



menu

Amuce-bouche porosta
Savulohitartar rucolapedillä ja basilikaöljyä
Paahdettua ankkaa, Madeira-rosmariini
kastiketta, pekonipapunyytti
Juustotarjotin ja persikkachutneytä
Omenalehikäinen, Chartreuse-kermaa
ja mansikka-balsamicoa

I AM NIKON SCHOOL

UUSI INNOVATIIVINEN RUOKAKUVAUS- JA KOKKIKURSSI JÄRJESTETÄÄN 1.3.2012

Ainutlaatuinen tilaisuus sinulle, joka rakastat hyvää ruokaa ja juomaa sekä harrastat valokuvausta. Kurssilla opit tekemään herkullista ruokaa ja valokuvaamaan sitä ammattilaisten johdolla. Ammattikuvaajana kurssilla toimii pitkän linjan valokuvaaja Timo Ripatti, joka johdattaa ruokakuvien salaisuuksiin.

Keittiömestarina on Tomi Laurila, jonka johdolla valmistetaan herkullinen neljän ruokalajin Menu viineineen. Tämä nohutumaton elämys järjestetään Aromi-lehden opetuskeittiössä 1.3.2012 klo 18.00 alkaen. Os. Mäkelänkatu 56, 3 kerros, 00510 Helsinki. Varaa paikkasi nopeasti, sillä 20 nopeinta mahtuu mukaan. Hinta 129 € sis. alv.

Osallistujilla on myös mahdollisuus osallistua valokuvauskilpailuun, ja palkitut kuvat julkaistaan Kamera-lehdessä.

Ilmoittautuminen ja lisätiedot osoitteessa www.nikonschool.fi



EATBEST

Food, Wine & Fine Dining



At the heart of the image