



Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs
Association Mondiale de la Gastronomie
Bailliage Régional de Vestfold

Cher Confrère !

Jeg har herved fornøyelsen av å kunne invitere til et høstens varslede arrangement på

Grøstad Gård (Undrumsdal) - Torsdag 24. september

"Et svinaktig besøk på Grøstad gård med 4 retters "grisemeny" tilberedt av Bry Beate, fruen til Grøstad, og Edgar, - og viner dertil"

Buss vil bli satt opp fra Shellstasjonen vis a vis Scandic Rica Park Hotell kl. 17:00 – retur ca. kl. 23:00 til samme sted.



Kveldens meny:

Aperitif: Smaksprøver av 3 forskjellige Grøstadpølser med tilbehør

Forrett: Landterriner med råvarer fra Grøstadgris, syltede kantareller og noe mer

Mellomrett: Gresskarkremsuppe i kopp med noget oppi

Hovedrett: Helstekt svinenakke tilberedt av Gry Beate, fruen til Grøstad, med høstens rotgrønnsaker - steinsopp hvis det er tilgjengelig

Dessert: Safrankokt pære på mandelbunn med syltede plommer

Litt søtt smågodt til kaffen.

Den spennende menyen er komponert av Edgar Ludl med gårdens egne produkter. Vinmeny sammensatt av Vice-Conseiller Gastronomique Arnold Myhre



Pris **kr. 590,-** pr. pers. inkl. transport

Innbetaling til konto nr. **1503.37.90179**

CdR c/o Hege Nøstvik, Persvei 2, 3122 Tønsberg gjelder som påmelding.

Antrekk: **Pent m. kjede.** - Begrenset antall deltakere !

Sitat fra www.grostadgris.no

Økologisk frilandsgris – ren mat uten kunstige tilsetningsstoffer

Vår filosofi er at grisen skal ha det godt fra fødsel til slakt.

Her på Grøstad lever grisene et fullverdig liv med stor grad av frihet. De grynter fritt rundt både ute og inne, og bestemmer selv om de vil ta seg en ettermiddagslur i solen eller gå i skogen og grave etter røtter.

Gry Beate Knapstad,
Grøstadgris

Grøstadgrisen skal ha det godt fra den blir født til den slaktes...

“De flyr i lav høyde og smaker ekstra godt med surkål. For det er noe ekstra med kjøtt fra svin, som ikke bare har fått løpe lykkelige rundt i friluft – slik bare griser kan, men som også kan snuse rundt i skogsjorda på travel jakt etter røtter og andre godsaker. Det er usedvanlig fart i grisene til Gry Beate Knapstad på Grøstad gård.”

Edgar Ludl,
Pioner innen norsk kokkekunst

*Hjertelig velkommen !
Med vennlig hilsen
Bailliage Régional de Vestfold
Rolf Johansen*



Informasjon om høstens andre arrangementer finner du på
www.chaine.no