

[WWW.SSRF.DK]

SSR generalforsamling 2012

– en gastronomisk oplevelse i særklasse

[FREDAG DEN 9. NOVEMBER 2012]

Kronblad.grafisk
Ellegårdvej 36
6400 Sønderborg



Aftenens kok: Jan Sørensen

Aftenens kok Jan Sørensen er udlært fra Amalienborg Slot og har arbejdet i køkkenet på både Kongeskibet Dannebrog og Restaurant Kong Hans. Også Den Gylde Fortun, Perlen og Divan 2 i Tivoli er steder, der har haft Jan som kok.

I køkkenet har Jan Sørensen arbejdet under nogle af køkkencheferne i den absolutte elite, herunder Jens Peter Kolbeck, Jens Vinding og Michael Michaud. Jan har desuden drevet egen Diner Transportable virksomhed, La cuisine des Saïons i Gentofte, skrevet adskillige artikler om mad, undervist som kokkefaglærer på Hotel- og Restaurations-skolen i København og modtaget utallige gastronomiske hædersbevisninger.

Vinhus i verdensklasse

Maison Albert Sounit ejes af Knud Kjellerup og hans to gode venner Jesper Krogh og Axel Holm Jensen. Knud Kjellerup er blandt andet kendt som grundlæggeren af Østjysk Vinforsyning, som han opbyggede til en af Danmarks mest velanskrevne vinimportører til HORECA sektoren og med egen landsdækkende kæde af vinforretninger.

I 1995 købte Knud Kjellerup og de to venner Bourgogne huset Maison Albert Sounit og har siden målrettet arbejdet på at føre Maison Albert Sounit op i eliteklassen.

Menu & Vin

Rillettes af and med syltede græskar

Crémant de Bourgogne “Blanc de Noirs”, Albert SOUNIT

Foie gras

Crémant de Bourgogne ”Grande Cuvée 2007”, Albert SOUNIT

Røget kammusling

2009 Bourgogne Blanc ”Sous La Roche”, Domaine Bernollin

Delice af forel

2009 Rully Blanc ”Les Saint-Jacques”, Albert SOUNIT

Perlehønebryst med lime

2004 Mercurey Rouge 1. Cru “Les Puillets”, Albert SOUNIT

Svampe risotto med trøffel

2004 Mercurey Rouge “Clos de Montaigus”, Albert SOUNIT

Svinekæber i lakrids

2009 Rully Rouge ”Les Chènes”, Albert SOUNIT

Jordæbler for sjov

2009 Mercurey Rouge ”Vieilles Vignes”, Albert SOUNIT

Briliat Savarin med karamelliseret lynghonning

2009 Bourgogne Rouge “Les Corbaisons”, Domaine Bernollin

Summerbird Chokolade

Crémant de Bourgogne “Demi Sec”, Albert SOUNIT

Så er tiden atter inde til Danmarks korteste generalforsamling.

Sønderborg Salgs- og Reklameforening indbyder til en, traditionen tro, hyggelig aften i godt selskab. I år er smagsløgene i centrum, når vi kæler for kræsne ganer med udsøgte vine fra vinslottet Maison Albert Sounit og en fantastisk gourmetmenu, kreeret af mesterkokken Jan Sørensen.

Derfor er det os en fornøjelse at invitere til generalforsamling den 9. november klokken 18:00 til ca. 23:00

[VINE OG LÆKKERIER I SÆRKLASSE]

Det anerkendte franske vinslot Maison Albert Sounit er i dag blandt de førende vinhuse i Côte Chalonnaise. På SSR's generalforsamling vil det eksklusive vinhus' kyndige sommelier guide os gennem ti udsøgte vine og cremant'er.

De spændende vine og aftenens delikate menu er naturligvis nøje afstemt efter hinanden. Vi serverer således ti små lækre retter, der sammen med de udsøgte vine går op i en højere gastronomisk enhed.

[DANMARKS KORTESTE GENERALFORSAMLING]

Når vi taler om Danmarks korteste generalforsamling, mener vi det helt bogstaveligt! Ganske kort vil SSRs formand og kasserer fortælle om det forløbne år i Sønderborg Salgs- og Reklameforening.

[ÅRETS GALOCHE 2012]

Igen i år uddeler SSR Årets Galoche til en person eller virksomhed, der har haft evne og vilje til at gå nye veje og til at gøre det, alle andre kun taler om. Med prisen belønnes nytænkning, mod, kreativitet og inspiration.

[PROGRAMMET FOR GENERALFORSAMLINGEN]

1. Valg af dirigent
2. Aflæggelse af beretning
3. Aflæggelse af regnskab
4. Fastsættelse af kontingent
5. Valg af bestyrelse
6. Valg af suppleanter
7. Valg af revisorer
8. Eventuelt



[SSR GENERALFORAMLING 2012 – FREDAG DEN 9. NOVEMBER 2012]

HVAD:

SSR generalforsamling 2012
– en gastronomisk oplevelse i særklasse

HVORNÅR:

Fredag den 9. november kl. 18.00 til ca. 23.00

HVOR:

Skansen i Sønderborg

PRIS:

Prisen på 595,- kr. per person inkluderer vinsmagning af ti forskellige vine og gourmetmenu

TILMELDING:

Hvis du ønsker at deltage, skal du gøre følgende:
Tilmeld det ønskede antal personer til arrangementet via www.ssr.dk. Du skal nu indbetale et beløb svarende til det antal personer, du ønsker at tilmelde: Broager Sparekasse, reg. nr. 9797 konto nr. 0000405248.

TILMELDINGSFRIST:

Senest kl. 12.00 mandag den 5. november 2012.



ALOTT, Sankt Jørgens Gade 18, 6400 Sønderborg