

PATSOFT® 2008

Nettverksmiddag og kulturelt program

Rica Nidelven Hotell

Torsdag 5. juni

GSM teknologien ble utviklet i Norge!

GSM standarden feirer i år 20-års jubileum. Hør hvordan GSM teknologien ble utviklet i Trondheim fra "GSM-teknologien far Torleiv Maseng".

På 80-tallet satt han i Trondheim og utviklet en standard som revolusjonerte verden.

PROGRAM:

- 19.00 Apèretif serveres utenfor Gamle Bybro på Rica Nidelven Hotell
- 19.30 Konferansemiddag
Kveldens hovedtaler: Torleiv Maseng: "GSM teknologiens far"
- 22.00 Jazzkonsert på Dokkhuset / piano bar

Om bidragsyterne:



Professor **Torleiv Maseng** er forskningsdirektør ved Forsvarets forskningsinstitutt, der han er ansvarlig for kommunikasjons- og informasjonssystemer. Han har jobbet som forsker ved SINTEF i Trondheim og vært forsker ved NC3A, som er en NATO-forskning i Haag. Fra 1992-94 var han teknisk direktør for den nye mobiloperatøren Netcom GSM i Norge og siden 1994 har han vært professor i radiokommunikasjon ved Universitetet i Lund. I 1996 begynte han ved FFI, Kjeller. Maseng er forfatter av mer enn 100 avhandlinger, har patenter og er en teknisk redaktør i IEEE Communications Magazine. Han har mottatt en pris for fremragende forskning, har arrangert store internasjonale konferanser og er sitert i "Hvem er Hvem i verden".



Hollandsk/amerikansk toppband.

Tineke Postma er en uhyre spennende saksofonist som har studert på Conservatory Of Amsterdam og Manhattan School Of Music, bl. a. med Dave Liebman og Chris Potter. Hun har allerede mottatt en rekke priser, blant dem "Sisters In Jazz All Star Award". Til denne spesielle konserten bringer hun den utrolig dyktige Terri Lyne Carrington fra Boston, som vi tidligere har hørt sammen med bl. a. Herbie Hancock. □

Arrangør: Jazzfest

PATSOFT® 2008

Nettverksmiddag 5. juni

MENY

Meny

Bulgur salat
med blåskjell fra Åfjord og mango/eple

Roastbeef av Røroslam

med pesto rosso og syltet rødløk

Ceviche av laks

med brent sort pepper og avokado creme

Tomatsalat med basilikum

og balsamico sirup

Lokal ost med sur søt frukt

Varme retter:

Kyllingspyd

med pepperotcreme

Øl-dampede

blåskjell med sitron aioli

Gremolata bakte poteter

Kjøttboller

Reker i chimolata

Hvitløk og sitronstekt sopp

Dessert:

Kryddermarinerte bær,

gratinert med hvit sjokolade

Ananas bakt

med chili, vanilje og appelsin
Creme catalana tilsmakt med karamell
Frisk melon.

Rettene serveres med brød og aioli

Vin: Arrow Chardonnay

Pris: 1200,- + mva

Påmelding til: www.patsoft.no, paamelding@patsoft.no

Sted: Rica Nidelven Hotell

Velkommen til en hyggelig kulturell, faglig, mat og relasjonsmessig opplevelse!