Lue selaimessa

Hyvää Pyhäinpäivää!



Arvon rotissöörit!

Kelloa on siirretty ja kohti pimeintä vuodenaikaa mennään. Eli nyt vaan tuli takkaan tai kynttilään, lasi punaviiniä käteen ja miettimään mitä ruokaa sitä tekisi mieli.

Tervetuloa hakemaan inspiraatioita Joel Mannisen kokkikurssille, jonne on vielä jokunen paikka vapaana. Ilmoittauduthan kurssille 31.10. mennessä!

Alla lisätietoa siitä sekä voutikuntamme perinteisestä joululounaasta, jonne ilmoittautuminen on nyt auki.



Tervetuloa

Oulun voutikunnan perinteiselle, koko perheen joululounaalle

Ravintola Nallikariin (Nallikarinranta 15, Oulu)

itsenäisyyspäivänä sunnuntaina 6.12.2026 klo 13.00!

Tapahtuma on koko perheen tapahtuma. Lounaan hinta on 50 €/hlö, 4-13-vuotiaille hinta on 20 € ja 0-3-vuotiaille 10 €. Tilaisuus maksetaan ilmoittautumisen yhteydessä. Pukukoodi on smart casual ja käädyt.

MENU

Vihersalaattia ja sitrusvinaigretteä (M, G)

Selleriä, saksanpähkinöitä, taatelia ja aurajuustoa (L, G)

Kukkakaali-parsakaalisalaattia ja pähkinöitä (L, G)

Paahdettua punajuurta, yrttejä ja aurajuustoa (L, G)

Perinteistä rosollia ja punajuurikermaa (L, G)

Saaristolaissalaattia ja savusiikaa (L)

Paahdettuja persimoneja, vuohenjuustoa, mantelia ja kurpitsansiemeniä (L, G)

Nokkossillimunakasta (L, G)

Pikkublinejä (L)

Sillikaviaaria (L, G)

Metsäsienisalaattia (L, G)

Katkarapuskagenia (M, G)

Savuporomoussea (L, G)

Kirjolohenmätiä, smetanaa ja punasipulia (L, G)

Kokonaisia katkarapuja ja chilimajoneesia (M, G)

Graavilohta ja hovimestarinkastiketta (M, G)

Matjessilliä (M, G)

Tillismetanasilakkaa (L, G)

Tomaattikaprissilakkaa (M, G)

Chorizopyöryköitä, rapeaa chorizoa ja persiljaa (M, G)

Viskaalin kauraryynäriä ja karpalohilloketta (L)

Savukalkkunaa, pikkelöityä punasipulia ja lehtikaalia (M, G)

Maalaispateeta ja punasipulihilloketta (L, G)

Tilliperunaa (M, G)

Mallasleipää, rieskaa ja kirnuvoita

*****

Porkkanalaatikkoa (L, G)

Lanttulaatikkoa (L, G)

Perunalaatikkoa (L)

Paahdettua uunilohta (M, G)

Yön yli kypsennettyä kinkkua (M, G) ja konjakkisinappia (M, G)

Herneitä ja luumua (M, G)

***

Karpalo-kinuskileivoksia (G, L)

Jouluista porkkanakakkua (L)

Tuorehedelmäsalaattia (M, G) ja kanelista mascarponemoussea (L, G)

Marmeladeja (M, G)

Kahvikakkua (L)

Saint Agur -sinihomejuustoa (L, G)

Juustoportti Grand Réserveä (L, G)

Juustoportin luomuleipäjuustoa (L, G)

Lakkahilloa (M, G)

Piparkakkuja (L)

Tummapaahtoista Mundo-luomukahvia

Bradley's luomuteetä

Ilmoittauduttehan viimeistään 25.11.2026. Ilmoittautuminen on sitova. Mahdollisissa peruutustapauksissa ottakaa yhteyttä tapahtuman järjestäjään Henna Antilaan tai muihin voutineuvoston jäseniin, kiitos.

ILMOITTAUTUMINEN

ILMOITTAUDU NYT!

