

Lue selaimessa



Tulevia tapahtumia ja kilpivä 25.4.2026

Tervehdys rotissöörit!

kevät etenee blinien ja veriappelsiinien voimin. Ja mitäs muuta sitä sesongissa onkaan?

Nyt kannattaa jo varata kilpiväksi 25.4. jo pöytä johonkin kilpiravintolaamme. Tässä kirjeessä tietoa myös kaikkien voutikuntien kilpiravintoloiden tarjonnasta kilpivänä. Vive la Chaîne!

Kiitos kaikille Warikko Panimon vierailuille osallistuneille! Olipa mielenkiintoista ja hienoa, kun on saatu Ouluun tällainen toimija.

Seuraavaksi sitten kohti uusia tapahtumia. Laittakaapa kalenteriin jo seuraavat ajankohdat. Tapahtumista on tulossa lisätietoa heti, kun yksityiskohdat tarkentuvat.

22.4. Voutikunnan vuosikokous

25.4. Kilpivä - ks. kilpiravintoloiden tapahtumat

24.4. Kilpiravintola PikkuVelin organisoima lastentapahtuma Ylivieskassa

26. tai 27.5. Kokkurssi

29.5. Konsertti ja iltapalaa Oulun Musiikkikeskuksessa

Piknik - ajankohta heinäkuun lopussa tai elokuun alussa. Lisätietoa tulossa.

21.8. Meijän maut - Oulu2026-alueen ruokaa ja ruokakulttuuria esittelevä tapahtuma Oulussa rotuaarilla. Osa järjestömmen panosta Oulu2026-kulttuuripääkaupunkivuoteen.

21.-23.8. suurkapituli KulttuuriKapituli Oulussa



Nuorten kokkien SM

Aiemmistä vuosista poiketen kansalliset SM-kilpailut käydään tänä vuonna vasta lokakuussa ja alueelliset karsintakilpailut ovat ennen sitä. Jos tiedät taidokkaan kilpailijan, kannatta kilpailuista vinkata. Kilpailijan tulee olla syyskuussa 2027 alle 27-vuotias. Kilpailijan ei tarvitse olla kokoaikaisessa työsuhteessa työnantajaan. Esihenkilön tulee olla Maitre tai Chef Rôtisseurs. Lisätietoja kilpailuista kilpailujohtaja Esa Koppelolta: esakoppelo@gmail.com

Kilpivä kilpiravintola Lasaretissa

Keittiömestarin Menu 57 €

Keittiön tervehdys

Siiika-nokkosmosaiikkia L, G
Fenkolivolkastiketta ja tilliöljyä

Ylikypsää poron sisäpaistia ja puolukkakastiketta M, G
Puikulaperunapyyretä L, G
Paahdettuja kauden juureksia VE, G

Suklaapiirakkaa L
Mustikkahilloketta VE, G sekä lakritsinuskia L, G

Viinipaketti 38,50 €
Alkumajoja paalikokkeista
Cà del Magna, Cantara, Italia 12 cl
Marques de Fosos Gran Reserva, Espanja 16 cl
Domini Veneti Recioto della Valpolicella, Veneto, Italia 8 cl

Arctic Food Lab MENU 56 €

Keittiön tervehdys

Savusiikapeeta
Tervahelmiä
Pikkelöityä fenkolipunaspulua ja saaristolaisleipää

Härän ulkofileepihviä ja Haiuodon panimon olutspuikastiketta
Tervakankaan puikulaperunakikkaa ja yrttejä
Hunajaisia säräjuureksia

Tyrniposset
Tyrnikastiketta ja kristalloitua valkosukkaa

VIINIPAKETTI 35 €
Alkumajoja Kusemkerkköluuhava
Tyrniakuva 12 cl
Lasaretin Riesling Prim Solitär Riesling, Mosel, Saksa 12 cl
Lasaretin Primitivo Duoto 29 Primitivo, Apulia, Italia 16 cl
Mistel Josefine Tinto, Terra Alta Espanja 8 cl

Tervetuloa viettämään kilpipäivää Lasarettiin!

