



# Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage d'Oslo

## *Invitasjon*

### Invitasjon til L'Ordre Mondial cocktailmiddag på Louise Restaurant & Bar



Kjære venner

Vil du følge med på de nye trendene? Bli med på vår eksklusive cocktailmiddag med Palmer.

Tid: 8. juni kl. 18:00 -22:30

Sted: Louise Restaurant & Bar, Stranden 3

Bli med på denne eksklusive helaftenen hvor du lærer bartenderens beste hemmeligheter og ikke minst nyter spennende drinker til kveldens utvalgte retter. For den matinteresserte er det en velkjent sak at det å sette den rette drikken til måltidet hever den gastronomiske opplevelsen. Ved å erstatte vin med cocktails, oppnår en enda større mulighet til å skape optimale kombinasjoner. Når kjøkkenet og baren leker sammen, blir resultatet garantert noe du ikke har smakt før. Det er kjøkkensjefen ved Louise Restaurant & Bar i samarbeid med profesjonelle bartendere som har skreddersydd en 4-retters middag med hele 6 eksklusive cocktails/drinker, slik at alle smaker er i perfekt harmoni.

Morten Hofseth-Olsen, spirits manager ved Palmer, guider oss gjennom kvelden og forklarer hvorfor de utvalgte drinkene er ideelle sammen med de ulike rettene vi får servert. Baren er plassert i lokalet der måltidet inntas, slik at du hele tiden vil kunne følge med på hvordan de ulike drinkene lages. Du vil få en nøye innføring i alle drinkene, slik at du kan imponere dine gjester ved å gjenskape drinkene på egenhånd.

Aperitiff

TINVED SPRITZ

Tinved, Gin, Sitron & Prosecco

THE DILLUSION

Akevitt, Dill, Agurk, Sitron & Eplecidereddik

Kveite Cheviche - chilli - fennikel - ingefær - mandler - dill

SIDECAR TVIST -

Cognac, Rom, Sitron & Sukker

Stekte Kamskjell - kapers - blomkål - rosiner - gressløk beurre blanc

GIN & TONIC

Gin, Tonic, Tyttebær

Gravet Hjort - syltet sopp, tyttebær, ramsløks aioli - flatbrød

ROSMARINUS

Gin, Rosmarin, Sitron & Honning

Ytrefilet av Norsk rødt fe - potet kake - pepper - løk - pastinakk - gulrot - demi glace

Dessert/kaffe/avec:

ESPRESSOMARTINI

Cognac, Liqour 43, & Espresso

Louise Restaurant & Bar har lange tradisjoner på Aker Brygge og etter en større renovering i 2013 har de fornyet seg både på interiør og på mat. Menyen har fått et nytt fokus, med norske råvarer og inspirasjon fra verdens kjøkken. Restauranten har et unikt interiør, med over 1000 gjenstander fra sjø, havn, brygge og skipsverft.

Pris: L'ordre medlem: kr. 1300,-

Gjester: kr. 1400,-

Antrekk: Uformelt med kjede

Meld deg på så snart som mulig og senest 1. juni ved å fylle inn påmeldingsskjema her:

[Påmelding cocktailmiddag](#). Vennligst noter evt, allergier på kommentarfeltet på påmeldingsskjema. Faktura vil sendes ut automatisk ved bekreftet registrering, og vi ber om at denne betales omgående for å bekrefte din plass. Max 20 personer.

Hjertelig velkommen!

Med vennlig hilsen

Styret i Bailliage d'Oslo

Idunn, Sandra, Asbjørn, Geir, Helge, Torbjørn og Helle



