

OSZTRIGASOMMELIER®

CLAMBAKE SURF & TURF ^{és}

Homárközpontú mobil látványkonyha
rendezvényekre



KONCEPCIÓ

A Clambake egy professzionálisan felépített, önállóan működő homárközpontú látványkonyhai szolgáltatás, amely rendezvényeken dedikált gasztronómiai állomásként jelenik meg.

A koncepció alapja az élő homár helyszíni előkészítése és kontrollált körülmények között történő elkészítése, amely vizuálisan is meghatározó eleme az eseménynek.

A szolgáltatás teljes mobil infrastruktúrával érkezik, így külső catering-technikai háttér nélkül is képes működni. A főzés, az előkészítés és a tálalás folyamata a rendezvény ritmusához igazított, szervezett és átlátható.

A Clambake nem csupán ételkiadás, hanem egy strukturált, látványos és szakmailag kontrollált gasztronómiai egység, amely erősíti az esemény presztízsét.

A szolgáltatás két élményszinten érhető el:
CLASSIC és TASTING formátumban.

A Surf & Turf a steakhouse hagyomány és a tengeri konyha találkozása. A lávaköves grillen egyszerre készül a prémium marhahús és a frissen főzött homár, amely látványos és közérthető formában teszi teljessé a Clambake élményt.

A homár előfőzve érkezik a grillállomáshoz, ahol a séf rövid, intenzív hővel melegíti át és karamellizálja a felületét. A steak ugyanazon a grillen készül, frissen szeletelve kerül a vendég tányójára. A két alapanyag együtt adja a Surf & Turf karakterét: a marhahús telt ízét a homár édes, tengeri textúrája egészíti ki.

RENDELHETŐ ÉLMÉNYSZINTEK

CLASSIC CLAMBAKE

A Classic Clambake a teljes homárélményt állítja a középpontba. Az élő kanadai homár helyszíni elkészítése a szolgáltatás meghatározó eleme, amely egyszerre gasztronómiai attrakció és látványos rituálé a vendégek számára.

Standard méret (fókusz)
400–500 g élő homár / fő
22.900 Ft / fő nettó

Minimum rendelés: 30 fő



A tányér tartalma:

- 1 db élő kanadai homár, főzve, félbevágva
- Barnított vaj
- Francia mini parázsburgonya
- Grillezett édeskömény steak
- Lime-os, gyömbéres, korianderes görög joghurtos édeskömény saláta
- Prémium, formatartó tálalás

Méretupgrade (opcionális)

- 650–800 g > 26.900 Ft / fő nettó
- 900–1100 g > 29.900 Ft / fő nettó
- 1100 g felett > egyedi ajánlat alapján

A nagyobb méretek kiemelt, VIP jellegű eseményekhez ajánlottak.

CLAMBAKE TASTING

A Tasting formátum állófogadások, corporate rendezvények és welcome szituációk esetére készült, ahol a homár kóstolójelleggel, kontrollált adagméretben kerül tálalásra.

60–70 g nettó homárhús / adag
6.490 Ft / adag nettó

Minimum rendelés: 60 adag



A kóstolótányér tartalma:

- Grillezett kanadai homárfarok szeletek
- Édes homár lábhús
- Barnított vaj
- Francia mini parázsburgonya
- Friss, savas karakterű joghurtos édeskömény saláta

A Tasting nem főfogásként, hanem prémium gasztronómiai állomásként értelmezendő, és ideális welcome szituációkhoz, állófogadásokhoz, illetve nagy létszámú corporate rendezvényekhez..

SURF & TURF GRILL

Homár és steak grillállomás

A grillállomás egyszerre gasztronómiai élmény és látványos attrakció, amely természetes fókuszponttá válik a rendezvényen.

Fél homár / 400–500 g élő homárról / adag

130–150g nettó rib eye steak / adag

15 490 Ft / adag nettó

Minimum rendelés: 30 fő



A tányér tartalma:

- Grillezett rib-eye steak szeletek 130–150g
- Fél kanadai homár vagy grillezett homárfarok
- Barnított vaj
- Francia mini parázsburgonya
- Grillezett édeskömény steak



RENDEZVÉNYTECHNIKAI DÍJ

A rendezvénytechnikai díj tartalmazza a teljes mobil látványkonyhai infrastruktúrát és a szakképzett személyzetet, amely biztosítja a szolgáltatás biztonságos, zavartalan és professzionális lebonyolítását.

