

# KOKKETRÆF

Mød og spis menu kreeret af 5 af Danmarks bedste kvindelige kokke

For første gang i Danmarks gastronomiske univers afholdes et eksklusivt KOKKETRÆF, hvor alle kokke er kvinder. Det er 5 af landets elitekokke, der kreerer og serverer hver sin ret i en 5 retters menu ledsaget af vine produceret af kvindelige vinproducenter.

**Lørdag d 8 marts kl 18.30 på Kongenshus Kro, Vestre Skivevej 142, Daugbjerg, 8800 Viborg**



Mette Gassner, der sammen med sin mand driver restaurant »Ti Trin Ned« i Fredericia vil udfolde sig i disciplinen » Snacks & appetizers«. Mette udmærkede sig i 2001 ved at høste 13 taller en suite ved kokkeeksamen.



Rikke Brockstedt fra egen restaurant »Karoline Amalie«, Silkeborg, kendt for elegante fortolkninger bl.a. af ferskvandsfisk og landets måske smukkeste og største ostebord især fåre- og gedeoste. Rikke har tidligere arbejdet hos Troisgros, Roanne og Michel Michaud, Gl. Åbyhøj.



Dansk gastronomi Grand Old lady Jonna Hald, i sin tid glørværdig indehaver af kok på den berømte restaurant »De 4 Årstider« i Århus. Idag køkkenchef på »Terrassen« i Friheden. Hun er en mester i fisk & skaldyr. Jonna Hald er »kult« iflg Slow Food...dansk Kanon indenfor dansk gastronomi.



Pernille Rasmussen, tidligere indehaver og kok på Prinsessen & Hendes krigere i Herning, er idag - trods sin unge alder - kok og krokone på hedens flotteste kro, Kongenshus Kro hvor hun har egnsretter som sit speciale. Bær og frugt, får og geder, fugl og vildt er på spil i hendes køkken.



Anita Klemensen er udlært dessertkok under navnkundige Markus Grigo på Søllerød Kro. Nu er hun køkkenchef på restaurant 1.th i Holbergsgade, København. Hendes dessertkunst er en rejse værd. Tidligere vundet Årets Ret i dessertkategorien.

Det bliver en helt igennem unik aften - bordbestilling absolut nødvendig på telefon 5631 1168 eller på mail:

[info@slowfood-dansk.dk](mailto:info@slowfood-dansk.dk)

Pris kr. 1.588,- incl 5 retters menu med vinmenu og kaffe med avec.

Vi bekræfter reservationen ved udsendelse af faktura.

PS : Der er et mindre antal værelser til rådighed på tlf 97548125

**Slow Food...dansk**

## Menu & Vine

*Velenosi Spumante Brut*

Snacks & appetizers: Mette Gassner

*»a paola« Chardonnay Costa Olmo*

Fisk fra sø og å: Rikke Brockstedt

*Cervaro della Sala, Antinori*

Fisk/Skaldyr fra Vesterhav og Kattegat: Jonna Hald

*Costa Olmo Barbera d'Asti*

Trilogi fra eng og hede: Pernille Rasmussen

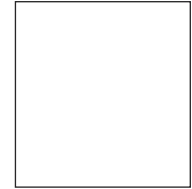
*Vin surprise*

Oste fra Tourrettes Strasbourg/Pedersbæk:

Rikke Brockstedt

*Forteto della Luja, Moscato*

Dessert : Anita Klemensen



Bent Christensen Slow Food...dansk Den danske Spiseguide [www.booksforcooks.dk](http://www.booksforcooks.dk)

[info@slowfood-dansk.dk](mailto:info@slowfood-dansk.dk)

[www.bentchristensen.com](http://www.bentchristensen.com) +45 5631 1168