



2025 KARÁCSONYI MENÜ VÁLOGATÁS

Különleges - elegáns - ízletes


OSZTRIGA
SOMMELIER

SZABÓ PÉTER
www.osztrigasommelier.hu



ELŐÉTEL KLASSZIKUS RÁKKOKTÉL 2 SZEMÉLYRE

Kényeztesse magát és vendégeit ínycsiklós rákkoktéllal, mely az angol gasztronómiai kultúra egyik megkerülhetetlen szereplője. A rákkoktét 100%-os elkészültségi fokozatban szállítjuk. Ez az előétel tökéletes választás azoknak az ínycsiklósoknak, akik az ünnepi menüsoruk első fogásaként a rákot részesítik előnyben.

A garnélarák farkakat előfőzzük, majd lehűtés után tisztítjuk. Az előfőzött tisztított garnélarákokat szárzellerrel, dióval, zöldalmával és pikáns angol Mary-rosé mártással keverjük össze. A mártásunk alapanyagai: majonéz, ketchup, tabasco, Worcestershire szósz, citromlé és konyak.

Minden doboz tartalmaz:

- klasszikus rákkoktél 200 g

Összetevők: fekete tigrisgarnéla fark előfőzve (*Penaeus monodon*), szárzeller, zöldalma, tört dió, konyak, majonéz, ketchup, tabasco, citromlé

Allergének: rák, tojás, zeller, dió

Hűtés típusa: friss/előhűtött

6 190 FT



ELŐÉTEL OSZTRIGA ROCKEFELLER 2-3 SZEMÉLYRE

Amerikából származó ünnepi klasszikus, mely nem hiányozhat egyetlen tengerentúli karácsonyi asztalról sem. A nagyméretű osztrigákat kinyitjuk, majd az alsó héjpalástból kiemeljük a húst. Tejszínes, shalotta hagymás és fokhagymás vajon spenótleveleket párolunk, majd kihűtés után a spenótot visszakanalazzuk a héjba. A fokhagymás paraj tetejére visszahelyezzük az az osztriga húsát és petrezselymes, pankó morzsás, parmezán sajtos textúrát szórunk a tetejére. Sütőben sütéskor 4-5 perc elegendő.

Minden doboz tartalmaz:

- Osztriga Rockefeller 6 db

Összetevők: Csendes-óceáni osztriga (*Crassostrea gigas*), vaj, shalotta hagyma, fokhagyma, bacon, tejszín, petrezselyem, spenót, kaliforniai paprika, Grana-padano, pankó morzsa

Allergének: puhatestűek, glutén, tej-laktóz

Hűtés típusa: fagyasztott

14 940 FT



ÉLŐ OSZTRIGA VÁLOGATÁS

Az osztrigafogyasztás befejező művelete az osztriga kinyitása, annak elfogyasztása illetve a megelégedett, örömteli mosoly az arcokon, valamint a számtalanszor elhangzott mondat.....az élet szép. Osztrigáink Franciaországból érkeznek, a legkülönbözőbb méretben, formában és ízben. Gondos és hosszadalmas tesztek, illetve kóstolások után állítottuk össze végleges kínálatunkat:

| | | |
|---------------------------|-------------|-----------------|
| 1. La Brettone osztriga | /No3 méret/ | 9 690 Ft/doboz |
| 2. Cancale osztriga | /No3 méret/ | 9 920 Ft/doboz |
| 3. Baie d'Isigny osztriga | /No3 méret/ | 9 970 Ft/doboz |
| 4. Utah beach osztriga | /No3 méret/ | 9 210 Ft/doboz |
| 5. Kryastle osztriga | /No3 méret/ | 13 850 Ft/doboz |
| 6. Gillardeau osztriga | /No3 méret/ | 19 560 Ft/doboz |
| 7. Osztriganyitó kés | | 5 000 Ft/darab |

- 1. LA BRETONNE No3:** Dél-Bretagne-i osztrigatenyésztő régióból, a Belon folyó környezetéből származik a kiemelkedő minőségű LA BRETONNE osztriga. Csipetnyi csersav ízzel, határozottan erőteljes, sós ízvilágú osztriga figyelemreméltó húsmérettel és könnyen nyitható szép héjpalásttal rendelkezik. Letisztult szép tiszta ízű osztriga ízében felfedezhetjük a föld a zöldalga és az umami ízt is
- 2. CANCALE No3:** A Cancale környéki osztrigatenyésztő régió óriási, különleges és a világon is egyedülálló. Az innen származó osztrigák ízvilága tiszta és elegáns, csakúgy, mint az Észak-Bretagne régióra jellemző Atlanti-óceán. Az ínycsemegek körében oly nagyra becsült Cancale osztriga ízében felfedezhetjük a zöldalgát és az umamit is.
- 3. BAIE D' ISIGNY No3:** A Különleges osztriga textúrája húsos és ropogós, amelyet a Normandiai jéghideg és magas sótartalmú vizeinek köszönhet. Az Atlanti-óceán Normandiai partszakaszain felnevelt osztrigákat áttelepítés után további három hónapon

keresztül finomítják a dél-Bretagne-i félsós folyótorkolataiban elhelyezett akvakultúrák környezetében annak érdekében, hogy elnyerjék végleges ízüket.

- 4. UTAH BEACH No3:** a normandiai osztriga viszonylag húsos, jódgazdag, éles határozottan zamatos, ezért is értékelik oly nagyra az osztriga ínycsemegek. A Normandiából származó osztrigákat sokszor illetik a „Huitre de Pleine mer” megnevezéssel mert az uralkodó ízvilág hideg éles és határozottan sós, egyszóval az óceán íze.
- 5. KRYSTALE No3:** Szencációs-elegáns-tiszta, talán ezek a szavak jellemezhetik legjobban Normandia egyik kulináris ritkaságát, mely nem méltatlanul van évek óta a világ élvonalában. A KRYSTALE osztriga 2019-ben és 2024-ben aranyérmet nyert a világ legfinomabb osztrigáit rangsoroló a Concours Général de Paris versenyen. A hibátlanul szabályos héj alatt könnyű, dús, édes hús rejtőzik. A héjpalást belső része csillogóan fehér és gyöngyház színű
- 6. GILLARDEAU No3:** A nagy szilárd „claire” finomított osztrigák Franciaországból származnak a híres negyedik generációs Gillardeau osztrigatenyésztő családtól munkásságának eredményeképpen. A Gillardeau osztrigák a francia osztrigák Rolls-Royce-a azaz a krémek krémje vagy non -plus ultrája, hiszen talán nincs is híresebb osztriganév Európában, mint a Gillardeau.

Minden doboz tartalmaz: élő osztriga - 12 db/doboz

Összetevők: élő osztriga (*Crassostrea gigas*)

Allergének: puhatestűek

Hűtés típusa: friss/előhűtött

Kérés esetén adatlapot küldünk az osztrigák specifikációival.



