



Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs

Association Mondiale de la Gastronomie
Bailliage Régional de Bergen

Bergen, 21.april 2016

Chers confrères

Våren har så smått meldt sin ankomst, men likevel er det kaldt, selv om enkelte grønne skudd vitner om lysere tider. Vi trenger derfor noe godt å varme oss på. Det planlagte arrangementet på Finnegaardstuene 26. april måtte utsettes til høsten og vi tar sikte på å avvikle det en dag i september. I mellom tiden har vi hatt samtaler med våre venner Per Bolstad og Lae Htee, som driver «Mandalay Sushi & Burmese». Deres restaurant i Sparebanksgaten 4 har vært meget populær og fått gode omtaler i media. Nå har Mandalay Marken startet opp i nye lokaler, med den samme staben på kjøkkenet og like god service som tidligere.

Lae Htee og hans stab vil denne kvelden servere oss et utvalg smakfulle burmesiske retter vi helt sikkert vil sette pris på. Måltidet starter med et utvalg Sushi og Samosa, følges av et knippe asiatiske deleretter og avsluttes med en dessert tilberedt av Lae Htees bror som er konditorlærling. I tillegg til en musserende aperitiff ved ankomst, asiatisk øl til maten og kaffe til desserten, vil styret bidra med en liten vinsmaking under avviklingen av måltidet, slik at også de som foretrekker vin til maten får sine lyster tilfredsstilt. Det er med stor glede styret i Chaîne des Rôtisseurs, Bailliage de Bergen, inviterer sine medlemmer, deres ledsagere, samt mat- og vininteresserte venner til:

Diner Amical - Mandalay Marken - Marken 33

Onsdag 11. mai 2016, kl. 19.00

Antrekk: Pent, med kjede

Pris kr. 795 for meny med drikke, vinsmaking og kaffe, tillegg kr. kr 100,- for ikke medlemmer

Meny

Aperitiff – Bobler i det fri

Sushi mix, Sashimi, Nigiri, Maki og Samosa

Mandalay fried Noodles, Soya- and Oyster sauce, Vegetables, Seafood and Rice Noodles

Roast Chicken, crispy fried Onion, Potato and Rice

Spicy Pork Curry fried Onion, mixed Herbs, Vegetables and Rice

Satay Chicken or Scampi, Peanut sauce, Vegetables and Rice

Dessert surprise

Asiatisk øl – Vinsmaking

Kaffe eller Te

Påmelding innen fredag 6. mai, på epost: bas@bbb.no, alternativt på telefon 410 28 000. Betaling til: Chaîne des Rôtisseurs ved Bjarte Askeland, Ulriksdal 8 c, 5009 Landås, kontonr. 1207.94.58706. Be om faktura dersom det er ønskelig. Vennligst gi beskjed om eventuelle allergier.

Arrangementet finnes også på Facebook: <https://www.facebook.com/events/992036167570788/>

Med vennlig hilsen, for styret

Bjarte Askeland
Bailli Régional

Bailli Régional
Bjarte Askeland
Privat:
Ulriksdal 8 C
5009 Bergen
Mobil 410 28 000

Vice Cancelier Argentier
Gaute Birkeli
Bryggeløftet
Bryggen 11
5003 Bergen
Mobil 901 70 000

Vice Chargé de Presse
Per Paulsen
Radisson Blu Hotel Norge
Nedre Ole Bulls plass 4
5007 Bergen
Mobil 928 85 505

Vice Conseiller Gastronomique
Trond Størdal
Privat:
Botmane 17
5119 Ulset
Mobil 952 92 992

Vice Echanson
Ole Vidar Haga
Privat:
Hordnesveien 10
5244 Fana
Mobil 917 15 520

Vice Conseiller Culinaire
Erling Faksvåg
Privat:
Frøyeshøgda
5781 Lofthus
Mobil 924 97 996

Vice Chargé de Missions
Jan Næss
Congress-Conference Bergen AS
Tollbodallmenningen 1B
5004 Bergen
Mobil 980 76 642