

Na de uitvoering van *Cajanus* in 2017 heeft Zangstudio Haarlem voor dit jaar een prachtige opera op het programma staan **ROSSINI**

Op 17 november om 20.15 uur de première-avond en op zondag 18 november een matinée om 15.00 uur en de avondvoorstelling om 20.15 uur. Locatie is de Doopsgezinde Kerk te Haarlem.  
(voor meer informatie, zie website [www.rossini.nu](http://www.rossini.nu))

Kom Tournedos Rossini bij ons eten voor € 27,50 pp en u krijgt € 5,-- korting op het toegangskaartje als u deze via ons regelt. U krijgt geen toegangskaartje in handen; wij communiceren dit naar de organisatie zodat zij op de hoogte zijn van uw komst.  
U rekent bij ons af, uw gerecht incl. uw toegangskaartje .

De korting geldt alleen voor de combinatie met Tournedos Rossini dus niet indien u een ander gerecht wenst te eten. Indien u een aanpassing aan dit gerecht wenst (bijv. geen eendenlever) blijft de prijs € 27,50.

### Alvast voorproeven?

U kunt van 18 oktober t/m 18 november 2018 van onze Tournedos Rossini komen genieten voor € 27,50 per persoon\*.

## Tournedos Rossini

“Dit Gerecht Is Genoemd Naar De Beroemde Italiaanse  
Componist **Gioacchino Antonio Rossini**,”



*Gioacchino Antonio Rossini (1792-1868) was een ongelofelijk getalenteerde componist en was een groot liefhebber van fijne gerechten en zeldzame wijnen (zijn wijnkelder was legendarisch). Had zo zijn vaste tafel in de [Tour d'Argent](#), [chez Bofinger](#), [chez Cafe des Anglais](#), chez Lucas et Marguerite en het [Maison Dorée](#).*

*Van deze laatste zou de chef-kok Casimir Moisson gezegd hebben dat hij zijn, nu inmiddels legendarische, creatie van tournedos aan de componist opgedragen heeft. Maar dat is maar één van de versies.*

*De naam tournedos zou komen van 'tourner le dos', dat Frans is voor 'keer de rug', draai de rug.*

*Over het waarom de rug keren bestaan ook weer verschillende versies: hij zou zich teveel gemengd hebben in het klaarmaken van zijn eten waardoor de chef-kok zijn inmengingen beu was en riep: tourner le dos.*

*Tournedos Rossini bestaat uit: filet van de ossenhaas, crouton, verse foie gras, fond, truffels en madeira.*

**\*) Indien u een aanpassing aan dit gerecht wenst (bijv. geen eendenlever) blijft de prijs € 27,50.**