A csomag része:

- Ipari főzőüst és gázszámoly élő homár főzéshez
- Lávaköves grill a végső átmelegítéshez
- Ipari hűtési rendszer és jégágyas prezentáció
- Mobil előkészítő és tálaló pult
- Teljes bontó- és tálalóeszköz készlet
- HACCP-kompatibilis működés
- Egységes, professzionális munkaruházat
- Szakképzett séf és kiszolgáló személyzet

A Clambake és Surf & Turf egység önállóan, külső catering infrastruktúra igénybevétele nélkül képes működni.

Rendezvénytechnikai díj – sávosan (nettó)

Classic

- 30–50 fő > 130.000 Ft
- 50–150 fő > 150.000 Ft
- 150–300 fő > 200.000 Ft
- 300+ fő > 250.000 Ft

Tasting

- 60–100 adag > 130.000 Ft
- 100–300 adag > 150.000 Ft
- 300–500 adag > 200.000 Ft
- 500+ adag > 250.000 Ft

KISZÁLLÁS

A szolgáltatás országosan elérhető.

Budapesten belül a kiszállítás a rendezvénytechnikai díj részét képezi.

Budapesten kívüli helyszínen esetén: **180 Ft / km / szállítójármű**, a telephelytől számított oda-vissza távolság alapján.



MEGRENDELŐI LAP

CLAMBAKE – Homárközpontú mobil látványkonyha

Az alábbi választási pontok segítenek abban, hogy a Clambake szolgáltatást az esemény jellegéhez és vendégszámához igazítsuk.

A választás eseményszinten értendő.

ESEMÉNY ADATAI

Esemény neve:

Esemény típusa:

- Corporate rendezvény
- VIP fogadás
- Gála / reprezentatív esemény
- Esküvő

Egyéb:

Helyszín:

Dátum:

Vendégszám:

Rendelkezésre állási idő:

HELYSZÍNI FELTÉTELEK

Kérjük jelezni az alábbiakat:

Helyszín jellege

- Kültéri
- Beltéri
- Vegyes

Rendelkezésre áll

Elektromos csatlakozás:

- Igen
- Nem

Vízvételi lehetőség:

- Igen
- Nem

VÁLASZTOTT FORMÁTUM

Classic Clambake **Rendelt adagok száma:**

Teljes homárélmény.

- 400–500 g kanadai homár
- barnított vaj
- parázsburgonya
- grillezett édeskömény

Clambake Tasting **Rendelt adagok száma:**

Kóstoló formátum.

- grillezett homárfarok szeletek
- homár lábhús
- parázsburgonya
- görög joghurtos édeskömény saláta

Surf & Turf Grill **Rendelt adagok száma:**

Steak és homár grillállomás.

- grillezett rib-eye steak szeletek
- fél kanadai homár vagy grillezett homárfarok
- barnított vaj
- parázsburgonya
- grillezett édeskömény

KISZÁLLÁS

Budapesten belül a kiszállítás a rendezvénytechnikai díj részét képezi.

Budapesten kívül: 180 Ft / km / szállítójármű

KAPCSOLATTARTÓ

Név:

Telefon:

E-mail:

MEGJEGYZÉS / SPECIÁLIS IGÉNY

KIEGÉSZÍTŐ GASZTRONÓMIAI MODULOK

A Clambake önálló szolgáltatásként működik, azonban igény esetén az Osztrigasommelier további tengeri gasztronómiai modulokkal is kiegészítheti az eseményt. Az egyes modulok egymástól függetlenül is működnek, azonban kombinálva komplex tengeri gasztronómiai élményt hoznak létre.

Kérjük jelölje, ha az alábbi szolgáltatások közül valamelyik iránt érdeklődik:

Oyster Bar – Mobil osztrigabár

Élő osztrigabontás három választható kóstolósorral
(Fine de Claire / Terroir Selection / Grand Tasting)

Plateau Royale – Prémium seafood installáció

Elegáns beltéri tengeri válogatás három élményszinten
(Core / Signature / Iconic)

KOMBINÁLT MEGJELENÉS AZ ESEMÉNYEN

Az egyes modulok egymástól függetlenül is működnek, azonban kombinálva komplex tengeri gasztronómiai élményt hoznak létre.

VISSZAIGAZOLÁS

A megrendelés írásos visszaigazolással válik véglegessé.

Dátum

Aláírás

OSZTRIGASOMMELIER®

peter.szabo@osztrigasommelier.hu

www.osztrigasommelier.hu

06 30 110 6100



OSZTRIGA
SOMMELIER