

# GALLAFTEN 2010

## GUDME RAASCHOU SPISEGUIDE 2011

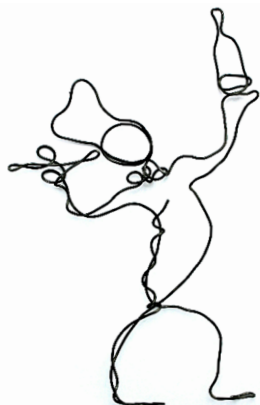
Årets mest unikke festaften, hvor Danmarks førende restaurantprofiler mødes til:

Kåring og diplomoverrækkelse af Årets bedste indenfor en lang række kategorier: Årets Restaurant, Årets Kokkeprofil, Årets Restaurantchef, etc. samt præsentation af Gudme Raaschou Spiseguide 2011

## SØNDAG D. 31 OKTOBER 2010 KL. 17.00 PÅ BISTRO BOHEME

ESPLANADEN 8, KØBENHAVN

Her vil Per Thøstesen & mandskab sørge for de gastronomiske nydelser. De ledsagende drikkevarer er i gode ansvarlige hænder hos vore velvillige sponsorer H.J. Hansen Vin, Laudrup Vin & Gastronomi og Otto Suenson Vine.



Alle restauranter/hoteller/kroer med nomineringsstatus eller med en eller flere nominerede personer i kategorierne modtager en indbydelse som VIP gæst.

### HUSK AT RESERVERE PLADSER. PRIS PR. PERSON KR. 2280,00.

Vi bekræfter reservationen ved udsendelse af faktura. Når denne er betalt, er reservationen bekræftet. Der vil være mulighed for at reservere et større bord [fra 10 – 24 pers.] såfremt det er et ønske.

**BORDBESTILLING:** [www.booksforcooks.dk](http://www.booksforcooks.dk)

Yderligere information: [bent@bentchristensen.com](mailto:bent@bentchristensen.com) eller telefon 56 31 11 68

## AFTENENS PROGRAM OG PRISOVERRÆKKELSER

17.00 – 18.30 Aperitif, snacks. Mingling.

18.30 Til bords.  
Velkomst ved Bent Christensen [redaktør]

18:45 1. Ret serveres  
Prisoverrækkelse: **ÅRETS SÆRPRIS**

Efter ret nr. 2  
**ÅRETS FROKOSTRESTAURANT**  
**ÅRETS BISTRO/BRASSERI/SPISESTED**

Efter ret nr 3:  
**ÅRETS SOMMELIER**  
**ÅRETS VIN & AVEC KORT**  
**ÅRETS RESTAURANTCHEF**

Efter ret nr 4:  
**ÅRETS BO & SPIS ADRESSE**  
**ÅRETS OST**  
**ÅRETS DESSERT**  
**ÅRETS KOKKEPROFIL**

Efter ret nr 5:  
**ÅRETS RESTAURANT**

23.30 Årets spiseguide uddeles.