is, valamint a homár alternatívájaként többféle garnélát is kipróbálunk majd.

Valószínűleg soha nem fogjuk feltárni a Surf and Turf eredetének titkát, mely párhuzamba állítja a keleti és nyugati partokat, valamint a tengert, illetve a szárazföldet. De nem is ez a cél, hiszen elég azt tudni, hogy ennek a két dinamikus és hatékonyan együtt dolgozó alapanyagának globális sikere megkérdőjelezhetetlen. Függetlenül attól, hogy milyen gyökerei vannak a Surf and Turf-nek az Amerikából származó időtlen páros ízvilága varázslatos, ezért a steakházak és a finomabb éttermek egyik nagy kedvence az étlapon, de olcsóbb éttermek konyháin is jól teljesít. A Surf and Turf drága. Ez tény. A finnyás szájízűek, szűkösebb pénztárcák és az egészségtudatos vásárlók érdekében ezért talán jó ötletnek tűnhet újragondolni. Mielőtt azonban az éttermek és a szakácsok elköteleznék magukat a változások mellett, fontos megjegyezni, hogy ez nem mindenki számára megfelelő megközelítés.

Az első dolog, amit mindig meg kell nézni és foglalkozni kell azzal a gondolattal, hogy mit is takar a kreatív elképzelés az adott étteremben és mi van a séf fejében? Például, egy olasz stílusú étteremben, ha sok regionális vagy helyi összetevőt használnak azok milyen új innovatív irányt adhatnak az ételnek.

Steakházakban például a klasszikus filet mignon és homárhús mellé (mely az alap párosítás) néhány finom csavarral – nagyon szórakoztató ételeket kreációjára nyílik lehetőség. A kreatívabb rugalmassággal rendelkező éttermek a homár alternatívájaként használják a steak és édesvízi óriásgarnéla párosítást is, de a Surf and Turf modernizációjában lehetőség van más egyéb alapanyagok beemelésére is, mint például Szent-Jakab kagyló.

Ameddig lesznek nagyon-nagyon népszerű trendek, ameddig vendégeink finomat esznek, jól érzik magukat és séfjeink eléggé kreatívak ahhoz, hogy ezt a nagy klasszikust reinkarnálják, kit érdekel, hogy mi az etimológiája és honnan származik.

Amivel készülünk:

Surf and Turf variációk finomra hangolva:

Surf and Turf variáció 1:	Filet mignon - grillezett homár (kanadai/egész)
Surf and Turf variáció 2:	Ribeye steak - párolt óriásgarnéla (édesvízi)
Surf and Turf variáció 3:	Csontos bányaborda - Szent-Jakab kagyló (héjában)

Szószok/mártások/mártogatósok:

Klasszikus zöldbors mártás (au poivre), Chimichurri, Béarnaise mártás, Salsa verde, Bordói vörösbormártás, Dijoni krémes mustármártás + crème fraîche, Kéksajtmártás (Stilton), Gombaszósz (vargánya), Tisztított vaj

Köreték:

Fondant burgonya, Grillezett zöldségvariációk, Franciás fokhagymás spenót, Édesburgonya chips, Brokkolini vadgombákkal krémes-tejszínes mártásban, Friss zöldsaláta, Blansírozott vajás bébizöldegek

Desszert:

Gyümölcs tart

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 | (tisza, letisztult, elegánsm sós) |
| 6. Oyster shooter | Red devil | (Beluga vodka, osztriga, tabasco, V8) |
-

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

A vacsoraest ára **27 900 Ft** és magában foglalja mindhárom Surf and Turf variációnkat, a köret és mártás kínálatunkat, desszertet és a welcome drink-et. A vacsoraest alatt korlátlanul rendelkezésre áll: szénsavas-szénsavmentes ásványvíz, vinaigrette, mignonette, frissen sült baguette, valamint a szószok és mártások.

A regisztráció 50% előleg pénzügyi teljesítése után aktualizálódik, melyről díjbekérőt küldünk.

Maximális létszám 30 fő.



Helyszín:

Lupa Beach Myfish Grillterasz

Cím:

2011 Budakalász Tó utca 1.

Időpont:

19.00 -22.00

Érkezés:

18.30 - 18.45

Vacsoraest kezdete:

19.00

Parkolás:

Lupa Beach Sport Parkoló (fizetős)

A vacsoraest ára tartalmazza még:

welcome drink (vodka-martini)

Beluga Noble - Marini Bianco

Helyszíni fizetés:

készpénz / bankkkártya

