



Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage de Norvège

Invitasjon

Invitasjon til L'Ordre Mondial - Ost og Vin i Kombinasjon onsdag 31. oktober 2018 kl. 19.00

Chers Confrères

Bailliage de Bergen ønsker å minne om vårt neste arrangement, L'Ordre Mondial - Ost og Vin i Kombinasjon på Kitchen & Table i Hotel Admiral. Samtidig markerer vi overgang til en ny utsendelsesmåte for våre arrangement gjennom Chaîne des Rôtisseurs offisielle medlemssystem. I den opprinnelige utsendelsen var det beklageligvis angitt feil dato i headingen til e-posten, men de fleste av dere forstod nok at det var 31. oktober som var den riktige datoen. Siden vi sendte ut den første informasjonen kan vi meddele at vi har fått informasjon om at Bernt Bucher Johannessen, daglig leder i Hanen, som er offisiell arrangør av Oste VM i Bergen 2018, vil komme og fortelle om norsk ost og Oste VM på arrangementet vårt. Det setter vi stor pris på. Han oppfordret samtidig de av våre medlemmer som ønsker å være med på den store begivenheten om å gå inn på Oste VMs hjemmeside og kjøpe billetter til arrangementet i Grieghallen. Informasjon om Oste VM og kjøp av billetter kan dere finne [her](#).

Høstens første arrangement på Hotel Norge by Scandic ble raskt fulltegnet og var en stor suksess. Dessverre var det en del av våre medlemmer som ikke fikk plass på dette arrangementet og nå kommer det en ny mulighet for å nyte god mat og god vin sammen med gode venner. Helgen 2. og 3. november arrangeres Oste-VM i Bergen og det blir stort fokus på denne fantastiske råvaren i denne perioden.

Bailliage de Bergen ønsker alle norske deltakende osteprodusenter lykke til med konkurransen og benytter anledningen til å invitere til et arrangement der deltakerne kan lære mer om ulike oster, smake spennende osteretter og forsøke kombinasjoner av ost og vin. Vårt medlem, hotelldirektør Sølvi Solmunde på Clarion Hotel Admiral, inviterer oss til restaurant Kitchen & Table, der kjøkkensjef Ståle Ims og restaurantsjef Birthe Borge lover å gi oss en spennende og velsmakende opplevelse.

L Ordre Mondial – Ost og vin i kombinasjon

Kitchen & Table Bergen – Clarion Hotel Admiral

Tid: Onsdag 31. oktober 2018 kl. 19.00 – Antrekk: Pent, med L Ordre kjede

Pris kr. 900,- for L Ordre medlemmer, kr 950,- for Chaîne medlemmer, kr. 1000,- for gjester

Meny

Aperitif – Fernando de Castilla Fino

Bakt rødkittost fra syd-vest Frankrike med hjemmelaget brød

Domäne Wachau Federspiel Terrassen Grüner Veltliner 2017

Stilton med scones og honning
Graham s 10 Years Old Tawny

Raudberg fra Hemsedal med syltede aprikoser og karamelliserte
hasselnøtter

Domäne Wachau Federspiel Terrassen Grüner Veltliner 2017

Burrata og tomater
Domaine J. Laurens Cremant de Limoux Brut 2016

Kaffe og The

**Påmelding og betaling er nå elektronisk og kan gjøres ved å
klikke: [her](#)**

For dere som ikke er helt sikre på den nye måten å melde seg på er det fremdeles mulig å melde seg på ved å sende en epost til: bas@bbb.no, eller ta kontakt på telefon: 410 28 000. Det er også mulig å betale for arrangementet til vår konto: Chaîne des Rôtisseurs ved Bjarte Askeland, Vilhelm Bjerknes` vei 46, 5081 Bergen, kontonummer 1207.94.58706. Frist for påmelding og betaling er søndag 28. oktober. Pris på alkoholfri meny oppgis på forespørsel. Om du ønsker faktura, vennligst oppgi nøyaktig fakturaadresse. Husk å gi beskjed om eventuelle allergier.

Med vennlig hilsen, for styret

Bjarte Askeland
Bailli Régional

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.
[Klikk her dersom du ikke lenger ønsker å motta dette nyhetsbrevet](#)