ELŐÉTEL VÁLOGATÁS PRÉMIUM: FÜSTÖLT LAZAC, FÜSTÖLT PISZTRÁNG, GRAVLAX ÉS LAZAC KAVIÁR

Prémium előétel válogatás csomagunkban megtalálható minden olyan alapanyag, amelyre szüksége lehet, egy látványos ünnepi előétel otthoni elkészítéséhez. Kiemelkedő karácsonyi előételenü, sokféle ízvilág, látványos színekavalkád és szép textúrák jellemzik válogatásunkat. Kényeztesse magát és vendégeit prémium előétel válogatásunkkal, mely egy igazi különlegesség lesz az ünnepi asztalán. Minden alapanyagot gondos odafigyeléssel válogattunk ki az és minden termékünket azonnal fogyasztható állapotba szállítunk.

Prémium előétel válogatásunk éttermi minőségű alapanyagokat tartalmaz, mely garantáltan lenyűgözi minden vendégét. Ünnepi válogatásunk elegendő mennyiség 3-4 fő részére.

A hidegen füstölt lazacfilé pikáns és ízletes, a gravlax gyömbér és citrus ízvilágot hordoz, míg a lazac kaviár a vadlázacok egyik legnemesebbikéből a norvég *Onchorchynchus gorbuscha* lazac ikrája, mely roppanó és különleges. A füstölt pisztrángfilé teljesen szátkamentes.

Minden doboz tartalmaz:

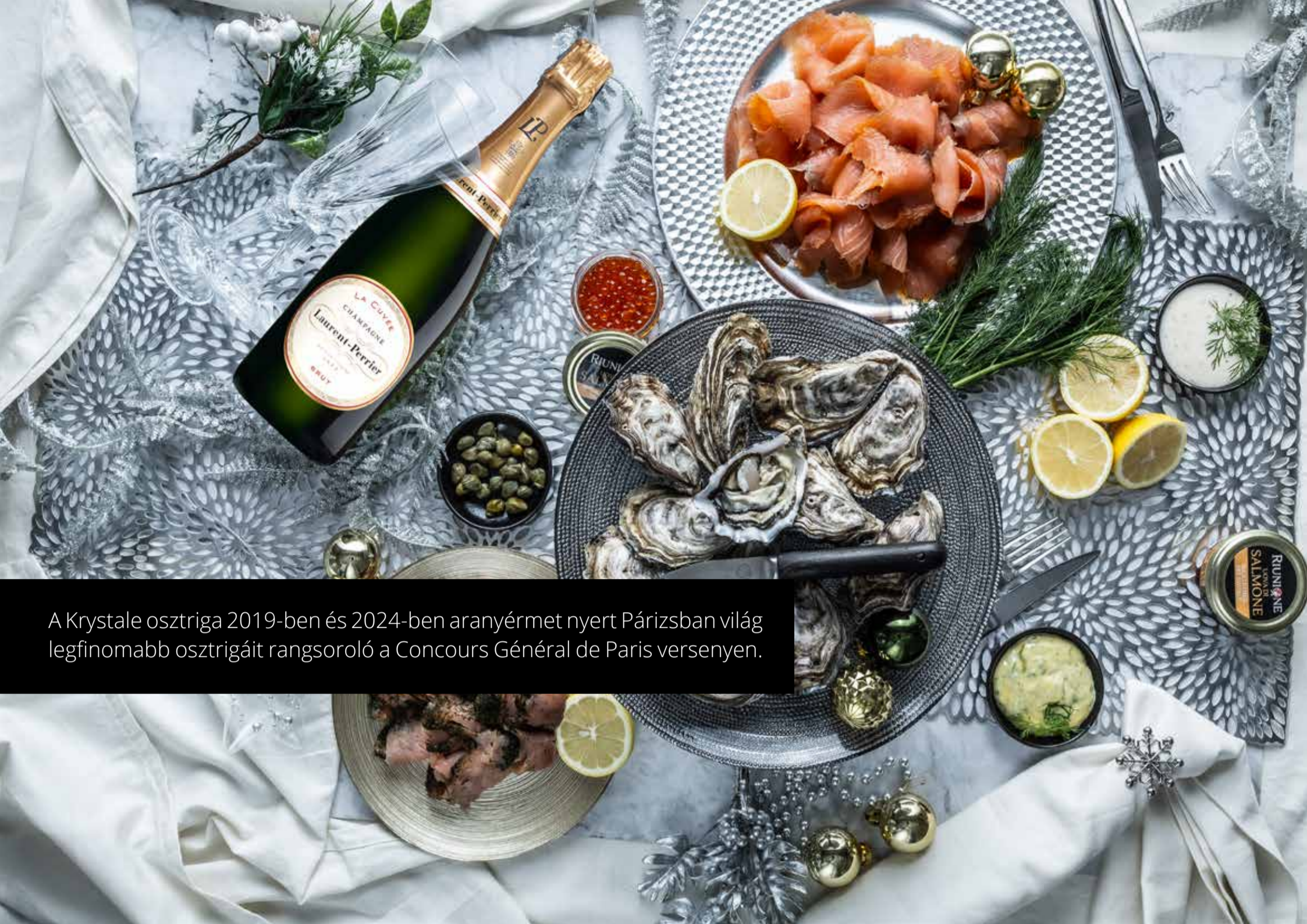
- hidegen füstölt lazacfilé 120 g
- lazac gravlax 100 g
- lazac kaviár 50 g
- hidegen füstölt pisztrángfilé 125 g
- citrom 1 db
- remoulade mártás 100 g
- blini 20 darabos (Francia) 1 db

Összetevők: Pisztráng (*Onchorchynchus mykiss*), Lazackaviár (*Onchorchynchus gorbuscha*), Atlanti lazac (*Salmo salar*) gyömbér, citrusfélék, majonéz, kapribogyó, szardellapaszta, fokhagyma, kapor, Worcestershire szósz, tabasco, citrom, só,

Allergének: puhatestűek, hal, glutén, tej és laktóz, tojás

Hűtés típusa: friss/előhűtött

24 900 FT



A Krystale osztriga 2019-ben és 2024-ben aranyérmet nyert Párizsban világ legfinomabb osztrigáit rangsoroló a Concours Général de Paris versenyen.

ELŐÉTEL VÁLOGATÁS LUXUS: FÜSTÖLT LAZAC, GRAVLAX, OSZTRIGA ÉS LAZAC KAVIÁR

Luxus előétel válogatás csomagunkban megtalálható minden olyan alapanyag, amelyre szüksége lehet, egy látványos ünnepi előétel otthoni elkészítéséhez. Kiemelkedő karácsonyi előételenü, sokféle ízvilág, látványos színekavalkád és szép textúrák jellemzik válogatásunkat. Kényeztesse magát és vendégeit luxus előétel válogatásunkkal, mely egy igazi különlegesség lesz az ünnepi asztalán.

Minden alapanyagot gondos odafigyeléssel válogattunk ki és azonnal fogyasztható állapotba szállítunk, kivéve az osztriga, mellyel, még dolgoznia kell kicsit.