Pleittaus - Annosten visuaalisuus ja keittiömestarin vinkit annosten asetteluun

Tervetuloa *Chaîne des Rôtisseurs Oulun* inspiroivaan gastronomiailtaan, jossa tutustumme annosten visuaalisuuteen ja ravintolatason pleittaukseen käytännön kautta, keittiömestarin ja Nuorten Kokkien MM-hopeamitalistin Joel Mannisen johdolla.

LAUANTAINA 7. marraskuuta klo 12.00 - 16.00

Opetusravintola Kotkankulmaan, Kotkantie 1, Ouluun.

Kurssin hinta on 95,00 e ja se maksetaan ilmoittautumisen yhteydessä. Hintaan sisältyy kolmen ruokalajin menu, alkumalja ja lasillinen punaviiniä. **Ilmoittautuminen viimeistään 31. lokakuuta**.

Pukukoodina ruuanvalmistukseen sopiva vaatetus, ei käätyjä.

Mukaan mahtuu vain rajattu määrä osallistujia. Kannattaa ilmoittautua pian!

ILMOITTAUDU



Keittiömestari on valmistellut suurimman osan komponenteista etukäteen, jolloin osallistujat voivat keskittyä annosten tärkeimpiin elementteihin, kuten proteiinien viimeistelyyn ja ennen kaikkea annosten esillepanoon.

Illan aikana opitaan ammattikeittiöiden tärkeimmät asetteluperiaatteet ja rakennetaan yhdessä kolmen ruokalajin menu, jonka myös nautimme pleittauksen ja keskustelun lomassa. Hintaan sisältyy tervetulomalja ja lasillinen punaviiniä pääruoan kanssa.

Oululaisen ravintola Pannun keittiömestari mukana Nuori Kokki SM 26 -kilpailussa

Järjestömme organsoima Nuori Kokki SM 26 -kilpailu sai pikku tauon jälkeen edustajan myös Oulun voutikunnasta, kun Ravintola Pannun keittiömestari **Aatu Murto** osallistui kilpailuun. Rovaniemellä lauantaina 24. lokakuuta käydyn kilpailun voitti **Vertti Rantanen** Noormarkun Klubilta Turun voutikunnasta. Kilpailun päätuomarina toimi *Conseiller Culinaire* **Esa Koppelo** Oulusta.

Muistutuksena myös: **Oulun voutikunnan Facebook- ja Instagram-kanavat** @rotisseurs_oulu ja facebook.com/oulun rotissöörit ovat meitä kaikkia varten. Olisi ilo nähdä teiltä jaettuja tunnelmia – olipa kyseessä mukava ravintolakokemus, matkatunnelma tai vaikkapa oma kotikeittiön taidonnäyte. Jaetaan arkemme herkkuja toisillemme!

Kannattaa myös seurata järjestömme valtakunnallisia somekanavia.

HUOM. Koska näitä viestintäkanavia riittää nykyisin, niin kertauksena vielä, että **Tapahtumista** löytyy aina parhaiten tietoa jäsenkirjeistä. Ilmoittautuminen ja tapahtumatiedot löytyvät aina ensimmäisenä järjestön pääsivun Tapahtumat-valikosta haulla Oulu. Tapahtumakalenteri pyritään päivittämään myös Oulun voutikunnan www-sivujen tapahtumat-osioon. Ja aina voi laittaa viestiä myös meille voutineuvoston jäsenille, jos joku asia on epäselvä tai askarruttaa.

Nähdään pian!

Voutineuvoston puolesta,

Tuula

Tuula Kukkola-Räinä
Vice-Chargée de Presse
OULUN VOUTIKUNTA
040 725 3310
tuula.kukkola-raina@viskaalin.fi

Chaîne des Rôtisseurs Finlande ry

www.rotisseurs.fi
Osoitelähde: Chaîne des Rôtisseurs Suomi jäsenrekisteri

Jos haluat peruuttaa tilauksen, klikkaa tästä.

POWERED BY liana