

Lue selaimessa



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



**Arvoisa jäsenemme \$Arvo\$ \$Etunimi\$ \$Nimi\$**

### Uusi vuosi ja uudet pakkaset

Hyvää alkanutta vuotta 2026! Uusi vuosi on alkanut raikkaissa pakkasissa täällä Lapissa. Yläpuolella näemme mikä on Tekoälyn ajatus ruuasta, joka sopii pakkaspäivään. Arkiruoka on osa meidän arkea, näinä pakkaspäivinä on varmasti houkuttanut pysyä sisällä ja nauttia itseälämmitävistä aterioista sekä juomista.

Uusi vuosi tuo mukanaan myös toimintaa. Voutikunnan hallituksessa tapahtumia suunnitellaan jatkuvasti, mutta ymmärrettävästi talven sesongin ollessa kiireisimmillään niiden vahvistamisessa on ollut viivettä ja pahoittelumme siitä. Keväälle on tulossa mukavia tapahtumia vähän eripuolilla laajaa aluettamme ja toivotamme kaikki tervetulleiksi. Viime vuonna tapahtumissamme oli mukavasti osallistujia ja tämän toivomme jatkuvan.

Myös ystävän tai tuttavan tuominen tapahtumiin on sallittua, se lisää tietoisuutta järjestöstämme sekä tarjoaa hyvän mahdollisuuden tutustua toimintaamme. Iloksemme olemmekin saaneet uusia jäsenhakemuksia alueellemme.

Kiitos jäsenistölle viime vuodesta ja jatketaan hyvän ruuan ja juoman parissa. Jakamalla sosiaalisessa mediassa ruokaan ja juomaan liittyviä julkaisuja sekä merkkäamalla @rotisseurslapland että @rotisseursfinland niin saamme kerrottua toiminnastamme lisäämällä sosiaalisen median näkyvyyttämme.

Terveisin,

Lapin Voutikunnan Hallitus



## Ystävänpäivä Illallinen Levillä 14.2.

Tuikun illallisen ruokafilosofia rakentuu neljän ilmansuunnan ja paikallisuuden varaan. Tunturikeittiössä Lapin raaka-aineet, vuodenaika ja suunta kohtaavat harkitulla Tuikun tavalla.

Keittiömestari Joonas Niinimaa kunnioittaa menussa Tuikun vuosikymmenten aikana katettuja illallisia. Klassinen rakenne elää ajassa: puhtaita makuja, selkeitä linjoja ja omaa kädenjälkeä.

Viinimestari Viivi Banckaert on valinnut viinit vastuullisesti Keski-Euroopasta – alueiden klassikoita sekä joukossa myös kulttituottajia. Viinit on valittu tukemaan ruokaa ja kokonaisuutta.

### Menu

#### Entrée

Talven kalasaalis, piparjuurta ja tyrniä

Domaine de la Pinte Savagnin Ouillé, Arbois 2020

#### Bouillon intermédiaire

Luikkulientä, karitsaa ja yrttejä

Château de Poncié Fleurie '949' 2023

#### Plat principal

Poroa, Lapin juureksia ja karpaloo

Emidio Pepe Montepulciano d'Abruzzo 'Branella' 2020

#### Dessert

Valkosuklaata ja Lapin marjoja

Fogt Huxelrebe Auslese 2023

Menu, 4 ruokalajia 106 €

Viinipaketti 48 cl 91 €

Viinipaketti 34 cl 75 €

Varaukset sähköpostitse: [sales@peak.fi](mailto:sales@peak.fi)

Ilmoitathan mahdolliset erikoisruokavaliot varauksen yhteydessä.

Paikkoja rajoitetusti, ilmouttaumiset 9.2.2026 mennessä.

–20 % alennus Chaîne des Rôtisseurs -järjestöön kuuluvilla ylläolevista hinnoista.

Ilmoita jäsennumerosi varauksen yhteydessä.

[Lisätietoja Tuikun sivuilla](#)

Levillä mahdollisuus omatoimiseen tutustumiseen Hullu Poron tonttulaan.

Majoitukset voi kysyä Levin lukuisista majoituspaikoista. [www.levi.fi](http://www.levi.fi)

Muistathan Kilpiravintola Ämmilän Levillä, jossa tarjolla herkullinen ruokalista.

Esimerkiksi perjantaina voi käydä Hullun Poron Ämmilässä.

Muista esittää jäsenkorttisi.



## Maaliskuussa kokataan yhdessä

Maaliskuussa järjestämme kyselyssä suosiota saaneen kokkikoulun teemalla "Kevät ja Pääsiäinen"

Päivä varmistuu ihan lähiaikoina, ja tiedotamme sosiaaliseen mediaan. Kokkikoulussa on tarkoitus kokata kaikki yhdessä ja nauttia valmistamamme aterian sen jälkeen.



## Kilpipäivä 25.4.2026

Kansainvälistä kilpipäivää vietetään 25.4.2026. Voutikuntamme alueella sijaitsee monia kilpiravintoloita ja myymälöitä. Voitte ehdottaa meille ravintlaanne, jossa voisi järjestää Lapin alueen tapahtuman esim. sähköpostilla [lappi@rotisseurs.fi](mailto:lappi@rotisseurs.fi).

Haastamme kaikki jäsenemme osallistumaan Kilpipäivään ja julkaisemaan siitä somesta ja tägäämään siihen [@rotisseurslapland](https://twitter.com/rotisseurslapland) sekä käyttämään hastagia

#WorldChaîneDay2026

[Kansallisen järjestöme teemasivut](#)

[Kansainväliset sivut](#)

Teemme talven ja kevään aikana Kilpiravintoloiden kanssa yhteistyössä Kilpiravintolan auditointeja. Mikäli olet kiinnostunut osallistumaan tällaiseen yhdessä Voutineuvoston jäsenen kanssa, ilmoittaua voi sähköpostilla [lappi@rotisseurs.fi](mailto:lappi@rotisseurs.fi) 18.1.2026 mennessä.

## Tulevaa toimintaamme:

- 14.2. Ystävänpäivä illallinen Levillä.
- Maaliskuu 2026 Kokkailua Rovaniemellä
- Vuosikokous
- Seuraa tapahtumia verkkosivuilla sekä sosiaalisessa mediassa
- 

[Facebook sivu](#)

[Instagramissa](#)

## Lapin kilpiravintolat

Kotaravintola Sarakka, Ylläsjärvi

Arctic Restaurant, Rovaniemi

Ravintola Monte Rosa City Hotel, Rovaniemi

Sky Ounasvaara, Ravintola Sky Kitchen&View Rovaniemi

Hullu Poro ravintola Ämmilä, Kittilä Levi

Kaltio, Saariselän Tunturihotelli, Ivalo Saariselkä

Ravintola Petronella, Ivalo Saariselkä

Ravintola Pirkon Pirtti, Ivalo Saariselkää

**MYYMÄLÄT:**

CHOCO\_DELI, Rovaniemi

LAPIN GOURMETKOKIT, Sodankylä

Lapin Kilpiyritykset

[KILPIYRITYKSET](#)

## Tuotekauppa palvelee

Järjestömme tuotekauppa palvelee mm. lahjahankinnoissanne.

[TUOTEKAUPPA](#)



Chaîne des Rôtisseurs Finlande ry

[www.rotisseurs.fi](http://www.rotisseurs.fi)

Osoitelähde: Chaîne des Rôtisseurs Suomi jäsenrekisteri

Jos haluat peruuttaa tilauksen, klikkaa tästä.

POWERED BY

