



Chaîne des Rôtisseurs

BAILLIAGE DE TRØNDELAG

## INVITASJON

### DÎNER AMICAL ONSDAG 27. SEPTEMBER 2023

Maître Hôteier Tone Hansen, Vice Echanson Torfinn Lerstad, Maître Rôtisseur Simon Skjærvik og Maître Restaurateur Birgitte Bratteli ønsker velkommen til Dîner Amical på Radisson Blu Royal Garden Hotel, onsdag 27. september kl 1900.

Vi får servert en 5-retters meny basert på høstens deilige råvarer. Vinene som blir skjenket, og som er tilpasset menyen, kommer fra stort sett tradisjonelle vinområder i Europa. Tradisjon tro på Royal Garden Hotel blir det mange store flasker. Forhåpentligvis vil middagen foregå i nyoppussede lokaler ved Nidelvens bredd.



Vi kan glede oss til følgende meny og viner:

Champagne Marc Hebrart Selection Brut 1.er Cru Magnum

Krabbekrustade

Agurk, dill og rogn

\*

Uertataki

Agurk, grønn chili og knutekål

Blankbottle Orbitofrontal Cortex 2022 Magnum

The Blankbottle Winery, Western Cape

\*

Bakt Lysing

Skogsopp, jordskokk og kyllingsjy

Trimbach Riesling Cuvee Frédéric Emile 2015 Magnum

Alsace

\*

Lammecarré

Kantarell, pastinakk og rødvinsaus med brunet smør

Les Tourelles de Longueville 2019 Magnum

Château Pichon Baron, Pauillac

og

Roda Reserva 2019 Magnum

Bodegas Roda, Rioja

\*

Golvertind

Plomme og knekkebrød

Kopke 10 Years Old White Port

\*

Pannacotta og Blåbær

Kulturmekis, havre, og syreblad

Kracher Zweigelt Beerenauslese 2020

Burgenland



#### VELKOMMEN!

Antrekk: Dress og kjede

Avmelding må gjøres senest 2 dager før, ellers må det betales.

Påmelding gjør du HER:

[Registrer](#)

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.