



Chaîne des Rôtisseurs
BAILLIAGE DE ROGALAND

REFERAT

DÎNER AMICAL TORS DAG 16. MARS 2023

B

BRAVO

BRAVO var rette ordet!

Det er utrolig mange nye restauranter i Stavanger, ikke minst i Pedersgaten, men ungdommene Daniel Vigdel Hansen og Rakel Juklestad Helgheim har virkelig fått det til i mulderet av utvalg i bydelen. Fine lokaler hvor en har tatt vare på detaljer i det gamle huset og lar det skinne sammen med koselige gammeldagse servicer og glass. God varm stemning på en virkelig kald mars kveld.

Vi ble ønsket velkommen med en økologisk musserende naturvin fra Spania - 2021 Onínic Pet-Nat - som var frisk og god.

Bailli Kay Hustoft ønsket velkommen til bords til medlemmer og spesielt til inviterte nye gjester.

MENY

Krabbe, lime og argurk

Gulbeter, kremost med salsa macha

2021 Der Glüksjäger Knochentrocken

Lange, sellerirot og hasselnøtter

2018 Mathias Hritzberger Spitaler Grüner Veltliner

Høyrygg, potet og rødbeter

2017 Tenuta Selvadolce Gumbe Di Amarai

Yoghurtsorbet, smuler og karamell

2019 Oremus Tokaji Late Harvest

Medlem Tom Helge Sørensen holdt takk for maten talen. Han har hatt både Daniel og Rakel i service og kunne ikke skryte nok av hva de har fått til. Vi andre var enige i at han hadde god grunn til å føle seg stolt. Maten og vinen smakte fantastisk! Nydelige retter, service og lokaler.

Nok en gang, BRAVO!

Med gastronomisk hilsen,

Ann Sandvold

Vice-Chargé de Presse

[Chaine.no](https://www.chaine.no)



Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.