



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

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



Menestystä Tatu Ollila

Nuorten Rôtisseurs kokkien MM kilpailut Unkarin Budapestissä kisaillaan tällä viikolla, aloitus on tänään. Suomea edustaa Lapin voutikunnan kilpailuedustaja Tatu Ollila. Toivotamme menestystä Tatulle suuressa haasteessa ja toki toiveissa on hyvä menestys itse kilpailussa -tietysti.



Tutustumista viinien maailmaan

Järjestämme 10.10.2024 klo. 17.00 voutikuntamme jäsenille viinitastingin Rovaniemellä. Vieraaksemme saapuu Tuomo Puhakainen Wine Saimaa. Kokoonnumme Lapin Krassin lounasravintolaan os. Raidetie 1 Rovaniemi. Ilmoittautuminen **7.10.2024 kello 16.00 mennessä**. Ilta sisältää maisteluviinit, ruuan sekä jälkiruokakahvit kera Riitan Herkun omenapiiraan. **Jäsenille koko paketti 30€ ja OMGD jäsenille 25€**

ILMOITTAUTUMINEN

Illan viinit

1. Fattoria Pagano Falerno del Massico Fabula bianco DOP 2023, Campanja Italia
2. Fattoria Pagano Falerno del Massico Pectus bianco DOP 2023 Campanja Italia
3. Vigneti di Ettore Valpolicella Classico Ripasso DOC 2020, Valpolicella Italia
4. Vigneti di Ettore Valpolicella Classico Amarone DOCG 2019, Valpolicella Italia

5. Vigneti di Ettore Arsi 2018 IGT, Valpolicella Italia

6. Vigneti di Ettore Valpolicella Classico Recioto DOCG 2018

Kaksi ensimmäistä ovat valkoviinejä ja viinit 3-5 punaviinejä sekä viini 6 jälkiruokaviini.

Sopivia ruokia:

- Fabulalle kypsä vaalea kala ja Pectukselle kypsä lohi

- Ripassolle lammas

- Amaronelle poro, lämmin tai kylmäsavu poro

- Arsille kuivattu poro

- Reciotalle suklaiset jälkiruoat tai juustot.

Wine Saimaa Ou on etämyyjä Eestissä ja siltä voi tilata kaikkia viinejä oheisen hinnaston mukaisesti, myös yksityishenkilöt

Wine Saimaa maksaa valmisteverot ja arvonlisäveron Suomeen.

Wine Saimaa on toiminut 11.5 vuotta vuoden 2013 tammikuusta lähtien.

Kuvaukset ja hinnat

Kaikki muut kuljetushinnat (Kuljetushinnat sisältävät alv 25,5 %), Hinnat voimassa toistaiseksi.

Lappi

* 1 laatikko 25,29 € ja seuraavat 2-5 laatikot 11,34 €/laatikko

Noutopalvelu kuljetusliikkeen noutopisteestä

* 1 laatikko, hinta/laatikko 13,16 €

* 2-5 laatikot, hinta/laatikko 11,13 €

Ostoon liittyvät tiedustelut; Wine Saimaa Tuomo

Puhakainen +358400141056

Lapin Keittiömestareiden herkkupöytä Saariselällä 9.11

33. herkkupöytä tapahtuma kutsuu mukaan myös järjestömme jäsenkuntaa. Lapin Keittiömestareiden 33. Herkkupöytä Santa's Hotel Tunturissa alkaen klo 17.30. Hinta 78 €/hlö sekä viinipaketti 44€/hlö.

Varaukset koodilla **ROTISSEURS**

saariselka@santashotels.fi

MAJOITUSTARJOUS:

Superior 132€/1hh / vrk 139€/ 2hh / vrk

Standart 98 €/1hh / vrk 105€/ 2hh / vrk

KUTSU ja ILMOITTAUTUMIS OHJEET

Pöydän antimet:

Lapin Keittiömestareiden 33. Herkkupöytä, Santa's Hotel Tunturi

9.11.2024

Mädit ja Äyriäiset

Jokirapukakkua ja maivan mätiä

Siiianmätihiyytelöä 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 ulkofileetä ja minttu-vuohenjuusto vaahtoa

Porotartar, keltuaiskreemiä ja pikkeloityä retikkaa

Linnut

Hanhirilletteä, karpalokompottia ja kotimaisia juureksia

Riekkopateeta, naurislastua ja riimiriekkoa

Kasvis

Maa-artisokkalappapuuuroa, puolukkarusinaa ja ruisrouhetta

Juuriselleriä hampputäytteellä ja lehtikaalimurua

Paahdettua kuningasosterivinokkaan jalkaa ja merilevää

Piparjuurella maustettua etikkamunakoisoa

Koivu-gin tonic -helmiä ja pikkeloityä kurkkua

Lämmin

Kylmäsavulohella täytettyä siikaa ja liekitettyä jokirapukastiketta

Paahdettua naudan rintaa ja suppilovahvero-pihlajanmarjakastiketta

Kurttuakaali-rousukäärylettä

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
VARIKSEN MARJAMARMELADI
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 liittyyä 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 Kilpiyrytykset

Tuotekauppa palvelee

Järjestämme tuotekauppa palvelee mm. lahjahankinnoissanne.

TUOTEKAUPPA

Yhteystietojen päivitys

Päivittääkää yhteystietonne 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**

Syystemmeisin; Martti Kotakorva



Chaîne des Rôtisseurs Finlande ry

www.rotisseurs.fi

Osoitelähde: Chaîne des Rôtisseurs Suomi jäsenrekisteri

Jos haluat peruuttaa tilauksen, klikkaa tästä.

POWERED BY liana