

KUTSU ROTISSEUR-VIIKONLOPUN VIETTOON JA LAPIN HERKKUJEN ÄÄRELLE

Lapin keittiömestareiden herkkupöytä -tapahtuma Saariselällä täyttää tänä vuonna 20 vuotta. Oulun voutikunta on päättänyt lähteä yhdessä kaamoksen keskelle nauttimaan Lapin maisemista, luonnosta, sinisistä hetkistä ja ennen kaikkea viettämään porukalla Rotisseurs-viikonloppua ja nauttimaan juhluvuoden herkuista.

Perjantai 11.11.11

Aamusella klo 9 lähdemme bussilla **Lasaretin pihasta** kohti pohjoista. Napapiirillä pysähdymme joulupukin pajalla ja noin klo 16 saavumme Saariselälle ja majoitumme Santa's Hotel Tunturiin. Illalla on ensimmäisen herkkupöydän aika. **Juhlailallinen tarjoillaan ravintola Kaltiossa** (menu ohessa).

Ja illan päätteeksi vielä yömyssylle legendaariseen Panimoon?



Lauantai 12.11.2011



N. klo 11.00 kaikki halukkaat voivat lähteä kävellen Kaunispään huipulle (n. 3½ km). Kaamoksen tunturimaiseman ihailun - ja ehkä Huippuravintolan maankuulujen munkkikahvien tai kaarnikkamehun

nauttimisen jälkeen - lähdemme bussikyydillä Laanilaan Hangasojan varteen tulistelemään. Lounaaksi on hyvä paistella nuotiolla poromakkaroita, maistaa Kuukkelin kuulua savupororieskaa ja nauttia virvokkeita.

Bussimatka Kaunispäältä Hangasojalle kestää parikymmentä minuuttia, matkalla voimme kiertää hotellin kautta ja hakea mukaan nekin, jotka eivät aamulenkille tunturiin olleet lähteneet. Lounasretki on joka tapauksessa ulkoilutapahtuma, joten lämmintä ylle ja hyvät lämpimät kengät jalkaan.



Lauantaina illalla on reissun kohokohta: **Lapin Keittiömestareiden Herkkupöytä** Santa's Hotel Tunturissa alkaen klo 17.15. Emäntänä on Rotissööri Maarit Salminen. Herkkupöydän menu julkaistaan keittiömestareiden sivuilla lokakuun aikana. Lapin Keittiömestareiden Herkkupöytä esitellään vain ja ainoastaan paistinkääntäjille klo 17.15. (Käädyt mukaan, myös perjantaina.)

Sunnuntaina paluu bussikyydillä Ouluun siten, että kuuden paikkeilla ollaan takaisin Lasaretin pihassa.

Mitä kaikki maksaa? Oulun voutikunta maksaa kyydin Oulusta Saariselälle ja takaisin. Samoin lauantaina lounaskyyti ja tulistelulounas hoituvat voutikunnan kassasta.

Osallistuminen perjantain illalliselle ravintola Kaltiossa ja lauantaina Keittiömestareiden Herkkupöydän antimista nauttiminen lauantaina maksavat yhteensä 115 euroa. Paistinkääntäjille huonehinnat ovat seuraavat: Uuden Gielas-hotellin superior-huone on 103 eur/vrk/1hh tai 2hh ja Santa's Tunturin hotellin uudistettu standard-huone 75 eur/vrk/1hh tai 2 hh

Siis **koko paketti** (matkat, kaksi juhlaillallista, poromakkaralounas Lapin kultamailla, kaksi yöpymistä) on **225 euroa hengeltä** (Tällä hintaa kahden hengen superior-huoneessa, standard-huoneessa vain 195 euroa). Jos yövyt yhden hengen huoneessa maksaa koko viikonloppupaketti 330 euroa.

Lapin Keittiömestareiden Herkkupöytä vetää Saariselän Tunturihotellin täyteen väkeä. Viikonlopun paikat on varattava hyvissä ajoin, joten ilmoittautumisaika on nyt. Mukaan pääset, ja vielä näin edullisesti jos ilmoittaudut(te) sähköpostitse Arja Visurille. arja.i.visuri@luukku.com Ja huomattahan, että matka toteutetaan vain jos lähtijöitä on vähintään 20–25 henkeä.

Viimeinen ilmoittautumispäivä on torstaina 6.10.2011.



Sinisten hetkien, kauniin kaamoksen, Lapin puhtaiden herkkujen äärelle kutsuen

Oulun Voutineuvosto

11.11.11. Menu Ravintola Kaltiossa

Kraavitaimen tartar
Siianmätsioikio ja yrttismetanaa

Tatticappuccino
Ruisleipätanko

Kotasavustettua poron sisäpaistia
Muhennettua korvasientä
Puikulaperunakohokas

Hilla-kermahyytelöä ja mustikkakonvehti

Keittiömestarien herkkupöydässä viime vuonna: osa jälkiruokapöydästä näytti tältä



(ks. viime vuotisesta tapahtumasta enemmän [täältä](#) ja viime vuoden [menu](#).)