



Chaîne des Rôtisseurs
BAILLIAGE D'OSLO

INVITASJON

L'Ordre Mondial på Ekebergrestauranten Onsdag den 10. mai 2023

Påmelding her:

[Registrer](#)

Bailliage d'Oslo ved Vice-Echanson og Echanson National Ordre Mondial des Gourmets Degustateurs Rolf Wenstad har gleden av å invitere til årets første

L'Ordre Mondial-middag på Ekebergrestauranten.

Som en hvit funkis-perle i Ekebergåsen ligger Ekebergrestauranten. Det vakre bygget med flott panorama over Oslo sentrum er tegnet av Lars Becker og stod ferdig i 1929, så huset nærmer seg 100 med mat, vin og kultur. Fra 2002 tok Eiendomsspar og Christian Ringnes over bygget og satte det tilbake til fordums prakt, og det er i dag Fursetgruppen som driver restauranten.

Vår middag denne vårkvelden blir i peisestuen med utsikt over hele byen, og arrangementsplanlegger Alice Valle Kitti har sammen med drikkeansvarlig på Ekebergrestauranten satt sammen en flott kveld for oss. Vi får en vårlig meny og parallellsmaker to viner til hver rett. Vi skal drikke viner fra områder og land vi kanskje ikke drikker viner fra så ofte og viner av høy kvalitet.



Aperitiff

Gusbourne Blanc de Blancs 2018

Forrett

TOMATER FRA HANASAND

*med tomat- og hummergelè, avrugacaviar og hjemmelaget ricotta
Soalheiro Primeiras Vinhos Alvarinho 2020, Minho (Vino Verde),
Portugal*

Caillourdin Pouilly-Fumé Les Cris 2020, Loire, Frankrike

Hoverdrett

PEPPERGLASERT ANDEBRYST

*med pastinakkrem, spisskål, grillet løk og andesjy med sherry- og
lavendel honning*

Ken Forrester Petit Pinotage 2020, Western Cape, Sør-Afrika

LEKO Pinot Noir 2020, Adelaide Hills, Australia

Dessert

RABARBRAMOUSSE

*med jordbær- og sitronverbena, rabarbrasorbet og karamellisert
hvit sjokolade*

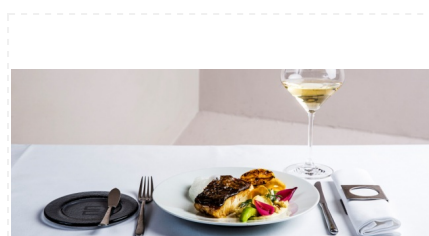
Il Falchetto Brachetto D'acqui, Piemonte, Italia 2019

Cazes Muscat de Rivesaltes, Rousillon, Frankrike 2019

Kaffe

Pris 1700,- p.p.

Chaine.no



Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.