Luxus előétel válogatásunk éttermi minőségű alapanyagokat tartalmaz, mely garantáltan lenyűgözi minden vendégét. Ünnepi válogatásunk elegendő mennyiség 3-4 fő részére.

A hidegen füstölt lazacfilé pikáns és ízletes, a gravlax gyömbér és citrus ízvilágot hordoz, míg a lazac kaviár a vadlázacok egyik legnemesebbikéből a norvég *Onchorchhynchus gorbüscha* lazac ikrája, mely roppanó és különleges. Az ünnepi események egyik koronázatlan királynőjét az osztrigát, melyek Franciaországból (Normandia) származik zárt dobozban, eredeti csomagolásában szállítjuk és bár nem nyitjuk ki, tekintettel az élelmiszerbiztonsági előírásokra, de mellékelünk egy ajándék osztriganyitó kést is. (nyitási útmutatót és fényképes specifikációkat talál a www.osztrigasommelier.hu weboldalon)

Minden doboz tartalmaz:

- hidegen füstölt lazacfilé 120 g
- lazac gravlax 100 g
- lazac kaviár 50 g
- osztriga Krystale No3 méret (Francia) 12 db
- citrom 1 db
- osztriganyitó kés 1 db
- remoulade mártás 100 g
- blini 20 darabos (Francia) 1 db

Összetevők: Osztriga (*Crassostrea gigas*), Lazackaviár (*Onchorchhynchus gorbüscha*), Atlanti lazac (*Salmo salar*) gyömbér, citrusfélék, majonéz, kapribogyó, szardellapaszta, fokhagyma, kapor, Worcestershire szósz, tabasco, citrom, só,

Allergének: puhatestűek, hal, glutén, tej és laktóz, tojás

Hűtés típusa: friss/előhűtött

33 900 FT


OSZTRIGA
SOMMELIER



A Krystale osztriga 2019-ben és 2024-ben aranyérmert nyert Párizsban világ legfinomabb osztrigáit rangsoroló a Concours Général de Paris versenyen.



ELŐÉTEL VÁLOGATÁS SUPRÉME: OSZTRIGA, FÜSTÖLT LAZAC ÉS KAVIÁR ÍZELÍTŐ

Suprême előétel válogatás csomagunkban megtalálható minden olyan alapanyag, amelyre szüksége lehet, egy látványos ünnepi előétel otthoni elkészítéséhez. Kiemelkedő karácsonyi előételenü, sokféle ízvilág, látványos színekavalkád és szép textúrák jellemzik válogatásunkat. Kényeztesse magát és vendégeit suprême előétel válogatásunkkal, mely egy igazi különlegesség lesz az ünnepi asztalán. Minden alapanyagot gondos odafigyeléssel válogattunk ki és azonnal fogyasztható állapotba szállítunk, kivéve az osztriga, mellyel, még dolgoznia kell kicsit.

Suprême előétel válogatásunk éttermi minőségű alapanyagokat tartalmaz, mely garantáltan lenyűgözi minden vendégét. Ünnepi válogatásunk elegendő mennyiség 4-5 fő részére.

A hidegen füstölt lazacfilé pikáns és ízletes, Az ünnepi események egyik koronázatlan királynőjét az osztrigát, melyek Franciaországból (Normandia) származik zárt dobozban, eredeti csomagolásában szállítjuk és bár nem nyitjuk ki, tekintettel az élelmiszerbiztonsági előírásokra, de mellékelünk egy ajándék osztriganyitó kést is. (nyitási útmutatót és fényképes specifikációkat talál a www.osztrigasommelier.hu weboldalon)

Minden doboz tartalmaz:

- hidegen füstölt lazacfilé 120 g
- osztriga Krystale No3 méret (Francia) 12 db
- citrom 1 db
- osztriganyitó kés 1 db
- blini 20 darabos (Francia) 1 db
- kaviár válogatás 3 x 30g

A kaviár ízelítő a Danubius Kaviártól érkezik és három különböző kaviárt kínálunk suprême előétel kínálatunkban.

Szibériai kaviár: a szibériai tok (Siberian sturgeon) ikrájából készült luxustermék. Kaviárja rendkívül krémes, bársonyosan olvadó élményt nyújt. 2,8-3,0 mm és csillogó ikrafelület jellemzi.

Osetra kaviár: a vágótok (Russian sturgeon) ikrájából készített luxustermék. Kaviárjára jellemző a hosszantartó, enyhén mogyorós íz és az akár 3mm-t meghaladó méretével lenyűgözi az érzékszerveket.

Imperial kaviár: a vadvízi kaviárokra jellemző különleges luxustermék. A kaviár, különleges színeivel és fűszeres ízével felejthetetlen kulináris élvezetben részesíti. Méret: 2,0-2,8mm

Összetevők: Osztriga (*Crassostrea gigas*), Tok és kecsge kaviár, Atlanti lazac (*Salmo salar*).

Allergének: puhatestűek, hal, glutén, tej és laktóz, tojás

Hűtés típusa: friss/előhűtött

105 900 FT


OSZTRIGA
SOMMELIER



FŐMENÜ: BÉLSZÍN WELLINGTON 2 SZEMÉLYRE

Hagyományosan tartott és fűvel táplált argentin marhából származó 28 napig érlelt lédús bélszín gesztenyés-kakukkfűves gombapéppel (duxell) Pármái sonkával házi vajas-leveles tésztába csomagolva, sütésre előkészítve.

Kényeztesse magát és vendégeit a látványos bélszín Wellingtonnal, mely nem hiányozhat egyetlen angolszász ünnepi asztalról sem a karácsonyi szezonban. Sütésre készen szállítjuk, hogy könnyen elkészíthesse ezt a különlegességet és otthoni környezetben is éttermi minőségben élvezhesse.

A bélszínnek köré ínycsiklandó kakukkfűves-gesztenyés-gombás réteget építünk, majd azokat először pármái sonkába, majd vajas-leveles tésztába burkoljuk és elegáns tésztarácsozattal borítjuk, amely segít megőrizni a formát és esztétikus. Javasoljuk, hogy a csomag tartalmát képző vörösboros mártással tálalja, amely tökéletesen kiegészíti az ételt.

Minden doboz tartalmaz:

- Bélszín Wellington 2 db 250-300 g/db
- Vörösbor mártás 100 g

Összetevők: marhahús 53%, vajas leveles tészta 35%, búzaliszt, tej, víz, só, gomba, hagyma, oliva olaj, petrezselyem, feketebors, kakukkfű, vaj, tojás, tejszín, gesztenyekrém, Pármái sonka, mustár.

Allergének: glutén, zeller, tej és laktóz, tojás, mustár,

Hűtés típusa: fagyasztott

18 900 FT



FŐMENÜ: LAZAC WELLINGTON 2 SZEMÉLYRE

Ízletes Atlanti-óceáni Norvég lazacfilé (Salmo salar), spenóttal, fokhagymával, mascarpone és ricotta sajtokkal kaporral ízesítve vajas-leveles tésztába csomagolva, sütésre előkészítve.

