



## Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs

Association Mondiale de la Gastronomie  
Bailliage Régional de Bergen

Bergen, 31. august 2018

Chers confrères

Etter en fantastisk sommer i Bergen og en flott markering av de første 50 år for Chaîne des Rôtisseurs i Norge gjennom et prikkfritt gjennomført Grand Chapitre i Sandefjord, er det på sin plass å invitere til det vi tror blir en meget bra høst for medlemmene i Bailliage de Bergen.

Torsdag 27. september gjennomfører Hotel Norge by Scandic sin offisielle Grand Opening. Mange av medlemmene har allerede benyttet anledningen til å besøke dette storslagne hotellet og noen av dere vil få anledning til å overvære åpningen. Som en oppfølger til dette arrangementet og for å slå fast at Hotel Norge by Scandic er en verdig arvtager til det opprinnelige Hotel Norge, stedet der Baillage de Bergen startet, har vi anmodet direktør Lise Solheim Haukedal om å få avholde Grand Diner i Restaurant Nova, fredag 28. september, dagen etter den offisielle åpningen. Det var ikke selvsagt at hotellet kunne etterkomme vår anmodning så tett opp til Grand Opening. Styret i Chaîne des Rôtisseurs er derfor spesielt glade for å kunne annonsere at Head Chef Advisor Ørjan Johannessen, Head Chef Tore Espenes, F&B District Manager Martinus Fjeldstad og deres dyktige team, har satt sammen en fantastisk meny for oss og inviterer til en aften i Restaurant Nova som vil gå inn i historien. Programmet denne kvelden omfatter høytydelig besøk fra Bailli Délégué Thore Sande og overrekkelse av den opprinnelige medlemsplaketten fra Chaîne des Rôtisseurs som tidligere prydet Hotel Norge.

### *Grand Diner - Restaurant Nova - Hotel Norge by Scandic*

Fredag 28. september 2018 kl. 19.00

Antrekk: Mørk dress, med kjede

Pris: kr. 1.650,- for medlemmer, kr. 1.750, for ikke medlemmer

### *Program*

Aperitiff – Intronisasjon

\*\*\*

Grand Diner i Restaurant Nova

\*\*\*

Overrekkelse av medlemsplakett

\*\*\*

Kaffe – Petit fours i Lobby Bar

Vi vil informere om begrenset plass på dette arrangementet og ber om snarlig påmelding, senest innen **mandag 24. september**, på epost: **bas@bbb.no**, alternativt på telefon: **410 28 000**, samt innbetaling til **Chaîne des Rôtisseurs ved Bjarte Askeland, Vilhelm Bjerknes` vei 46, 5081 Bergen, kontonummer 1207.94.58706**. Pris på alkoholfri meny oppgis på forespørsel. For dem som ønsker faktura, vennligst oppgi nøyaktig fakturaadresse. Husk å gi beskjed om eventuelle allergier. Meny på neste side.

Med vennlig hilsen, for styret

Bjarte Askeland  
Bailli Régional

Bailli Régional  
Bjarte Askeland  
Privat:  
Vilhelm Bjerknes`vei 46  
5081 Bergen  
Mobil 410 28 000

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

Vice Chargé de Presse  
Per Paulsen  
Scandic Ørmen  
Lars Hilles Gate 18  
5008 Bergen  
Mobil 928 85 505

Vice Conseiller Gastronomique  
Dag-Erik Dahlslett  
Privat:  
Hatlestad Terrasse 66  
5227 Bergen  
Mobil 404 01 600

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

Vice Conseiller Culinaire  
Inger K. Moe  
Privat:  
Kroken 7  
5003 Bergen  
Mobil 918 35 071

Vice Chargé de Missions  
Jan Naess  
CC Bergen AS  
Haukedalen 193  
5121 Ulset  
Mobil 980 76 642



## **Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs**

Association Mondiale de la Gastronomie

Bailliage Régional de Bergen

### *Grand Diner*

*Restaurant Nova - Hotel Norge by Scandic*

#### **Aperitiff**

*Ayala Blanc de Blanc 2010*

\*\*\*

#### **Ganefryd**

#### **Tataki av Laks**

#### **Blåskjellsuppe, Kaviar**

*Jackie Blot Montlouis Pétillant Triple Zéro NV*

\*\*\*

#### **Smørstekt Hummer**

Sellerirot, Spinat, Hummersaus, Curry

*Jean-Marc Brocard Chablis Vieilles Vignes Sainte Claire 2015*

\*\*\*

#### **Kveite**

Jordskokkpuré, Grønncål, Erter og Smørsaus

*Anne Boisson Bourgogne Aligoté 2015*

\*\*\*

#### **Kalv Entrecote**

Høstsopp, Løk, Søtpotet og Portvinsjy

*Castillo Perelada 5 fincas Reserva 2012*

\*\*\*

#### **Dessertutvalg**

Konditoriets beste

*Barens dessertcoctail*

\*\*\*

*Petit Fours & kaffe*

