

KEEP IT
SIMPLE
MAKE IT
FAST!

CROSSING
BORDERS OF
UNDERGROUND
MUSIC SCENES

+ GETTIN' UNDERGROUND
TOGETHER!

KISMIF Conference 2015
+ Summer School

Lunches

13 - 17 July 2015

Faculty of Arts and Humanities of the University of Porto
Casa da Música
Porto, Portugal

KISMIF LUNCHES

The KISMIF Lunches will be held at Faculty of Arts and Humanities of the University of Porto (13-16 July 2015) and Casa da Música (17 July 2015).

The menu will have vegan options and will include starters, one main course, dessert and drinks.

Booking is required in advance, as also the payment. Soon, we will inform about the payment process of KISMIF Lunches.

ALMOÇOS KISMIF

Os almoços KISMIF serão realizados na Faculdade de Letras da Universidade do Porto (13-16 julho 2015) e na Casa da Música (17 julho 2015).

Os menus irão oferecer opções vegans e incluirão entradas, um prato principal, sobremesa e bebidas.

Solicita-se a reserva dos almoços antecipadamente, assim como o seu pagamento. Brevemente, iremos divulgar mais informações acerca do processo de pagamento dos almoços KISMIF.

More info:

<http://kismif.eventqualia.net/>

<http://www.punk.pt/kismif-conference-2015/>

<https://www.facebook.com/kismif.international.conference>

kismif.conference@gmail.com

Menu KISMIF Lunches

	KISMIF Summer School		KISMIF Conference 2015		
	13 July 2015	14 July 2015	15 July 2015	16 July 2015	17 July 2015
Starters	<ul style="list-style-type: none"> • Vegetable consomê • Consomê de legumes 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 mini snacks per person • 3 salgadinhos mini por pessoa 	<ul style="list-style-type: none"> • Leek consomê • Consomê de alho francês 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 mini snacks per person • 3 salgadinhos por pessoa 	<ul style="list-style-type: none"> • Chestnut consomê with orange zest and olive oil • Consomê de castanha com raspa de laranja e um fio de azeite
Main Course	<ul style="list-style-type: none"> • Spiritual codfish • Tofu hamburger with little potatoes sautéed in basil and wild rice • Cups of lettuce, tomato, arugula and black olives • Bacalhau espiritual • Hambúrguer de tofu com batatinhas salteadas em manjeriçã e arroz selvagem • Taças de alface, tomate, rúcula, e azeitonas pretas 	<ul style="list-style-type: none"> • Veal stewed with chestnuts accompanied by white rice • Vegetable lasagna (produced with vegetable cream and soy milk) • Cups of lettuce, tomato, arugula and corn • Vitela estufada com castanhas acompanhada de arroz branco • Lasanha de vegetais (produzida com natas vegetais e leite de soja) • Taças com alface, tomate e milho 	<ul style="list-style-type: none"> • Codfish with corn bread (chipped codfish with potatoes, greens and corn bread) • Soy stewed with mushrooms, peas and carrots accompanied with wild rice • Sautéed vegetables • Bacalhau com broa (bacalhau lascado com batatas, grelos e broa) • Estufado de soja com cogumelos, ervilhas e cenouras acompanhado de arroz selvagem. • Legumes salteados 	<ul style="list-style-type: none"> • Peru stroganoff with white rice • Tropical salad - cold tricolor pasta with sautéed mushrooms, kiwi, orange and pineapple • Stroganoff de Perú com arroz branco • Salada Tropical - Massa tricolor fria, com cogumelos salteados, kiwi, laranja, abacaxi 	<ul style="list-style-type: none"> • Chicken timpani with little potatoes sautéed in basil and wild rice • Vegetables and mushrooms timpani (puff pastry is made with vegetable margarine) accompanied with spring rice (white rice with peas, carrots and corn) • Cups of lettuce, tomato, arugula, black olives and corn • Timbal de frango com batatinhas salteadas em manjeriçã e arroz selvagem • Timbal de vegetais e cogumelos (massa folhada é produzida com margarina de origem vegetal) acompanhado com arroz primavera (arroz branco com ervilhas, cenoura e milho) • Taças de alface, tomate, rúcula, azeitonas pretas e milho
Sauces for salads	Vinaigrette and sauce with diet yogurt and basil base. Molho vinagrete e molho com base de iogurte magro e manjeriçã.				
Drinks	White and red wine, water, natural lemonade, cold tea with mint. Vinho branco e tinto, água, limonada natural, chá frio com hortelã.				
Dessert	Sliced fruit buffet that will diversify over the days. Buffet de fruta laminada que se vai diversificando ao longo dos dias.				

Organizers:



Co-organizers:



With support of:

portoenorte^{TEM}