Kényeztesse magát és vendégeit a látványos lazac Wellingtonnal, amely nagyszerű támasza az ünnepi időszaknak és tökéletes választás a karácsonyi asztalra. Sütésre készen szállítjuk, hogy könnyen elkészíthesse ezt a különlegességet és otthoni környezetben is éttermi minőségben étkezhessen.

A szépen formázott, nyúzott és szálkamentes ultrafriss lazacfilére fokhagymás, mascarponés, krémsajtos párolt spenótréteget építünk, melyet ricottával teszünk izgalmasabbá. A lazacfiléket vajas-leveles tésztába csomagoljuk és elegáns tésztaarcszózzal borítjuk, amely segít megőrizni a formáját és nagyon esztétikus. Javasoljuk, hogy a csomag tartalmát képző tárkonyos-citrusos fűszervajjal tálalja, amely tökéletesen kiegészíti az ételt.

Minden doboz tartalmaz:

- Lazac Wellington 2 db 250-300 g/db
- Tárkonyos fűszervaj 100 g

Összetevők: norvég lazac 63%, vajas leveles tészta 28%, búzaliszt, tej, víz, só, spenót, hagyma, fokhagyma oliva olaj, kapor, feketebors, vaj, tojás, tejpör, cukor, tejszín, mascarpone, ricotta, krémsajt, tárkony.

Allergének: hal, glutén, tej és laktóz, tojás.

Hűtés típusa: fagyasztott

16 900 FT



FRUITS DE MER FŐMENÜ VÁLOGATÁS 2 SZEMÉLYRE: HOMÁR, FEKETEKAGYLÓ, GARNÉLA ÉS OSZTRIGA

Fruits de Mer ünnepi válogatás csomagunkban megtalálható minden olyan alapanyag, amelyre szüksége lehet ennek a látványos ünnepi tálnak az otthoni elkészítéséhez. Kiemelkedő karácsonyi menü, sokféle ízvilág, látványos színekavalkád és szép textúrák jellemzik válogatásunkat.

Kényeztesse magát és vendégeit a látványos Fruits de Mer (tenger gyümölcsei tállal), mely egy igazi különlegesség lesz az ünnepi asztalán. Minden alapanyagot hőkezelve, vagy hőkezelésre előkészítve szállítunk (kivéve osztriga), hogy könnyen elkészíthesse ezt a különlegességet és otthoni környezetben is éttermi minőségben étkezhessen.

Fruits de Mer válogatásunk éttermi minőségű alapanyagokat tartalmaz, mely garantáltan lenyűgözi minden vendégét. Ünnepi válogatásunk lehet finom előétel 3-4 személyre vagy főmenü 2 fő részére. A homárok Kanadából származnak és előfőzve érkeznek csakúgy, mint a garnélarák, melyeket Franciaországban halásztak. Az ünnepi események egyik koronázatlan királynőjét az osztrigát, melyek Franciaországból származik zárt dobozban, eredeti csomagolásában szállítjuk és bár nem nyitjuk ki, tekintettel az élelmiszerbiztonsági előírásokra, de mellékelünk egy ajándék osztriganyitó kést is. (nyitási útmutatót és fényképes specifikációkat talál a www.osztrigasommelier.hu weboldalon) Feketekagylóinkat pasztörizálva és előhűtve csomagoljuk.

Minden doboz tartalmaz:

- főtt kanadai homár előfőzve 350 g +/-db 2 darab
- feketekagyló (tisztított-pasztörizált, vákuum) 1 kg
- osztriga Krystale No3 méret (Francia) 12 db
- Crevette garnélarák 30-40 méretosztály (előfőzött) 500 g
- citrom 2 db
- osztriganyitó kés 1 db
- tárkonyos fűszervaj 100 g

Összetevők: kanadai homár (*Homarus americanus*), Fekete tigrisgarnéla (*Penaeus monodon*), Osztriga (*Crassostrea gigas*), Feketekagyló (*Mytilus galloprovincialis*), tárkony, vaj, citrom, fehérbor, só, cukor.

Allergének: hal, rákfélék, puhatestűek, tej és laktóz.

Hűtés típusa: friss/előhűtött (feketekagyló, osztriga)

Hűtés típusa: fagyasztott (főtt kanadai homár, garnélarák)

48 900 FT



FŐMENÜ VÁLOGATÁS LUXUS 2 SZEMÉLYRE: HOMÁR, SZENT - JAKAB KAGYLÓ, GARNÉLA, OSZTRIGA ÉS KAVIÁR

Kényeztesse magát és vendégeit a látványos és rendkívül népszerű válogatásunkkal, mely egy igazi különlegesség lesz az ünnepi asztalán. Minden alapanyagot hőkezelve, vagy hőkezelésre előkészítve szállítunk (kivéve osztriga), hogy könnyen elkészíthesse ezt a különlegességet és otthoni környezetben is éttermi minőségben étkezhessen.

Luxus válogatásunk éttermi minőségű és 2 fő részére elegendő alapanyagokat tartalmaz, mely garantáltan lenyűgözi családját vagy vendégeit. A homárok Kanadából származnak és előfőzve érkeznek csakúgy, mint a garnélarákok, melyeket Franciaországban halásztak. A Szent-Jakab kagyló vadvízi fogás eredménye és a halászhajón tisztítják illetve fagyasztják a magas minőség megtartása érdekében. Az ünnepi események egyik koronázatlan királynőjét az osztrigát, melyek Franciaországból származik zárt dobozban, eredeti csomagolásában szállítjuk és bár nem nyitjuk ki, tekintettel az élelmiszerbiztonsági előírásokra, de mellékelünk egy ajándék osztriganyitó kést is. (nyitási útmutatót és fényképes specifikációkat talál a www.osztrigasommelier.hu weboldalon). Az Osetra kaviártól érkezik és a vágótok (Russian sturgeon) ikrájából készített luxustermék. Kaviárra jellemző a hosszantartó, enyhén mogorós íz és az akár 3mm-t meghaladó méretével lenyűgözi az érzékszerveket.

