



Chaîne des Rôtisseurs Lappi r.y. tiedote Ajankohtaista Lapin voutikunnasta

Parahin jäsenemme \$Arvo\$ \$Etunimi\$ \$Nimi\$



Kuulakkaita syyspäiviä

Syyskuun taittuessa loppupuolelle on pohjoisenkin ilmassa havaittavissa syksyn tunnusmerkkejä, päivät ovat olleet harvinaisen lämpöisiä, mutta syksyinen kosteus tuntuu. Elämme syksyn satokautta. Hirven metsästys ja maalinnun pyynti meneillään, pian on myös porojen syysteurastuksen aika ja jälleen tulee tarjolle tätä pohjoisen uniikkia lihaherkkua.

Vielä ehtii;

Ravintola Rakas tiimeineen esittäytyy 2.10.2024

Olemme saaneet kutsun tutustumaan Ravintola Rakkaaseen ihan Rovaniemen Napapiirin kupeeseen. Illan aikana saamme kuulla Ravintolan esittelyn ja kuulumiset, sekä lopuksi pääsemme nauttimaan ravintolan henkilökunnan toteuttaman 3 ruokalajin illallisen. Illallisen hinta juomineen 65€/henkilö ja alkoholittomin juomin samainen paketti 50€/henkilö. Ilmoittautumiset erikoisruokavalio toiveineen **24.9.2024** mennessä. Maksetaan ilmoittautumisen yhteydessä. Paikkoja rajoitetusti.

ILMOITTAUTUMINEN

Tutustumista viinien maailmaan

Järjestämme 10.10.2024 klo.17.00 voutikuntamme jäsenille viinitastingin Rovaniemellä. Vieraaksemme saapuu Tuomo Puhakainen. Kokoonnumme Lapin Krassin lounasravintolaan os. Raidetie 1 Rovaniemi. Ilmoittautuminen avautuu piakkoin ja tämän tiimoilta palaamme.

Lapin Keittiömestareiden herkkupöytä Saariselällä 9.11

Pyrimme saamaan järjestömmä jäsenkunnalle suunnatun tarjouspaketin Lapin Keittiömestareiden perinteikkääseen herkkupöytätahtumaan Saariselällä isäinpäivän viikonloppuna. Tästäkin informoimme erikseen.

Pöydän antimet:

