



Lietuvos vyriausiųjų virėjų ir konditerių asociacija

Maloniai kviečiame į LVVKA rudens prezentaciją, kuri vyks 2024 m. rugsėjo 22 d. 12 val. „EGO SPA“ didžiojoje konferencijų salėje, Karalienės Barbaros al. 2, Birštone.

Virtuvės šefų meistrystės pristatymas, gastrominės patirtys, įvairių pasaulio virtuvių interpretacijos, šiuolaikinės technikos, inovatyvūs sprendimai, nauji deriniai, spalvotojo rudens įkvėpti skoniai.

Pasitinkant rudens sezoną, HoReCa įmonių atstovai pristatys produkcijos naujienas, supažindins su rinkos aktualijomis, papasakos apie produktų išskirtinumą, kokybę, kūrybinius sprendimus, paslaugas.

Išskirtinį meniu gamina tarptautinių ir nacionalinių čempionatų dalyviai, patyrę virtuvės šefai: Edgaras Rutkauskas, „IKA Culinary Olympics“ sidabro medalio laimėtojas, „Violife Professional Lithuania“; Erikas Janerikas, „Baltic Culinary Heritage 2019“ sidabro medalio laimėtojas, restoranas „EGO SPA“; dukart Geriausias Lietuvos šefas Deivydas Praspaliauskas su komanda, restoranas „Amandus“; virtuvės meistras iš Latvijos Rolands Kiršteins, „Reaton“; konditerė Kristina Eremeeva, MB „Gabalėlis laimės“. Roman Asmolkov pristatys edukaciją apie peilius: priežiūra, galandinimas ir kita.

LVVKA METINIAI RĖMĖJAI:

Minordija
Part of the Orkla Group

PAULIG
PRO

Violife
PROFESSIONAL

MAN ANA
PROFESIONALŪS SVAROS SPRENDIMAI IR PRODUKTAI

Reaton^RFood

Unilever
Food
Solutions
Support. Inspire. Progress.

MANTINGA

JOKADO
— UGI —

SANGAIDA
VISKAS VIENAME PUODE

citma

RENGINIO RĖMĖJAI:

EGO SPA  **BIO LEUA**  **Divaks** **akvilė**
žemės ūkio kooperatinė bendrovė natūralus mineralinis vanduo

INFORMACINIAI RĖMĖJAI:

SKONIS^{LT}

geras skonis
gastronomija ■ gėrimai ■ vartojimo kultūra

KELIAUK
LIETUVOJE

VILNIUS

We

Lithuania

meniu.lt

 **ATOSTOGOS**
KAIME

Aprangos kodas – LVVK asociacijos nariai ir svečiai laukiami su virėjų švarkais.

Dalyvavimo kaina vienam asmeniui – 50 eur, LVVKA nariams – 20 eur.

Registracija ir informacija el.paštu vadybininke@lrvk.lt arba mob. nr. +370 615 67405