Minden doboz tartalmaz:

- főtt kanadai homár előfőzve 350 g+/db 2 darab
- Szent-Jakab kagylóhús tisztított 8 db
- osztriga Krystale No3 méret (Francia) 12 db
- Crevette garnélarák 30-40 méreosztály (előfőzött) 500 g
- citrom 2 db
- osztriganyitó kés 1 db
- remoulade mártás 100 g
- Osetra kaviár 30 g

Összetevők: kanadai homár (*Gammarus americanus*) Fekete tigrisgarnéla (*Penaeus monodon*), Osztriga (*Crassostrea gigas*), Feketekagyló (*Mytilus galloprovincialis*), tárkony, vaj, citrom, fehérbor, só, cukor

Allergének: rákfélék, kagylófélék, puhatestűek, hal, glutén, tej és laktóz, tojás

Hűtés típusa: friss/előhűtött (osztriga)

Hűtés típusa: fagyasztott (főtt kanadai homár, garnélarák, Szent-Jakab kagyló)

69 900 FT



HOMÁR VARÁZSLAT: FŐTT HOMÁR CITROMOS FÜSZERVAJVAL 1 SZEMÉLYRE

A homár luxuseledel, melyet általában csak nagyon különleges alkalmakra fogyasztunk és egyike azoknak a nagy klasszikus alapanyagoknak, melyek a luxust és a fennkölséget jelképezik gasztronómiai mindennapjainkban. A homár fogyasztása az alfája és az ómegája a minőségi ínycsedésnek az osztriga mellett, hiszen a kulináris menüsorok egyik non plus ultrája.

Felhasználhatósága végtelen. Előételként, levesként is megállja a helyét. Ínyenc menüsorokban általában főételként fogyasztják, ezért ebben a karácsonyi ajánlatban erre fókuszálunk mi is.

Kényeztesse magát és vendégeit a látványos főtt homárral mely egy igazi különlegesség lesz az ünnepi asztalán. Homárokat főzve szállítjuk, hogy könnyen elkészíthesse ezt a különlegességet és otthoni környezetben is éttermi minőségben étkezhessen.

Minden doboz tartalmaz:

- főtt kanadai homár előfőzve 350 g +/-db
- citrom
- citrusos fűszervaj

1 db
1 db
100 g

Összetevők: kanadai homár (*Homarus americanus*), tárkony, vaj, citrom, fehérbor

Allergének: rákfélék, tej és laktóz

Hűtés típusa: fagyasztott (főtt kanadai homár)

13 900 FT



HOMÁR VARÁZSLAT: HOMÁR THERMIDOR 1 SZEMÉLYRE

A homár luxuseledel, melyet általában csak nagyon különleges alkalmakra fogyasztunk és egyike azoknak a nagy klasszikus alapanyagoknak, melyek a luxust és a fennkölséget jelképezik gasztronómiai mindennapjainkban. A homár fogyasztása az alfája és az ómegája a minőségi ínycsedésnek az osztriga mellett, hiszen a kulináris menüsorok egyik non plus ultrája.

Kényeztesse magát és vendégeit a látványos homár Thermidorról, mely az angolszász gasztronómiai kultúrának egyik megkerülhetetlen szereplője. Homárt főzve és sütésre előkészítve szállítjuk, hogy könnyen elkészíthesse ezt a különlegességet és otthoni környezetben is éttermi minőségben élvezhesse.

A homár varázslat: homár Thermidor ünnepi válogatás csomagunkban megtalálható az összes olyan alapanyag, amelyre szüksége lehet ennek a látványos ünnepi ételnek az otthoni elkészítéséhez. Kiemelkedő karácsonyi menü, sokféle ízvilág, látványos színekavalkád és szép textúrák jellemzik ételünket.

A kanadai homárt először előfőzzük, majd lehűtés után hosszabban kettévágjuk, illetve az ollókat leválasztjuk és feltörjük. A homár ínycsedését kivesszük a páncélból, majd daraboljuk és a nagy klasszikus tejszínes Thermidor mártásban készre pároljuk. A mártásban lévő shalotta hagyma, dijoni mustár, szárazzeller, tejszín, pernod és parmezán sajt félelmetes egyensúlyt képez az édes és omló rákhússal. A homár húsát visszakanalazzuk a páncélba, majd csomagoljuk, sokkoljuk és fagyasztjuk.

Minden doboz tartalmaz:

- homár Thermidor sütésre előkészítve 350 g+
- citrom
- citrusos fűszervaj

1 db

1 db

100 g

Összetevők: kanadai homár (*Homarus americanus*) vaj, shalotta hagyma, fokhagyma, fehérbor, homár alaplé, angol mustár, tejszín (magas zsírtartalmú), citromlé, tárkony, grana-padano sajt, petrezselyem, snidling

Allergének: rákfélék, tej és laktóz

Hűtés típusa: fagyasztott (főtt kanadai homár Thermidor)

17 900 FT



HOMÁR VARÁZSLAT: HOMÁRKRÉM LEVES 1 ADAG

A homár luxuseledel, melyet általában csak nagyon különleges alkalmakra fogyasztunk és egyike azoknak a nagy klasszikus alapanyagoknak, melyek a luxust és a fennkölséget jelképezik gasztronómiai mindennapjainkban. A homár fogyasztása az alfája és az ómegája a minőségi ínycsedésnek az osztriga mellett, hiszen a kulináris menüsorok egyik non plus ultrája.

Kényeztesse magát és vendégeit ínycsenc homárkrém levesünkkel mely az angolszász gasztronómiai kultúrának egyik megkerülhetetlen szereplője. Homárkrém levesünket 100%-os elkészültségi fokozatban szállítjuk. Ínycsenc, elegáns és klasszikus talán ezzel a három szóval lehetne legjobban jellemezni ezt a karácsonyi levest, mely tartalmaz, selymes és sűrű.

A kanadai homárt előfőzzük, majd sokkolás után tisztítjuk. A homár húsát daraboljuk, míg a homár páncélzatából ínycsenc rákalaplét készítünk. Pikáns és különleges levesünk főszereplői a konyak, sherry, fehérbor, tejszín, vaj és kakukkfű, melyek így együtt félelmetes egyensúlyt és harmóniát képeznek. Elegáns és tartalmas levesünket beforralás után sokkolással visszahűtjük és adagoljuk. Homárhús darabokat külön kis dobozokba helyezük és a karácsonyi csomagba helyezzük.

Minden doboz tartalmaz:

- homárkrém leves 1 adag
- főtt homárhús levesbetét
- citrom

400 ml

1 adag

1 db

Összetevők: kanadai homár (*Homarus americanus*), fehérbor, cherry, konyak, tejszín, vaj, salotta hagyma, sárgarépa, szárzeller, kakukkfű, citromlé, só, cukor, babérlevél, paradicsompüré, fokhagyma, citromlé.

Allergének: rákfélék, zeller, tej és laktóz.

Hűtés típusa: fagyasztott (főtt kanadai homárhús)

Hűtés típusa: előhűtött (homárkrém leves)

4 490 FT



KARÁCSONYI HALÁSZLÉ: PONTY VAGY HARCSEA 1 ADAG

A karácsonyi ételsor kitalálása és elkészítése, köztük a klasszikus halászlé megfőzése évről évre visszatérő és sokak számára, nem mindig örömteli feladat vagy lelkesítő kihívás. Az alapanyagok többnapos beszerzése, a hosszan tartó vásárlási procedúra az állandó konyhai káosz és felfordulás, valamint a hűtőnk tárolási kapacitásának kalkulálása egy igazi stresszforrás lehet. A karácsonyi felfordulásban azonban segítő támasz lehet ünnepi levesünk a klasszikus halászlé, melyet kétféleképpen is kínálunk.

