



Tilmelding:

Hvis du ønsker at deltage i SSR's generalforsamling, skal du gøre følgende:

Tilmeld det ønskede antal personer til arrangementet via www.reklamegal.dk. I rubrikken "arrangement" skal du huske at angive, om I også ønsker den tilhørende vinmenu. Hvis du/I ønsker at overnatte på Fakkelgaarden, skal det ligeledes angives i rubrikken.

Du skal nu indbetale et beløb svarende til det antal personer, du ønsker at tilmelde arrangementet til SSR: Broager Sparekasse, reg. nr. 9797 konto nr. 0000405248 senest mandag den 23. september 2006 kl. 10.00.

Din tilmelding er først gældende, når du har tilmeldt dig via SSR's website samt indbetalt et beløb tilsvarende antal deltagere.

Bemærk:

SSR råder over 100 pladser til generalforsamlingen, som vil blive uddelt efter først-til-mølle princippet. Det samme gælder Fakkelgaardens 26 værelser. Tøv derfor ikke med at tilmelde dig Danmarks korteste generalforsamling.

Vi glæder os til at se dig !

Sønderborg Salgs- & Reklameforening



Generalforsamling 2006

Torsdag den 28. september kl. 18.00

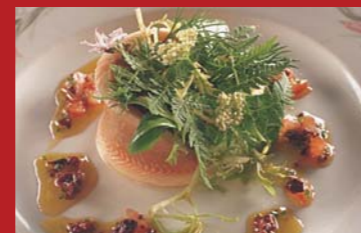


Sabine Egebjerg
På Kanten 25
6555 Himmelblå

Generalforsamling:

Så er tiden atter inde til Danmarks korteste generalforsamling. Sønderborg Salgs- og Reklameforening ind-byder til en hyggelig aften i gourmetstjernernes skær. I år afholder vi nemlig generalforsamlingen på Fakkellaarden, hvor stedets to nye chefkokke, Esben Krogh og Mikael Holm, vil forkæle vores ganer og sanser.

Derfor er det os en fornøjelse at invitere til generalforsamling på Fakkellaarden torsdag den 28. september 2006 kl. 18.00 til ca. 22.30.



Oplev Fakkellaarden og de nye stjernekokke

Fakkellaarden er forkælelse af alle sanser, hvor forunderlig fransk madkunst, luksuriøse omgivelser, professionel betjening og stemningsmættet atmosfære går op i en højere enhed. Fakkellaardens køkken har modtaget adskillige udmærkelser for det høje gastronomiske niveau, der siden starten i 1992 har fået gourmeter fra både ind- og udland til at valfarte til Kollund. Senest blev Fakkellaarden kåret til Årets bo-spise adresse 2006 samt tildelt fem kokkehuer i Politiken.

Fakkellaarden har gennem tiden været rugekasse for mange af de stjerner, der i dag præger både den danske og den internationale gourmetscene. Det gælder også for Fakkellaardens nye talentfulde team, der til Generalforsamlingen vil forkæle SSR's medlemmer.

Det to nye chefkokke er:

Esben Krogh: 30 år, udlært på Fakkellaarden i 1996, siden hen kok på Restaurant Auberge de l'Ill (tre stjerner i Guide Michelin), Restaurant Kong Hans Kælder (en stjerne i Guide Michelin) og Restaurant Kommandanten (to stjerner i Guide Michelin). Esben Krogh har været på Fakkellaarden siden 2002.

Mikael Holm: 30 år, udlært på Hotel Ærøstrand i Marstal i 1996, siden hen kok på bl.a. Cirella i Sidney, Provence i Aalborg, La Bourgogne i Aalborg, Christies i Sdr. Hostrup samt Marie-Louise i Odense. Mikael Holm har været på Fakkellaarden siden 2003.



Overnat på Fakkellaarden

Som et særligt tilbud til SSR's medlemmer, er det muligt at overnatte i et af Fakkellaardens smukke og luksuriøse værelser efter generalforsamlingen. Overnatningen inkluderer Fakkellaardens berømte og lækre morgencomplet fredag morgen – en herlig måde at begynde weekenden på! Prisen per enkelt- eller dobbeltværelse er for SSR's medlemmer blot 925 kr.

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 2005

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

Praktiske oplysninger

Hvor: Fakkellaarden, Fjordvejen 44, Kollund, 6340 Krusaa
Hvornår: Torsdag den 28. september kl. 18.00-ca. 22.30
Tilmeldingsfrist: Mandag den 23. september 2006 kl. 10.00
Pris: For middag med tilhørende vinmenu: Kr. 790,-
(for middag uden alkohol: kr. 490,- OBS! Det kan ikke lade sig gøre at bestille anden vin end vinmenuen til generalforsamlingen)

For overnatning med tilhørende morgencomplet: kr. 925,- per værelse (uanset om der ønskes enkelt- eller dobbeltværelse. *Prisen er ekskl. middag og vinmenu*)

Program:

KL. 18.00 Ankomst til Fakkellaarden

KL. 18.15 Velkommen

Velkomstdrink serveres

Fakkellaardens to stjernekokke Esben Krogh og Mikael Holm fortæller om stedet og aftenens gourmetmenu

KL. 18.35: Forret: Fyldt rødtunge i sprød skorpe med perle spelt og rødvinsirup
Ved valg af vinmenu: 2004, Chablis, Bourgogne, Frankrig

KL. 19.15: Danmarks korteste generalforsamling

KL. 19.35: Hovedret: Kalv på forskellig måde med pomme Anna, svampemousse og Massalasaucen
Ved valg af vinmenu: 2000, Côte de Rhône, Guigal, Rhône, Frankrig

KL. 20.15: Kåring af Årets Galoche 2006

KL. 20.35: Dessert: Karameliseret creme brulée med chokoladefondant samt æble-ingefær croustilliant
Ved valg af vinmenu: 2002, Château Laroze, Gaillac, Frankrig

KL. 21.15 Den kommende SSR-sæson og tak for i aften fra

KL. 21.25 Kaffe og petits fours fra Fakkellaardens konditor Nicolas Vahe



Tilmelding se bagsiden

