

SEAFOOD SUNSET DINNER

VOL. 05

OSZTRIGA MESTER KURZUS

SZABÓ PÉTER

www.osztrigasommelier.hu

www.myfish.hu



Legyen Ön is gourmet kalandor és tartson velünk ezen az izgalmas, illetve inspiráló utazáson a sósvizek közegébe az osztrigák világába.

Hogyan kell osztrigát nyitni és mi a különbség köztük? Honnan származhatnak? Mi az a terroir és merroir? Az R betűs hónapok misztikuma? Melyik a jobb vadvízi vagy tenyésztett? Az osztriga tényleg afrodisziákum? Mit jelent a fajtaspecifikus megnevezés? Csak pezsgővel lehet osztrigát fogyasztani? A méret az lényeg? Van osztriga etikett? Csak nyersen fogyaszthatom vagy hőkezelve is lehet? Mit jelent az, hogy Fine de claire?

Sok-sok kérdés, de mindegyikre választ kaphat, ha részt vesz az workshoppal egybekötött mesterkurzusunkon.

A laza és oldott hangulatú, de professzionálisan, illetve informatívan megtartott oktatás során a résztvevők megtanulhatják, hogyan kell profi módon osztrigát nyitni, valamint vinaigrettet és mignonettet készíteni és mi a nagy klasszikus OYSTER ROCKEFELLER legtökéletesebb receptúrája. A tesztfüzet és a tesztkerék segítségével felfedezhetik, hogy mi a különbség a francia a brit és a holland osztrigák között.

10 különböző méretű és fajtájú osztrigát fogunk tesztelni, illetve kóstolni, melyek származhatnak Írország szeles, zord partjairól (Galway), a holland osztrigák menyországából Yerseke-ből és természetesen helyet követel magának az osztrigasorban Franciaország is. Franciaország egyrészt a szerelmünk, másrészt olyan brandeket ad a világnak, mint a Gillardeau és a Belon és a Krystal, melyeket kóstolni is fogunk.

Tippek, trükkök és technikák elsajátítása után garantált a magabiztosság és a szakértelem ahogyan az óceánok és tengerek e csodálatos élőlényéhez nyúlunk, melyet az anyatermészet évmilliók alatt formált ily tökéletessé.

A mesterkurzust követően finom borokat és pezsgőket is kóstolhatnak vendégeink, amit borhűtőinkből választhatnak ki, valamint lehetőség nyílik további osztrigák fogyasztására is. Az extra italok és osztrigák árát a mesterkurzus díja nem tartalmazza.

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

A mesterkurzus ára **19 900 Ft**, mely magában foglalja az osztrigákat, az oktatást és az oktatási anyagot,
1 pohár champagne-t, valamint ásványvizet.

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

Maximális létszám 20 fő.

Helyszín:

Lupa Beach Myfish Grillterasz

Cím:

2011 Budakalász Tó utca 1.

Időpont:

19.00 -22.00

Érkezés:

18.30 - 18.45

Mesterkurzus kezdete:

19.00

Parkolás:

Lupa Beach Sport Parkoló (fizető)

Helyszíni fizetés:

készpénz / bankkártya

