



Lietuvos vyriausiųjų virėjų ir konditerių asociacija

Maloniai kviečiame į LVVKA pavasario prezentaciją, kuri vyks 2026 m. kovo 1 d. 12:30 val. viešbučio „Pajūrio Gabija“ restorane, Vytauto g. 40, Palangoje.

Virtuvės šefų gastrominės patirtys, kūrybiškumas, meistrystė, šiuolaikinių technikų idėjos, inovatyvūs sprendimai, augaliniai produktai, tvarumas, sezoniškumas, nauji deriniai, pavasario įkvėpti skoniai.

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

Menu gamina nacionalinių ir tarptautinių čempionatų dalyviai, patyrę virtuvės šefai: Edgaras Rutkauskas, „IKA Culinary Olympics“ sidabro medalio laimėtojas, „Flora Food Group“; Latvijos virtuvės meistras Rolands Kiršteins, „Reaton Food“; Nikita Gerasimov, restoranas „Botanist“; Renatas Svobūnas, „Bermudai“; konditerių komanda iš Klaipėdos turizmo mokyklos.

LVVKA METINIAI RĖMĖJAI:

Reaton^RFood

PAULIG
PRO

Minordija
Part of the Orkla Group

MANANA
PROFESIONALŲ ŠVAROS SPRENDIMAI IR PRODUKTAI

FLORA
Food Group™

SANGAIDA
VISKAS VIENAME PUODE

MANTINGA

JOKADO
UGI

itma

RENGINIO RĖMĖJAI:

KLAIPĖDOS
TURIZMO
MOKYKLA

GABIJA
HOTEL • SPA • RESTAURANT ★★★★★

akvilė
natūralus mineralinis vanduo

MIELLA

INFORMACINIAI RĖMĖJAI:

SKONIS^{LT}

geras **skonis**
gastronomija • gėrimai • vartojimo kultūra



CONSULTING

VILNIUS

We
Lithuania

menu.lt



Lithuania
Travel

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