



Baletti Joutsenlampi la 29.1.2022 klo 14:00 Oopperatalon päänäyttämöllä!

Legendaarisen Joutsenlampi baletin uusi tuleminen saa harjaantuneimmatkin katsojat haukkomaan henkeään. Joutsenlammen uudessa versiossa loistaa pohjoinen valo.

Joutsenlampi on maailmankuulu baletti, jossa yhdistyvät Tšaikovskin loistelas musiikki ja ikonisen kaunis visuaalinen maailma. Teoksella on pitkä historia myös Suomen kansallisbaletissa, joka esitti sen ensimmäisenä teoksenaan sata vuotta sitten. Nyt Kansallisbalettiin saadaan David McAllisterin kokonaan uusi, suomalaisille katsojille suunniteltu Joutsenlampi, joka kunnioittaa teoksen pitkiä perinteitä.

KOREOGRAFIA **David McAllister**, MUSIIKKI **Pjotr Tšaikovski**, MUSIIKINJOHTO **Matthew Rowe**
LAVASTUS, PUVUT **Gabriela Týlešova**, VALAISTUS **KALLE ROPPONEN**.

Legendaarisen Joutsenlampi baletin tarjoaa Kymenlaakson piirin Kouvolan alueen yhdistykset.

Hinta 160 sis. Pääsyliput pääkatsoman permannolle, bravuuri-buffet-kevätmenu Oopperatalon ravintolassa kevätmenu esitteen 2 sivulla, väliaikatarjoilu kahvi/tee+ kardemumma-rahkapulla ja bussikuljetus Jaala-Kuusankoski-Valkeala-Kouvola-Elimäki.

Paikkoja on varattu 40 pääkatsomon permannolla riveillä 10-13, koronaturvallisuus järjestelyt Valtioneuvoston ohjeiden mukaiset! **Hinta edellyttää vähintään 30 matkustajaa.**

Paikkavarausten aikaa jatkettu 30.11.2021 saakka, maksukäytännöstä ilmoitamme heti kun Joutsenlampi baletin toteutuminen varmistuu. Ilmoittautuminen Lea Aalto puh. 0405198252 tai Pentti Keinänen puh. 0440257470, elakeliitto.jaala@gmail.com. Ilmoittautuneilta edellytetään Eläkeliiton jäsenyyttä. Tervetuloa katsomaan loisteliasta Joutsenlampea!

Kuva: Suomen Kansallisbaletti. Jonas Lundqvist.

HUOM! MENUN SISÄLTÖÄ EI PYSTYTTY VARMISTAMAAN LOMAUTUSTEN VUOKSI! HINTA SAATTA MUUTTUA SUUNTAAN TAI TOISEEN. TIEDÄMME ASIASTA ENEMMÄN LOKAKUUN ALUSSA.

Bravuuri-Buffer-Kevätmenu.

-Valkohomejuustoa, parsaa, värikkäitä tomaatteja, hunajamelonia, rapeaa retiisiä, romainesalaattia sekä sitrusvinegretteä.

-Kuusenkerkkä -graavattua lohta, tillimajoneesia ja hamppunäkkileipää. Kylmäsavustettua häränpaistia, yrttimarinoitua perunaa, paahdettua varhaiskaalia, sinappi-hunajakastiketta.

-Siiänmätimoussea, nokkosmunakasta, marinoitua kevätsipulia, balsamico -pikkelöityä porkkanaa ja kurkkua.

-Spelttilevainleipää sekä vaahdotettua paahdettua voita.

-Maissikananpoikaa, tumma rieslingkastike, korvasieniohrattoa sekä varsiparsakaalia.

Väliaikatarjoilu.

Kahvi/Tee + Kardemumma-rahkapulla .