



Chaîne des Rôtisseurs  
BAILLIAGE DE TRØNDELAG

## INVITASJON

### DÎNER AMICAL LØRDAG 20. JANUAR 2024

Bailli Regional Roar Hildonen, Maître Rôtisseurs Eskil Hildonen og Andreas Sørli Trøjgaard og Maître Restaurateur Vega Ebbersten inviterer til en Dîner Amical. Dette er også årets Award Dinner, i forbindelse med Jeunes Chefs Rôtisseurs og Jeunes Sommeliers, der vinnerene blir kåret, og skal representere Norge i de internasjonale finalene til høsten.

*Ps - det er bytting med E.C.Dahls Pub og Kjøkken, som står på dette arrangementet i den opprinnelige årsplanen, som ble sendt ut sammen med julehilsen.*

\*\*\*

Det inviteres denne gangen til en feststemt sal i en av To Rom og Kjøkkens eksterne selskapslokaler, Huitfeldt Stuer. Adressen her er Kjøpmannsgt 14.



#### Kveldens meny:

**Crustade, pepperottrømme, løk og Rossini Caviar  
Fritert kamskjell med bonito og limemajones  
Makrellstørjetartar med sesam, koriander og rispapir**

\*

**Kongekrabbe lollypop, sprø svinesvor, urter og togarashi**

\*

**Perlehønebryst, morkelsaus, potetkrem, Périgord trøffel og kål**

\*

**Kraftkar fra Tingvoll Ysteri med sprøtt bakverk og pære**

\*

**Bokhveteis, salt karamell og yuzumarinerte blåbær**

\*\*\*

#### Kveldens viner:

**Champagne 424 Brut Réserve Beurton & Fils  
Heymann Løvenstein, 2020, Riesling Schieferterrassen, Mosel (mgn)  
Château Boutisse, 2016. Saint-Emilion Grand Cru, Bordeaux  
Château Gravas, 2019, Sauternes, Bordeaux  
Regina di Felicitá Muscato Spumante, Baricchi, Piemonte**

\*\*\*

**Påmelding til arrangementet gjør du her:**

**Registrer**

Påmelding og betaling senest to dager før.  
Hvis det er fullt, kan man stå på venteliste. Ta da kontakt på [hege@chaine.no](mailto:hege@chaine.no).  
Avbestilling må gjøres senest to dager før, ellers må det betales i sin helhet.

Antrekk: dress med kjede.

**VELKOMMEN!**

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.