Keszeg, kárász, ponty és magyar szürkeharcsa alapanyagokból készített, tartalmas, sűrű passzírozott halászlét készítünk, melybe kívánság szerint ponty vagy harcsa szeleteket teszünk. Az ételkészítés során kizárólag magyar alapanyagokat használunk. A hagyma makói, a paprika szegedi, a ponty a Hortobágyi halgazdaságtól érkezik míg a szürkeharcsa a kettős-Kőrösből származik.

Kényeztesse magát és vendégeit finom levesünkkel, mely a hazai gasztronómiai kultúránk egyik megkerülhetetlen karácsonyi szereplője. A halászlét 90%-os elkészültségi fokozatban szállítjuk.

A karácsonyi halászlé csomagunkban megtalálható az összes olyan összetevő, amelyre szüksége lehet ennek az ünnepi ételnek az otthoni elkészítéséhez.

Minden doboz tartalmaz:

- | | |
|------------------------------|--------|
| • karácsonyi halászlé 1 adag | 400 ml |
| • pontyszelet levesbetét | 100 g |
| • szürkeharcsa szeletbetét | 100 g |

Összetevők: keszeg, kárász, ponty, szürkeharcsa, hagyma, víz, fűszerpaprika (édes-nemes), só.

Allergének: hal

Hűtés típusa: előhűtött (karácsonyi halászlé, és levesbetét)

KARÁCSONYI HALÁSZLÉ PONTY: 3 490 FT
KARÁCSONYI HALÁSZLÉ HARCSEA: 3 890 FT

KARÁCSONYI PEZSGŐKÍNÁLAT

CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER

A champagne házat 1812-ben alapították Tours-sur-Marne-ban. A hetedik legnagyobb champagne ház, eladása évi 8 millió palack. 100% családi tulajdonban van a mai napig. Az egyik leginnovatívabb házak egyike. Nagyon hisznek a chardonnay szőlő fajtában, ezért bátran is használják a házasításaikban. Sok újítást hoztak a champagne piacra. Például ők hozták forgalomba az első Brut Nature champagne-t 1981-ben Ultra Brut néven.



ULTRA BRUT

55% Chardonnay 45% Pinot Noir
6 év palackos érlelés
0g/l dosage.

39 990 FT



LA CUVÉE

Chardonnay 50% Pinot Noir 35% Pinot Meunier 15% 4 év palackos érlelés
8g/l dosage. 100 dűlőből válogatják hozzá a szőlőt, és csak a legmagasabb minőségű alapanyagot használják.

25 990 FT



MIONETTO PROSECCO

A Mionetto prosecco pincészetet 1887-ben alapította Francesco Mionetto Valdobbiadene-ben a prosecco területek szívében. Innovatív szemlélete hamar a régió egyik vezető pincészetévé tette. A pincészet nagyon sok újítást és trendet vezetett be a prosecco világpiacán. Elsőként alapítottak disztribúciós céget az USA-ban. Jelentős szerepük volt a prosecco divat megteremtésében az Egyesült Államokban.

Ma már a prosecco szó jelentése egyet jelent a Mionetto márkával. Piacvezető prosecco márkaként a világon mindenütt elérhetőek a termékeik.



LUXURY COLLECTION VALDOBBIADENE SUPERIORE PROSECCO D.O.C.G. BRUT

100% Glera
Valdobbiadene kiemelt területeiről szüretelve (D.O.C.G.)

5 799 FT

KARÁCSONYI PEZSGŐKÍNÁLAT

LOUIS FRANÇOIS & CO.

A pincészetet Louis François 4 generációs Reims-i pezsgőmester alapította Budafokon 1886-ban. Törley József pezsgőmestereként érkezett Magyarországra. Szétválásuk után testvérel Cezarral építette fel a pincészetet. Hamar az ország második legnagyobb pezsgőpincészete lett. A II. világháborúban lebombázták a pincészetet. 1982 a Törley megvásárolta a névhasználatot és újra elkezdtek François pezsgőket készíteni. A 90-es évek végén elsőként vezették be a piacra a Brut Natur Nyerspezsgőt.

A minőségre mindig kényesen ügyelő François-nál, a hagyományoknak megfelelően, ma is Méthode Traditionnelle eljárással készülnek a pezsgők, gondosan válogatott alapborokból, palackban történő erjesztéssel és többéves érleléssel.



LOUIS FRANÇOIS & CO. PRESIDENT BRUT

Chardonnay 50%
Pinot Noir 50%
3 év palackos érlelés
8g/l dosage

6 499 FT



LOUIS FRANÇOIS & CO. BRUT NATURE NYERSPEZSGŐ

Chardonnay 50%
Pinot Noir 50%
3 év palackos érlelés
0g/l dosage

6 499 FT



LOUIS FRANÇOIS & CO. BRUT NATURE ROSÉ NYERSPEZSGŐ

100% Pinot Noir
3 év palackos érlelés
0g/l dosage

6 499 FT



RÓLUNK

Üdvözet

A 2025-ös év, egy nagyon különleges év számunkra, hiszen ez az első alkalom, hogy a már jól megszokott osztrigakínálatunk mellett különleges ünnepi ajánlatokkal is tudunk vendégeink rendelkezésére állni. Válogasson ünnepi kollekciónkból, amely tele van izgalmas ételekkel, közönségkedvenc alapanyagokkal és extravagáns formákkal, amelyek tökéletesek a karácsonyi vacsorához.

Rólunk

Több mint 8 éve vagyunk Magyarország osztrigára, mint alapanyagra támaszkodó piacvezető catering vállalkozása és az osztrigakedvelő igények a megbízható választása. Ez idő alatt a minőségi gasztronómia iránti szenvedélyes elkötelezettségünk is az életünk részévé vált, csakúgy, mint a tengeri ételek iránti szerelmünk. Séfjeink, szakácsaink és kollégáink szakmai tudással a kezükben, mindent megtesznek azért, hogy minőségi ételekkel és barátságos kiszolgálással tudjuk segíteni gasztronómiai mindennapjaikat így az ünnepek idején.

Fontosnak tartjuk a részletekre való odafigyelést

Szeretjük az ételeket és fontos dolog az életünkben, hogy ki tudjuk fejezni törődésünket azok felé a vásárlók felé, akik Fontosak számunkra. Luxuséttermek, catering cégek, rendezvényszervezők és igényes magánvásárlók is vannak megrendelőink között és büszkék vagyunk arra, hogy működésünket a szigorú szabályok irányítják és a részletekre való odafigyelésünk minden tevékenységünkön áthatol, a tengertől az asztalig.

Minden termékünknel és alapanyagunknál magas szintű származási és elkészítési követelményeket követelünk meg, hogy Ön, családja és barátai mindig kiváló minőségű és kiváló ízű ételeket fogyaszthasson, amelyeket otthonában is élvezhet.

