



Suomen tähtikokkien ainutlaatuinen yhteisesiintyminen!

GASTRONOMIE FINLANDE –ILLALLINEN perjantaina 6.11.2009

klo 18.00 – 24.00 Restaurant Pörssi (Fabianinkatu 14)

Ilta on Gastronomie Finlande –säätiön esiinmarssi suomalaisen ruokakulttuurin tukijana. Lautasille katetaan gastronomian herkullisimpia makuja alan parhaiden osaajien valmistamina. Tilaisuuden tuotolla tuetaan säätiön monipuolista toimintaa suomalaisen gastronomian edistämiseksi.

Suomalaiset huippukokit valmistavat illallisvieraille loisteliaan kuuden ruokalajin menun. Illallista isännöi Jussi Laakso ja vieraita viihdyttää taiteilija Merja Larivaara yhteineen.

Gastronomie Finlande –illallinen on tilaisuus tarjota unohtumaton elämys tärkeimmille kumppaneille ja asiakkaille – tai hemmotella itseään ja läheisiään!

Alkuun:

Canapet ja kuohuviini

Juha Rissanen (Vehmaan Maut) apunaan ravintolakoulu Perhon ja Helpan kokkiopiskelijat

Menu:

Paistettua kampasimpukkaa ja misoa

Pekka Terävä (ravintola Olo) ja Petteri Luoto (ravintola Mecca)

Kuhaa ja merirapua

Henry Tikkanen (ravintola Bläk) ja Jarmo Vähä-Savo (ravintola G.W. Sundmans)

Hauhalan hanhiconsomme ja hanhiterriiniä

Tommi Tuominen ja Teemu Aura (ravintola Demo)

Sallan villiporoa ja tattipyreetä

Kai Kallio ja Kari Aihinen (ravintola Savoy)

Näkkileipää ja juustoa

Markus Aremo (ravintola Carma) ja Markus Maulavirta

Hasselpähkinäsuklaata ja paahdettua maitoa

Samuli Wirgentius ja Vesa Parviainen (ravintola Postres)

Petit fours, kahvi

Toni Rantala (konditoria PH7)

Tartu ainutlaatuisen tilaisuuteen ja varaa illalliskorttisi nopeasti!

Illalliskortin hinta on 250 €, sisältäen viinit ja arvonnisäveron. Asu: tumma puku
Varaukset: Gastronomie Finlande -säätiö, Essi Laamanen puh. 040 700 8306, info@gastronomiefinlande.fi
Ilmoita varauksen yhteydessä myös erityisruokavaliot.

Illallisen yhteistyökumppanit ja lisätietoja osoitteessa www.gastronomiefinlande.fi