



Lietuvos vyriausiųjų virėjų ir konditerių asociacija

Maloniai kviečiame į LVVKA pavasario prezentaciją, kuri vyks 2025 m. kovo 2 d. 12 val. viešbučio „Pajūrio Gabija“ restorane, Vytauto g. 40, Palangoje.

Virtuvės šefų meistrystė, gastrominės patirtys iš įvairių pasaulio virtuvių, tendencijos, šiuolaikinių technikų idėjos, inovatyvūs sprendimai, augaliniai produktai, tvarumas, sezoniškumas, nauji deriniai, džiuginantys, spalvingi, pavasario įkvėpti skoniai.

Pasitinkant šiltąjį sezoną, HoReCa įmonių atstovai supažindins su produkcijos naujienomis, pristatys rinkos aktualijas, papasakos apie produktų kokybę, išskirtinumą, tvarius, kūrybinius sprendimus.

Pavasario meniu gamina nacionalinių ir tarptautinių čempionatų dalyviai, patyrę virtuvės šefai: Edgaras Rutkauskas, „IKA Culinary Olympics“ sidabro medalio laimėtojas, „Flora Food Lithuania“; Jonas Kondrackas, „Laurus Soboras“; Žilvinas Stasiulis, restoranas „Meat Steak House“; Gražvydas Tamkevičius, restoranas „Monai“ ir Valdas Anusevičius, „Momo Grill Klaipėda“; konditerė Živilė Majaraitė, „Geriausias Lietuvos konditeris 2024“ sidabro medalio laimėtoja.

LVVKA METINIAI RĖMĖJAI:

Minordija
Part of the Orkla Group

PAULIG
PRO



MANANA
PROFESIONALŪS ŠVĖROS SPRENDIMAI IR PRODUKTAI

Reaton^RFood



JOKADO
— UGI —

SANGAIDA
VISKAS VIENAME PUODE



RENGINIO RĖMĖJAI:

GABIJA **akvilė**
HOTEL · SPA · RESTAURANT ★★★★★ natūralus mineralinis vanduo

INFORMACINIAI RĖMĖJAI:

SKONIS^{LT}

geras skonis
gastronomija ■ gėrimai ■ vartojimo kultūra

KELIAUK
LIETUVOJE



We
Lithuania

men:u.lt

ATOSTOGOS
KAIME

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

Išankstinė registracija būtina!

Dalyvavimo kaina vienam asmeniui – 60 eur, LVVKA nariams – 30 eur.

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