



Chaîne des Rôtisseurs
BAILLIAGE DE TRØNDELAG

INVITASJON

AWARD DINNER

Lørdag 23. april 2022 kl 1900

Lørdag 23. april får vi være med på en Award Dinner i forbindelse med konkurransene Jeune Chef og Jeune Sommelier tidligere på dagen. Begge konkurransene blir gjennomført på Strinda Videregående Skole tidligere på dagen, og Award Dinner blir servert på Scandic Nidelen kl 1900.

Da får vi presentert vinnerne, som skal representere Norge i den internasjonale finalen i Tyskland i september og Mexoco i oktober 2022!

Maître Hotelier Kjetil Vassdal og Maître Rotisseur Lars Erik Vesterdal inviterer til en reise der vi flørter med de finurlige smakene og teknikkene fra en hel verden av "Street Food" - alt basert på trønderske råvarer. Det vil blant annet bli servert kjøtt fra Yakatori-griller, raw-bar, sjøkreps fra Frøya, kamskjell fra Hitra, spekemat fra Halsan Kjøtt, modnet oksekjøtt fra Trøndelag, reinsdyr fra Røros og mye annet godt. Selvfølgelig blir det drikke tilpasset alle de spennende smakene, og i tillegg til et godt vinutvalg blir det et utvalg lokalt øl, samt en akevitt som egner seg utmerket til asitatiske smaker.

For de som ennå husker Get Together under Grand Chapitre 2016, kan vi være enige med tilbakemeldingen "Best Get Together Ever", og vi vil tro at buffeten denne gangen ikke vil bli noe dårligere!



Påmelding til Award Dinner gjør du her:

Prisen er 1700,- pr pers.

NB - Bindende påmelding er satt til senest 7. april pga påske i forkant av arrangementet.

Antrekk: dress med kjede.

[Registrer](#)

Her er de dyktige vinnerne fra den internasjonale finalen 2020/2021 - alle fra Trøndelag:)
Chef Rotisseurs Emil Lundemo Bakken og Sindre Hjelmseth, og Sommelier Nikolai Svorte (nr 2 fh)



Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.