



Chaîne des Rôtisseurs  
BAILLIAGE DE TRØNDELAG

## INVITASJON

### DÎNER AMICAL TORSDAG 1. SEPTEMBER 2022

Maître Hôtelier Tone Hansen, Vice Echanson Torfinn Lerstad og Maître Rôtisseur Simon Skjærvik ønsker velkommen til høstens første Dîner Amical på Royal Garden Radisson Blu Hotel,

1. september kl 1900.

Vi får servert en 5-retters meny basert på høstens deilige råvarer, og Torfinn vil tradisjon tro finne frem flere store flasker.



Aperitiff:

Abele 1757 Champagne Brut NV

Meny:

Røye

Knutekål, pepperrøt og blåskjell

\*\*\*

Taskekrabbe

Risnudler, lime og koriander

\*\*\*

Gulrot

Chèvre, hasselnøtt og honning

\*\*\*

Rein

Beter, jordskokk og reinsdyrtunge

\*\*\*

Hvit sjokolade

Dill, Granny Smith, Williamspære og Crème Fraiche

Viner:

Saint Pèray Haut Chamblard 2020, M. Chapoutier, Rhône

Lorch Estate 2019, Georg Breuer, Rheingau

Mâcon La Roche-Vineuse Levent Vieilles Vignes 2020, Rijckaert, Burgund

Cornas Les Arènes 2017, Chapoutier, Rhône

Moulin Touchais 2002, Domaine Touchais, Coteaux de Layon, Anjou, Loire

Påmelding gjør du her:

[Registrer](#)

Avbestilling må gjøres senest 2 dager før, ellers må det betales i sin helhet.

Antrekk: dress med kjede.

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.