Hiszünk a minőségben, amit megkóstolhat

A minőség iránti szenvedélyünk kiterjed ételeink széles választékára is beleértve a tengeri vagy édesvízi halakból, kagylókból és rákokból készületeket, csakúgy, mint a marinált, pácolt vagy füstölt termékeket, illetve a konyhánkból kikerülő finom készételeket is. Minden a legfinomabb alapanyagokból készül, és gyorsfagyasztva hozzuk forgalomba a frissesség és az ételkészítés-pazarlás elkerülése érdekében.

Törődünk a minket körülvevő világgal

Szenvedélyesen óvjuk gyönyörű környezetünket is, amely otthont ad annak, amit élvezünk. Amikor csak lehet, helyi beszállítókkal dolgozunk együtt annak érdekében, hogy a lehető legalacsonyabb szinten tartsuk környezet terhelésünket. Folyamatosan felülvizsgáljuk folyamatainkat és csomagolásunkat is, hogy mindent hatékonyabban tegyünk, és csökkentsük a műanyagoktól és a nem újrahasznosítható anyagoktól való függőségünket.



OSZTRIGA
SOMMELIER

A KARÁCSONYI VACSORA KORAI MEGRENDELÉSÉNEK ELŐNYEI

Karácsonyi rendelésvételünk 2025-11-25-én kezdődik és 2025-12-20-ig tart.

Azok számára, akik szeretnek rendszerben gondolkodni, előre tervezni és nyugalomban, illetve békésen készülni az ünnepekre ez egy igen örömteli hír. Másoknak, talán kicsivel nagyobb meggyőzésre van szükségük, ezért számukra van néhány nyomós érvünk, hogy mielőbb ünnepi hangulatba kerüljenek!

A lelki béke

A karácsonyi vacsora korai megrendelése felbecsülhetetlen értékű lelki békét hoz. A tudat, hogy a karácsonyi vacsorája az Ön igényei szerint készül és azt az Ön számára megfelelő időpontban át tudja venni, nyugalmat és békét hoz, a karácsonyi időszak örült forgatagában. Ha tudja, hogy az ünnepi lakomát jó előre megrendelte, akkor az ünnepek tervezésének egyéb szempontjaira összpontosíthat, legyen szó ajándékvásárlásról, otthonának díszítéséről vagy minőségi időtöltésről a szeretteivel.

A költség

Ossza el karácsonyi bevásárlásai költségét. Ha november végén vagy december elején rendeli meg karácsonyi vacsoráját és ünnepi ételeit, akkor egyrésztől több ideje marad a többi ünnepi lényeges dolog megtervezésére és költségvetésére, a költségek szétosztására, másrésztől a komolyabb nagybevásárlásokkal együtt járó pénzügyi teher is kezelhetőbbé válik közvetlenül karácsony előtt.

Az alapanyag

A korai megrendeléssel biztosíthatja, hogy a legkiválóbb karácsonyi alapanyagok kellő mennyiségben, minőségben és ízben rendelkezésre álljanak és elérhetőek legyenek, elkerülve az esetleges csalódást, hogy túl későre hagyta a dolgokat. Széles karácsonyi kínálatunk megrendelésével lenyűgöző ételválasztékot tud a karácsonyi asztalra varázsolni a klasszikus lazactól a prémium Szent-Jakab kagylón keresztül a luxus homárig. Szortimentünk úgy lett kialakítva, hogy sokféle ízlést ki tudjon elégíteni és mindenkinek emlékezetes karácsonyt tudjon biztosítani.

A frissesség

A maximális frissesség érdekében minden ételünket fagyasztva értékesítünk. Ételkínálatunk minden darabját a frissesség csúcán fagyasztjuk le, így biztosítva, hogy a minőség, az íz és a tápérték megmaradjon egészen addig, amíg azt el nem készíti. A korai megrendelés nem csak magas minőségű félkész-konyhakész ételeket biztosít, hanem olyan termékeket is kap, amelyek a legfrissebb állapotban vannak, és készen állnak arra, hogy a karácsonyi vacsoraasztal sztárjaivá válhassanak.

A kényelem

Karácsonyi kínálatunkat a maximális kényelem biztosítását szem előtt tartva állítottuk össze, és mindent tartalmaznak, ami egy nagyszerű ünnepi étkezéshez szükséges. Minden doboz tartalmaz egy hatékony elkészítési iránymutatást, az olvasztástól a sütő hőmérséklet beállításán keresztül a sütésig és a tálalásig. A látványos ételek csak a hőkezelést követően válnak szenzációs ételekké, de akkor garantáltan leartnak minden elismerést. Legyen szó két fős vacsoráról, vagy egy tízfős családi lakomáról, mi azért vagyunk itt, hogy megkönnyítsük a dolgát.



OSZTRIGA
SOMMELIER

A FAGYASZTOTT ÉLELMISZEREK ELŐNYEI

A fagyasztott élelmiszerek előnyei

Az ételkészítési műveletek során, néhány élelmiszert vagy alapanyagot, esetleg félkész-konyhakész terméket a frissesség, a minőség és a fogyaszthatósági idő megtartása érdekében lefagyasztunk. A nagyüzemi sokkoló-fagyasztó berendezéseink segítségével a fagyasztási technológia gyors, és hatékonyan segít abban, hogy az élelmiszer tovább eltartható legyen, leegyszerűsödjenek a háztartási tárolási követelmények és kiolvasztáskor azt a minőséget képviseljük, mint akkor amikor elhagyták a séf kezét.

Milyen előnyei vannak a nagykonyhában/üzemben lefagyasztott élelmiszereknek?

- A fagyasztott élelmiszerek a kényelmet jelentik. Tegye közvetlenül a saját fagyasztójába, és bármikor kéznél van, amikor szüksége van rá.
- A fagyasztott élelmiszerek a legjobb minőséget jelentik. Séfjeink megítélik, hogy melyik az a készülség amikor az élelmiszer már „majdnem” kész, ekkor sokkolják (gyors lehűtés) majd professzionális gyorsfagyasztóban lefagyasztják. Különbséget jelent!
- A fagyasztott élelmiszer kevesebb adalékanyagot tartalmaz. A fagyasztás „a természet saját tartósítószer”, így nincs szükség mesterséges tartósítószerre és anyagok hozzáadására.
- A fagyasztott élelmiszer kevesebb hulladékot jelent. Egyszerre annyit olvasszon ki amennyire szüksége van – nem többet. Fantasztikus karácsonyi kínálatunkkal és nem pazarol semmit.
- A fagyasztott frissességet jelent. Ételeink elkészítéséhez a legfrissebb alapanyagokat használjuk, amelyet csak közvetlenül az ételkészítési műveletek előtt vásároljunk meg, tehát nincs túltárolva a raktárban vagy a szupermarketek polcain.
- A fagyasztott azt jelenti, hogy egészséges. A vitaminok és egyéb tápanyagok természetesen megőrződnek, így tudja, hogy mit fogyaszt.

Az otthoni fagyasztás is ugyanolyan, mint nagyüzemi?

