

Kokketræf på Restaurant Komfur

En aften med gamle venner.

27/10 2012 borde kan bestilles fra kl. 18.00 – 20.00

4 retters menu, med fokus på godt kokke- og tjener-håndværk.

Da vi for mange år siden trådte vores læresko på Djursland og gik på kokkeskole i Silkeborg, mødte vi Thomas Poulsen og Kristian Sørensen - begge kokke med kvalifikationer helt i top. Thomas, der har en baggrund i Oslo, arbejdede allerede i sin læretid på fantastiske restauranter i London og Paris. Kristian turnerede ligeledes rundt på de bedste steder i Aarhus.

De to blev hurtigt vores allierede i jagten på det nyskabende og spændende mad samt i kampen om den gode smag.

Det er nu er over ti år siden, og der er siden løbet meget vand i åen - men vi jagter alle stadig den gode smag.

Kokketræf er en aften, hvor vi alle fire mødes i køkkenet igen og viser jer, hvad vi kan – og hvad god smag er for os.

De bedste hilsner
Kim Thygesen og Allan Thallaug

Menuen:

Kammusling "En papillotte"
røgede muslinger / primører / Krondild
(Thomas Poulsen)

Salat med revet vagtelbryst
confiteret løg / syrlige løg / æblebalsamico
(Kristian Sørensen)

3 gange kalv
stuvet skank / helstegt mørbrad / confiteret bryst
(Allan Thallaug)

En ny & meget bedre apple crumble (Kristian Sørensen)
Æblelasagne med krydder, karamel og creme (Thomas Poulsen)
Karamel-iscreme & æblemazarin (Allan Thallaug)

Pris for menu
kr. 450,- pr. pers.
Kim Thygesen vil denne aften byde på spændende vine, herunder også en vinmenu der passer til menuen.

Thomas Poulsen:

Uddannet Kok - Arbejder til dagligt i Det Norske Udenrigsministerium.

Bor til dagligt i Oslo med hans kone og to dejlige børn, som har sejret over restaurantbranchen. I dag arbejder Thomas således i det Norske udenrigsministerium. Et job han valgte efter at have arbejdet i Paris og London samt på nogle af Oslos bedste restauranter. Restauranter der bla. tæller Le Canard Oslo - 1 stjerne Guide Michellin og Restaurant Oro Oslo - 1 stjerne Guide Michellin. Sidstnævnte drevet af den tidligere vinder af

de uofficielle verdensmesterskaber for kokke, Bocuse D´or, Terje Næss. Selvom Thomas har forladt branchen brænder han stadig for maden, hvilket gør, at hans familien ofte slider sig igennem enorme mængder af opvask efter endnu en omgang eksperimenter i køkkenet.

Kristian Sørensen:

Kok – Driver FoodSense.dk & arbejder som køkkenchef hos Nu Eg Retail & Medie i Skanderborg.

Er uddannet kok fra Hotel Royal i Aarhus og har siden arbejdet som kok, souschef og køkkenchef på forskellige restauranter i det jyske herunder Svineriet og Restaurant Rene på Hotel Ritz i Aarhus, Svinkløv Badehotel m.fl.

I dag driver han FoodSense.dk & er køkkenchef hos Nu Eg Retail & Medie i Skanderborg.

Kim Thygesen:

Sommelier - Restauratør, Arbejder på og driver [Restaurant Komfur](http://RestaurantKomfur.dk) og [Restaurant MellemRum](http://RestaurantMellemRum.dk), Århus C

Uddannet kok på Auning kro og herefter uddannet tjener fra Hotel Ebeltoft Strand, Kim har inden han blev selvstændig arbejdet flere steder i Århus som restaurantchef, bl.a. Radisson Blue og Mefisto

Han er i dag meget aktiv i tjenerfagets verden. Han sidder i Dansk Sommelier forenings bestyrelse og deltager jævnligt i tjener-konkurrencer hvor det er blevet til 2 flotte finalepladser i DM for tjenere.

Allan Juhl Thallaug:

Kok - Restauratør, Arbejder på og driver [Restaurant Komfur](http://RestaurantKomfur.dk) og [Restaurant MellemRum](http://RestaurantMellemRum.dk), Århus C

Det velkendte kombineret med noget nyt er ofte udgangspunktet, når Allan Thallaug arbejder i køkkenet. Med andre ord er det det klassiske køkken med et twist, der fascinerer ham.

Allan har ved flere lejligheder ageret både radio- og tv-kok, bl.a. Frilandshaven, Formiddag med Nis Boesdal og rabatten. Allan har inden han blev selvstændig arbejdet på flere af Aarhus´ bedre spisesteder, bl.a. Mefisto i Volden og hedengangne Restaurant A/C.

Spørgsmål kan stilles til undertegnede.

Med Venlig Hilsen
Allan Thallaug



Guldsmedgade 38-40 - DK 8000 Aarhus C
Tlf.: +45 86123390
E-Mail: Allan@restaurantkomfur.dk
www.restaurantkomfur.dk

