Chaîne des Rôtisseurs
BAILLIAGE D'OSLO

REFERAT

JULEMIDDAG
ONSDAG 22. NOVEMBER 2023

Bailliage Règional d'Oslo hadde denne kvelden gleden av å invitere til julemiddag i Chambre séparée FRITZNER hos Chargé de Missions/hoteldirektør Toril Flåskjer og Maître Restaurateur/F&B Manager Christoffer Nilsson på et nydelig og stilig julepyntet Grand Hotel. Vi var 48 deltakere (29 medlemmer og 19 gjester) som fikk en veldig hyggelig og smakfull aften.

Under aperitiffen spilte den flinke jazztrioen Ung Tradisjon for oss. Veldig bra og hyggelig! www.ungtradisjon.no

Så gikk vi til bords, og Toril Flåskjer ønsket oss velkommen.

Hovmester William N. Hansen presenterte så kveldens meny:

MENY

Apéritiff - Bobler med julesmak

***

TARTAR AV ØRRET

Tartar av ørret, syltet agurk med akevitt,

Røros rømme & røkt tyttebærvinagrette

Chablis Domaine Brocard

Bourgogne France

***

REINSDYR

Ytrefilét av reinsdyr, potetpuré, Beurre noisette,

stekt rosenkål, solbærgelé & timiansaus

Zinfandel Three Finger Jack

Lodi California USA

***

VINTERBÅL

Julestokk av mørk sjokoladeganache, kaffesirup, pasjonsfruktkompott, chili - & sjokoladesaus & fem krydder iskrem

Nederburg Noble Late Harvest

Western Cape South Afrika

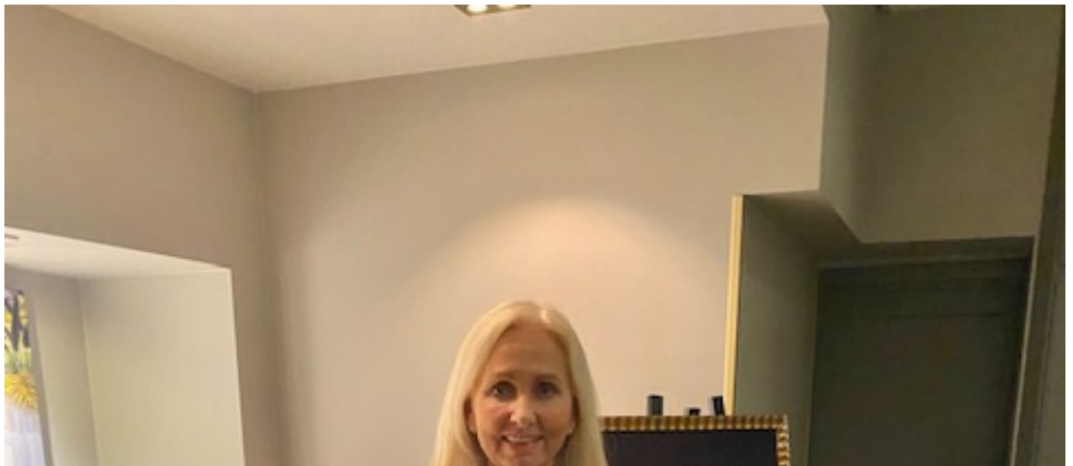
***

Kaffe

***

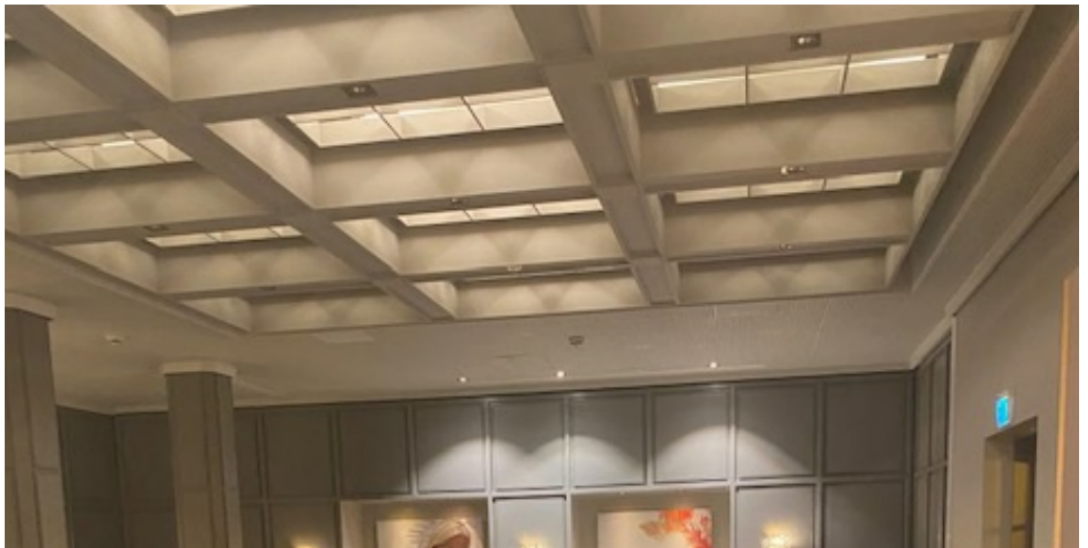
Etter middagen takket Officier Commandeur Øivind Larstorp for maten, samt kom med hyggelige og artige anektoder fra sin tid i Horeca-bransjen.

Echanson National Rolf E. Wenstad tok, på vegne av styret i Bailliage d'Oslo, ordet før kvelden var over, og takket for året som snart ligger bak oss, samt informerte om at programmet for 2024 er like rundt hjørnet. Han minnet også om kommende Grand Chapitre, som vil finne sted under midnattsolen i Tromsø helgen 21.-23. juni 2024.



Bellinge
National

MIONETTO
PROSECCO
MIONETTO
PROSECCO
CHABLIS
MARC BROCARD
2022
THREE FINGER JACK
ZINFANDEL
Nederburg
The Winemasters



Bailliage
National
de Norvège
MACALLAN
12

CHAINE DES ROTISSEURS
1248-1950

Chaine.no

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.