Lapin Keittiömestareiden 33. Herkkupöytä, Santa's Hotel Tunturi

9.11.2024

Mädit ja Äyriäiset

Jokirapukakkua ja maivan mätiä

Siiänmätihiyytelöä ja juuressipsiä

Kampasimpukkaa, porkkana-inkivääri pyrettä ja kurkku-minttupikkelssiä

Kuningasrapua, perunaa ja emmentalia

Kalat

Graavattua särkeä ja mummonkurkkua

Matalalämpökypsennettyä taimenta ja haukea, hernepyrettä

Savustetulla suutarilla täytettyjä tuhkatuulihattuja

Halstrattua siikaa Lasimestarin tapaan

Kuusenkerkällä glaseerattua taimenta, savumajoneesia

Lihat

Naudan bavettea, sidesalaattia ja maarianheinäöljyä

Paistettua Meri-Lapin karitsan ulkofileettä ja minttu-vuohenjuusto vaahtoa

Porotartar, keltuaiskreemiä ja pikkelöityä retikkaa

Linnut

Hanhirillettä, karpalokompottia ja kotimaisia juureksia

Riekkopateeta, naurislastua ja riimiriekkoa

Kasvis

Maa-artisokkalappapuuoroa, puolukkarusinaa ja ruisrouhetta

Juuriselleriä hampputäytteellä ja lehtikaalimurua

Paahdettua kuningasosterivinokkaan jalkaa ja merilevää

Piparjuurella maustettua etikkamunakoisoa

Koivu-gin tonic -helmiä ja pikkelöityä kurkkua

Lämmin

Kylmäsavulohella täytettyä siikaa ja liekitettyä jokirapukastiketta

Paahdettua naudan rintaa ja suppilovahvero-pihlajanmarjakastiketta

Kurttuakaali-rouskukäärylettä

Perunaa, kaskinaurista ja naattiporkkanaa

Leivät

Hapanjuurileipä

Kaurainen perunaleipä

Joululimppu

Hapanjuurisämpylä

Pave hedelmäleipä

Siemenpatonki

Perunarieska

Rouheinen reikäleipä

Ruisleipä

Gluteeniton vuokaleipälajitelma

Juustot

Lämmintä munajuustoa ja vadelmahilloa

Leipäjuustoa hillakiilteellä

Peltolan Blue:ta ja omenahilloketta

Jälkiruoka

Kampanisu, kahvikreemiä ja puolukkageeliä

Maitosuklaa-jogurttikääretorttua ja karviaista

Tiikerikakkua

Porkkana-tyrnileivos ja Amarettoa

Sitruunarahkamunkki

Mustikka-kardemumma punnuspulla

Hillapehmistä ja suolakaramellia

Variksenmarjamarmeladi

Irish coffee-suklaakonvehti

Earl grey-suklaakonvehti

Mustaherukka-suklaakonvehti

Kulta Katriina Reilu

Kulta Katriina Relax

Espresso

Teepiste

Pidätämme oikeudet mahdollisiin muutoksiin.

Nuori kokki kilpailu Rovaniemellä 12.4.2025

Järjestömme Nuori Kokkikilpailut Rovaniemellä 12.4.2025.

Kilpailuareenana toimii Koulutuskeskus Redu. Palkintojen jako ja illallinen mainetta niittäneessä Rôtisseurs Kilpiravintolassa Lapland Hotels Sky Ounasvaaralla. Nuori kokki kilpailutapahtuma on myös paikalliskapituli ja tilaisuudessa installoidaan järjestömme jäseniä. Hotels Sky Ounasvaaralla on varattu majoituskiintiötä.

Kilpailijoille majoitus varaus keskustan Cafe Kodissa. Kilpailijoiden majoitus 158€/ 2 yötä (hinta aamiaisella 2hh.) Informoimme vielä lisää lähempänä tapahtumapäivää.

Kapitulivieraille on varattu majoituskiintiö Lapland Hotels Sky Ounasvaaralta.

Northern comfort

139 € / 1hh / yö

159 € / 2hh / yö

Huoneet on varattavissa verkkokaupassa koodilla

ALL_KOKKI. Varaukset 11.-13.4.2025.

www.laplandhotels.com

Kilpailuun liittyvää infoa

KILPAILUINFO

Lapin kilpiravintolat

[Kotaravintola Sarakka](#), Ylläsjärvi

[Arctic Restaurant](#), Rovaniemi

[Ravintola Gaissa Hotel Santa Claus](#), Rovaniemi

[Ravintola Monte Rosa City Hotel](#), Rovaniemi

[Sky Ounasvaara](#), Ravintola Sky Kitchen&View Rovaniemi

[Hullu Poro ravintola Ämmilä](#), Kittilä Levi

[Lapland Hotels Olos](#), Ravintola Takka, Olos Muonio

[Kaltio, Saariselän Tunturihotelli](#), Ivalo Saariselkä

MYYMÄLÄT:

[CHOCO_DELI](#), Rovaniemi

[LAPIN GOURMETKOKIT](#), Sodankylä

Lapin Kilpiyitykset

Tuotekauppa palvelee

Järjestämme tuotekauppa palvelee mm. lahjahankinnoissanne.

TUOTEKAUPPA

Yhteystietojen päivitys

Päivittääkää yhteistietonne suoraan järjestön rekisterin pitäjälle. Kilpiravintoloiden osalta on tärkeää pitää ajantasalla toimipaikassa toimivat jäsenemme. Jäsenpostitus ei tavoita ilmeisesti kaikkia; tarkistakaa myös roskapostikansionne. Jäsenpostitus löytyy myös järjestön nettisivustolta Lapin voutikunnan omien sivujen alla. Välittääkää jäsenystävillenne saamanne posti, mikäli massapostitus ei jostain syystä ole tavoittanut; kiitos.

sihteeri@rotisseurs.fi

Tulevaa

*** Lapin Keittiömestarit herkkupöytä 9.11.**

***PAIKALLISKAPITULI ja KOKKIEN SM KILPAILU
ROVANIEMELLÄ 12.4.2025**

Syysterveisin; Martti Kotakorva



Chaîne des Rôtisseurs Finlande ry

www.rotisseurs.fi

Osoitelähde: Chaîne des Rôtisseurs Suomi jäsenrekisteri

Jos haluat peruuttaa tilauksen, klikkaa tästä.

POWERED BY 