- Sajnos nem! Először is, nem tudja, mennyire friss vagy érett egy termék, mielőtt lefagyasztja, és ez befolyásolhatja a minőséget és az ízt.
- Másodszor, az otthoni fagyasztó lassan lefagyasztja az élelmiszereket, így jégkristályok (makrokristályok) képződhetnek az élelmiszerben.
- Az otthoni fagyasztóját úgy tervezték, hogy az élelmiszereket lefagyasztva tartsa, (-18 Celsius), de nem arra, hogy frissen fagyassza le – ehhez egy professzionális gyorsfagyasztóra van szüksége, mint amilyenel mi is rendelkezünk.

Miért rosszak a jégkristályok az ételnek?

- A jégkristályok károsítják a hús szerkezetét, ami azt jelenti, hogy kiolvasztva sok folyadék szivárog ki belőle. Ettől a végeredmény kiábrándítóan száraz lesz.
- Ha szupergyorsan lefagyasztjuk az ételeket, mint ahogyan azt itt is tesszük, megakadályozhatjuk a legtöbb jégkristály képződését. Pl. a hús lédúsabb és finomabb lesz.

Mi a legjobb módja az élelmiszerek kiolvasztásának, és mennyi ideig tárolhatom a fagyasztóban?

- A fagyasztással ellentétben a kiolvasztást a legjobb lassan végezni. Javasoljuk, hogy az élelmiszereket a csomagolásában tartsa, és egy éjszakán át a hűtőszekrényben olvassza ki. Így a hús lédúsabb és puhább marad.

HASZNOS INFORMÁCIÓK

Lefagyasztva érkezik meg a rendelésem?

Termékeinket szakszerűen fagyasztva csomagoljuk és készítjük elő Önnek, hogy megőrizzük a gazdag ízeket és frissességet.

Lehet-e jó minőségű a fagyasztott élelmiszer?

Igen. Miután az élelemiszert félkész-konyhakész készütségi szintre készítettük, vákuumcsomagoljuk és szakszerűen lefagyasztjuk, hogy megőrizzük ízét, frissességét és minőségét. A rendkívül alacsony hőmérséklet az élelmiszer természetesen a legjobban megőrzi, így a termék kiolvasztásakor és főzésekor kiváló minőségű.

Kérhetek olyan terméket, amely nem szerepel a webhelyén?

Természetesen. Osztrigakínálatunk Magyarországon egyedülálló. Kérje ügyfélszolgálatunk segítségét és elküldjük Önnek aktuális osztrigakínálatunkat, az osztrigák specifikációs adatlapjaival együtt.

Rendelhetem más súlyban is az élelmiszereket, mint ami a webhelyén található?

Sajnos nem. Az élelmiszereket kizárólag az általunk megállapított tömegben a rendszerünkben rögzített gyártmánylap és anyaghányad kalkuláció alkalmazásával tudjuk elkészíteni.

Hogyan tudjuk szavatolni a hűtőláncot?

Megrendelése a tökéletesség érdekében jégzselével/jégakkival kerül csomagolásra. A thermobox és a jégzselé/jégakku így áruit megvédi és tökéletes hőmérsékleten tartja, addig ameddig hazaér vele és be nem helyezi az otthoni fagyasztóba.

Az általunk használt jégzselé/jégakku, illetve a thermo polisztirol doboz független tesztelésen esett át, hogy stabilan 6 órán keresztül lefagyva tartsa megrendelését.

Minden áru vákuumcsomagolásra kerül, hacsak nincs másképp jelezve. Ez a kiváló minőségű csomagolás megakadályozza azt, hogy a termék kölcsönhatásba lépjen az oxigénnel és az „jégégést” kiszáradást idézzen elő. A vákuumcsomagolás tökéletes állapotban tartja a termékeket felhasználásig.

Mennyi ideig tarthatom lefagyasztva a termékeket?

Általánosságban elmondható, hogy a marha-, sertés- és bányatermékek a vágástól számított 2 évig is eltarthatók a fagyasztóban; kolbász körülbelül 1 év és szalonna körülbelül 6 hónap. Készételek esetén 6 hónap felhasználási időt javaslunk.

Újra hasznosíthatom a karton csomagolást?

Adott esetben egyes termékeinket újrahasznosított csomagolásból készült kartondobozokba csomagoljuk. Ez megvédi áruit szállítás közben, és újrahasznosítható a háztartási kartonpapírral együtt.

Mit tehetek a polisztirol dobozommal?

Polisztirol dobozaink többféleképpen is újra felhasználhatóak: (hűtőládként, kerti grillezéshez, növényes vagy palántás ládként esetleg tárolódobozként)

Szét törve, kukaszába helyezve a szelektív kukába is helyezhető.

Hol találok allergén információkat?

Minden termékünk allergén információit tartalmazza a termék részleteit tartalmazó oldalon.

RENDELÉS MENETE

Látogasson el a www.osztrigasommelier.hu/shop oldalra
Válassza ki az ételt és/vagy italt, amit meg szeretne rendelni!

Küldje el nekünk!

Kollégáink e-mailben felveszik Önnel a kapcsolatot, és elküldik a díjbekétőt, és egyúttal visszaigazolják a rendelését.

Banki átutalással vagy kártyával egyenlítsse ki a díjbekérőben szereplő összeget.

Az összeg beérkezése után véglegesítjük a rendelését.

Már csak annyit kell tennie, hogy a megadott három napban
átveszi a rendelést az átvételi ponton.

Átvételi pont: 2011 Budakalász, Tó u 1 sz. VIP rendezvényház.

Megrendelését a weboldalon az Ön által választott napon,
és időpontban veheti át.

2025.12.22-én

2025.12.23-án

2025.12.24-én

Pontos cím:

2011 Budakalász, Tó u 1 sz. VIP parkoló

- Budapest felől
- 11-es útról behajtás a Metro körforgalomba
- Körforgalomból kihajtás Metro áruház felé
- Körforgalomból kihajtva besorolás azonnal a belső sávba
- Belső sávból kanyarodás balra a HERMES áruház mellett a Tó utcára
- Tó utcán végig hajtva 200m jobbra Lupa VIP bejárat
- Lupa területére behajtva VIP parkoló megállás
- A cél balra lesz



www.osztrigasommelier.hu/shop

Seagrant Kft.

E-mail: rendeles@osztrigasommelier.hu

Web: osztrigasommelier.hu

Tel: 06 30 110 6100

Megjegyzés: számos tényező befolyásolhatja az alapanyagok piaci elérhetőségét, beleértve a rossz időjárást vagy az előre nem látott szállítási problémákat. Bár mindent megteszünk annak érdekében, hogy a pontos rendelési specifikációkat teljesítsük, előfordulhat, hogy kénytelenek leszünk változtatásokat eszközölni. Biztos lehet benne, hogy bármilyen változtatást kell végrehajtanunk arról mindig értesítjük és a változtatott alapanyag hasonló vagy jobb minőségű lesz.