



Chaîne des Rôtisseurs  
BAILLIAGE DE VESTFOLD

## Invitasjon

# GRAND DÎNER FREDAG 5. November 2021

**kl: 18:00**

Bailliage Régional de Vestfold har sammen med Maître Hôte Thomas Ødegård og hans kjøkkensjef Ivan Steward gleden av å invitere til årets happening - Grand Dîner på Scandic Park Hotel.

Ivan og hans stab har satt sammen en fantastisk meny for oss denne kvelden, vi gleder oss til å se mange av dere i Sandefjords storstue i november



### Meny

#### Aperitif

**GRATIEN & MEYER CRÉMANT DE LOIRE BRUT**

\*\*\*

Stekte kamskjell

Blomkålkrem, crudité og syltet småløk

Yoghurt dressing med gressløkolje

**BANFI LA PETTEGOLA VERMENTINO**

\*\*\*

Piggvar i urter og oksehaleragu

Syltet sitron, potetaioli, purreconfite

Oksehaleglace og persilleolje

**DOMAINE BOUCHARD MÂCON-LUGNY SAINT-PIERRE**

\*\*\*

Krydderstekt hjort

Confiterte grønnsaker, rosenkål, ristet skogsopp, kremet steinsoppsaus og røstipotet parmesan

**TOSALET PRIORAT OLD VINES**

\*\*\*

Camenbert

Syltet aprikos og honningristede valnøtter

Granateple og balsamicoglase

Sjokolademousse

Appelsin & granateplesalat med mynte og pepperkakecrunch.

**VALPANTENA TESAURO RECIO O DELLA VALPOLICELLA DOC**

Pris medlem: 1890,-

Pris gjester: 1990,-

Antrekk: smoking/mørk dress med kjede

Påmelding via følgende link:

[Registrer](#)

Velkommen

Chaîne de Vestfold

Paal Bye Johansen

Balli Regional



Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.