



Chaîne des Rôtisseurs  
BAILLIAGE DE BERGEN

[Registrer](#)



## Winemakers Dinner på FG Restaurant & Bar

**Torsdag 31. august 2023**

Kjære medlemmer,

Tiden nærmer seg Grand Chapitre i Trondheim. Bailliage de Trøndelag feirer sitt 40-årsjubileum i år og har bestemt seg for at årets arrangement skal bli i verdensklasse. De heldige som har fått plass kan derfor glede seg til en storslagen weekend i Trondheim 25. til 27. august!

Men det kan jo hende at noen ikke har fått plass, eller ikke har anledning til å delta i Trondheim. For dem, samt for de av oss som aldri får nok av gastronomiske opplevelser, er det med stor glede vi kan invitere til Winemakers Dinner i regi av FG Restaurant & Bar uken etter Grand Chapitre.

Haakon Sande, Simon S. Zachariassen og deres team ønsker å tilby Chaîne des Rôtisseurs rabattert pris på dette arrangementet og vi håper våre medlemmer vet å sette pris på god mat og fantastisk vin i kombinasjon.



### WINEMAKERS DINNER MED WENTE VINEYARDS

**31. AUGUST KL. 18.30 på FG Restaurant & Bar**

Ordinær pris: kr 1 795,-

Pris for medlemmer i Chaîne des Rôtisseurs: kr 1 695,-

Antrekk: Pent, uten kjede



Wente Vineyards er en anerkjent vinprodusent med dype røtter i Livermore Valley i California. Det er vår glede å få invitere til Winemakers Dinner, 31. august, med denne vingården som er en av de eldste operative familieeide vingårdene i landet, dedikert til vinproduksjon i over 140 år.

I dag er Wente Vineyards kjent for sitt engasjement for bærekraftig vinproduksjon og deres bruk av økologiske dyrkingsmetoder. Wente laget i sin tid en egen kloning av Chardonnay-druen og det er denne typen druer man finner på de store Chardonnay gårdene i dag. Wente Vineyards er internasjonalt anerkjent som en leder i vinlandet med turisme i forhold til vinsmaking, utdanning, god mat, konserter og golfmesterskap.

Det blir en uforglemmelig helaften med fokus på mat og drikke i kombinasjon. Michael Parr, Vice President i Wente Family Estate, står for vertskapet.

I samarbeid med [Cruisespesialisten](#) vil FG Restaurant & Bar trekke et gavekort på 5000,- fra Norwegian Cruise Line til en av kveldens deltakere.



\*\*\*

#### Meny

##### Aperitiff

*Wente Brut Sparkling*

\*\*\*

##### Forrett

*Wente Riva Ranch Chardonnay*

Smørposjert sjøkreps med brioche, mikrourter og hollandaisesaus

(Allergener: skalldyr, hvete, egg, sulfitt, melk)

\*\*\*

##### Mellomrett

*Wente Riva Ranch Pinot Noir*

Soppisotto med syltet kantarell og parmesan

(Allergener: Melk, sulfitt, sennep)

\*\*\*

##### Hovedrett

*1. Wente Wetmore Vineyard Cabernet Sauvignon*

*2. Murrietas Well The Spur Cabernet Sauvignon*

Ytrefilét med gulrotpuré, broccolini, fiken, portvin & tyttebærsaus

(Allergener: Melk, sulfitt)

\*\*\*

##### Dessert

*Wente Sandstone Merlot*

Utvalg av norske og utenlandske oster med chutney og hasselnøtter

(Allergener: Melk, hvete, sulfitt)

\*\*\*

##### Kaffe - Te

*Avec på egen regning*

[Registrer](#)

Påmelding gjøres ved å klikke på "Registrer" ovenfor, eller i toppen av dokumentet. Betaling gjøres til Bailliage de Bergen, enten med kort, VIPPS eller faktura. Påmeldings- og betalingsfrist er fredag 25. august.

Vennlig hilsen

Gaute Birkeli

Bailli Regional



Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.