

GALLAFTEN 2010

GUDME RAASCHOU SPISEGUIDE 2011

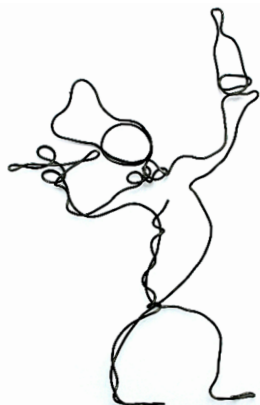
Årets mest unikke festaften, hvor Danmarks førende restaurantprofiler mødes til:

Kåring og diplomoverrækkelse af Årets bedste indenfor en lang række kategorier: Årets Restaurant, Årets Kokkeprofil, Årets Restaurantchef, etc. samt præsentation af Gudme Raaschou Spiseguide 2011

SØNDAG D. 31 OKTOBER 2010 KL. 17.00 PÅ BISTRO BOHEME

ESPLANADEN 8, KØBENHAVN

Her vil Per Thøstesen & mandskab sørge for de gastronomiske nydelser. De ledsagende drikkevarer er i gode ansvarlige hænder hos vore velvillige sponsorer H.J. Hansen Vin, Laudrup Vin & Gastronomi og Otto Suenson Vine.



Alle restauranter/hoteller/kroer med nomineringsstatus eller med en eller flere nominerede personer i kategorierne modtager en indbydelse som VIP gæst.

HUSK AT RESERVERE PLADSER. PRIS PR. PERSON KR. 2280,00.

Vi bekræfter reservationen ved udsendelse af faktura. Når denne er betalt, er reservationen bekræftet. Der vil være mulighed for at reservere et større bord [fra 10 – 24 pers.] såfremt det er et ønske.

BORDBESTILLING: www.booksforcooks.dk

Yderligere information: bent@bentchristensen.com eller telefon 56 31 11 68

AFTENENS PROGRAM OG PRISOVERRÆKKELSER

17.00 – 18.30 Aperitif, snacks. Mingling.

18.30 Til bords.
Velkomst ved Bent Christensen [redaktør]

18:45 1. Ret serveres
Prisoverrækkelse: **ÅRETS SÆRPRIS**

Efter ret nr. 2
ÅRETS FROKOSTRESTAURANT
ÅRETS BISTRO/BRASSERI/SPISESTED

Efter ret nr 3:
ÅRETS SOMMELIER
ÅRETS VIN & AVEC KORT
ÅRETS RESTAURANTCHEF

Efter ret nr 4:
ÅRETS BO & SPIS ADRESSE
ÅRETS OST
ÅRETS DESSERT
ÅRETS KOKKEPROFIL

Efter ret nr 5:
ÅRETS RESTAURANT

23.30 Årets spiseguide uddeles.