



Chaîne des Rôtisseurs
BAILLIAGE DE VESTFOLD

INVITASJON

AND à la Edgar Ludl **Onsdag 30. oktober 2019**

Bailliage Régional de Vestfold har gleden av å invitere til en kveld hvor Edgar Ludl har satt sammen en meny bestående And laget på Edgars måte :-). Edgar er jo for de fleste kjent både som kjøkkensjef på Park hotel og innehaver av Ludls gourmet i Sandefjord. Vi i Bailliage de Vestfold er som de fleste vet så heldige å ha Edgar som medlem og også nå skal han dele sin kulinariske dyktighet med oss.



Meny

Aperitif

Terrine av andelever fra Vestfold med syltede kirsebær
Kloster Eberbach Rüdesheimer Riesling Spätlese 2013

Lettstekt fersk andelever på brioche med ferskvannskrepsekrem og mango
Domaine Huet Clos du Bourg Vouvrey Sec 2016

Rosastekt andebryst med skogsopp, syltede neper, gresskarpuré og granatsjy med
ingefær

Cave de Saumur, Réserve des Vignerons Saumur Champigny 2013

Potetpletter med karamelliserte epler, solbærsorbet og krem bavroise

Réserve des Vignerons Saumur Champigny 2013

Kaffe

Sted: Øvre Myra, Sandefjord

Tid: onsdag 30 oktober kl. 19:00

Antrekk: Pent m/kjede

Pris for mat med vinpakke:

Medlem: 650,-

Gjest: 750,-

Pris for mat med mineralvann:

Medlem 450,-

Gjest 550,-

Påmelding via følgende link innen 25 oktober:

Registrer

Hjertelig velkommen

Chaîne des Rôtisseurs

Paal Bye Johansen

Bailli Regional de Vestfold



Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.