

REFERAT FRA DINÉR AMICAL PÅ LATTER ONSDAG 29.JANUAR 2020



Onsdag 28. januar ble det arrangert Diner Amical på LATTER Aker Brygge, Oslo, og 49 gjester stilte forventningsfulle til en aften med show, middag, og foredrag på tampen av kvelden med selveste Stig Bareksten.

Aftenen startet med et glass musserende i «Eventyr rommet» som er det nyeste tilskuddet hos Latter restaurant. Eventyr rommet var nydelig pyntet med blomstertapet på vegger og blomsterdekorasjoner tak, og med prismekrone og kandelabre, tok det nesten pusten fra oss som var så heldige å få være tilstede.

Kl 1800 startet aftenens show, som viste 4 nye humorister sin nyeste forestilling, som de har som tittel: « Verdens beste show» . Det var ingenting å si på engasjementet og den uuttømmelig positive ungdommelige energi som kom fra scenen.

Ca 2030 returnerte vi til Eventyr rommet, som nå var nydelig dekket opp til middag. Meny er vedlagt.

Svein Petter Haslerud takket for maten, som fikk fantastiske tilbakemeldinger og også med stor applaus fra gjestene tilstede. LATTER kjøkkenteam og service team var tilstede under talen.

Etter maten kåserte Stig Bareksten rundt to av sine produkter, Botanical Akevitt og Botanical Gin, og vi fikk alle smaksprøver under foredraget. Begge er behørig premierte verden rundt for sin unike flaskedesign og spesielle smak og duft.

Aftenen sluttet rundt 2330 med en signatur Gin & Tonic fra Stig Bareksten. Vi fikk servert følgende meny.

Amuse-bouche: Norsk flatøsters

Triple Zero Jacky Blot Chenin Blanc

Forrett: Fersk pasta - smørsaus - Kalix löjrom

Pouilly-Fuisse Vieilles Vignes Deux Roches 2017

Hovedrett: Iberico svin - jordskock - løk - kjørvæl - pommes anna

Rully en Rosey Rouge Chanzy 2017

Dessert: Sjokoladeterrine - tindvedsorbet - hasselnøtter

Moscatel du Setubal 20Y.O

