

*Welcome to my defense
in the Carelia building of University of Eastern Finland
in the address Yliopistokatu 7 Joensuu
on Wednesday June 7th 2017 at 12,*

*and if you can come, then also to the post-doctoral party
which is held in the honor of my opponent Shamil Mahkmutov
at Hotel-Restaurant Aada
at Kauppakatu 32 in Joensuu
starting at 7 pm.*

Juha-Matti Huusko

KARONKKA

MENU 1

Green salad seasoned with herbs, half dried tomatoes, nuts and Local cream cheese (G)

**

Roasted pike perch (traditional Finnish lake fish 'kuha') served with lime-kale casserole, potatoes, asparagus and sauce hollandaise (L, G)

**

Cloudberry Crème Brulee (L, G)

Coffee, tea

MENU 2

Salmon pastrami, horseradish crème and dill foam (M, G)

**

Beef tenderloin noisette with creamy parsnip and potatoes, dark garlic sauce (L, G)

**

Chocolate fondant and Madagascar vanilla ice cream

Coffee, tea

Dark suit

RSVP with food choice by May 29th, 2017

juha-matti.huusko@uef.fi

*Tervetuloa väitöstilaisuuteeni:
Carelia-rakennus, Itä-Suomen yliopisto,
Yliopistokatu 7 Joensuu,
keskiviikkona 7. kesäkuuta 2017 klo 12,*

*ja mikäli pääset, myös väitöksen jälkeiselle illalliselle,
joka järjestetään vastaväittäjäni Shamil Makhmutovin kunniaksi
Hotelli-Ravintola Aadassa, Kauppakatu 32 Joensuu
alkaen klo 19.*

Juha-Matti Huusko

KARONKKA

MENU 1

Yrttimaustettua vihersalaattia, puolikuivattua tomaattia, pähkinöitä ja kotijuustoa Polvijärveltä (g)

**

Paahdettua kuhaa, lime-lehtikaalipaistosta, perunaa ja parsaa fenkoli-voissa paistettuna ja hollandaisea (l, g)

**

Lakka-creme brulee (l, g)

Kahvi, tee

MENU 2

Lohipastrami, piparjuuricreemiä ja tillivaahtoa (m, g)

**

Härän sisäfileenoisetit, kermaan haudutettua palsternakkaa ja perunaa, tummaa valkosipulikastiketta (l, g)

**

Suklaafondant ja Madagaskarin vaniljajäätelöä

Kahvi, tee

Tumma puku

RSVP 29.05. mennessä,

kerro samalla kumman menun valitset

juha-matti.huusko@uef.fi