Tarjolla on kaksi menua. Jäsenille tarjotaan kilpipäivänä lasi samppanjaa, kun tilaa jomman kumman menuista.

Keittiömestarin menun voi tilata Bistrossa

minimissään kahdelle hengelle.

Tilaukset ennakkoon viimeistään arkipäivää ennen haluttua ajankohtaa.

Arctic Food Lab menun voi tilata Bistrossa vähintään

kahdelle hengelle.

Tilaukset ennakkoon viimeistään yhtä arkipäivää ennen haluttua ajankohtaa.

Varaukset

Kilpipäivä kilpiravintola PikkuVelissä



KILPIMENU
25.4.2026

Punajuurta*3 ja häränhantää

Siikaa, muikunmätää, maa-artistokkaa ja kalakermaa

Ankanrintaa, kurpitsaa, fenkolia ja tyrniä

Köyhät ritarit 2.0

Menu 68€
Viinipaketti 45€
Tarjolla myös holiton viinipaketti

World Chaîne Day 25.4.
Juhlistamme päivää elämyksellisellä KOTA dinnerillä – tunnelmaa, makuja ja unohtumattomia hetkiä.
Kaksi kattausta:
klo 15.00 & klo 19.00
Paikkoja rajoitetusti – varaa paikkasi ajoissa.

Varaa paikat
Myyntipalvelustamme
p. 010 323 3562 /
s. pikkuveli@pikkuveli.fi

www.pikkuveli.fi
Ravintola pikkuVELI,
Lintutie 1, Ylivieska

Kilpipäivä kilpiravintola Puistolassa

KILPIPÄIVÄMENU

Parsaa, Beurre Blanc-kastiketta ja merimuikunmätää, rakuunacrumblea *L/G

Dreissigacker Organic Silvaner

Weingut Dreissigacker, Rheinhessen, Saksa

Merilapin karitsan ulkofleettä, lakritsajuurella maustettua karitsaliemikastiketta, kesäkurpitsa-lipstikkapyreettä, voissa paistettua lehtikaalia sekä paahdettuja kauden kasviksia *L/G

Cuvée Noire Chateau Carsin

AOC Cadillac Côtes de Bordeaux, Ranska

Vanilja "spongekakkua", mesiangervolla maustettua tyrnikastiketta, hillakaramellia, ja valkosuklaatuileaa *L

Ainoa Valokki -lakkajälkiruokaviini, Suomi

Vuoden 2026 kansainvälisenä kilpipäivänä 25.4.2026 tarjoamme Puistolan kolmen ruokalajin kilpimenu illallisen välijuustolla jäsenetuhintaan 65,00 €. Kilpimenu tarjous on myös jäsenen Avecille.

Suositusviinipaketti kolmelle ruokalajille 38,00 € (12+16+8) .

Varausta tehdessäsi, mainitsethan "Kilpipäivän tarjous" ja varaudu esittämään jäsenkorttisi 😊

[Varaa](#)

Kilpipäivä kilpiravintola Studioravintola Tundrassa

Vive la Chaîne Kuusamosta!

Kilpiravintolamme Kuusamossa, **Studioravintola Tundra** tarjoaa Kilpipäiväksi mahdollisuuden ainutlaatuiseseen *Chef Table*-menun nauttimiseen.

[Lue lisää ja varaa](#)

Muistutuksena myös: **Oulun voutikunnan Facebook- ja Instagram-kanavat**

[@rotisseurs_oulu](#) ja facebook.com/oulu.rotissoorit ovat meitä kaikkia varten. Olisi ilo nähdä teiltä jaettuina

tunnelmia – olipa kyseessä mukava ravintolakokemus, matkatunnelma tai vaikkapa oma kotikeittiön

taidonnäyte. Jaetaan arkemme herkkuja toisillemme!

Kannattaa myös seurata järjestömme valtakunnallisia somekanavia.

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 