

Jeunes Chefs Rôtisseurs og Jeunes Sommeliers

Bergen 11. og 12. mars 2016

Jeunes Chefs Rôtisseurs ble første gang arrangert i 1977. I 2007 ble Jeunes Sommeliers inkludert og konkurransene nyter nå stor internasjonal anseelse, som vi er stolte av å være en del av. Men, uten sponsorer, intet arrangement. Vi ønsker derfor å rette en spesiell tatt til alle våre gode samarbeidspartnere! Merk spesielt meget godt tilbud om overnatting fra Radisson Blu Hotel Norge, kr. 965,- for enkeltrom, kr. 1160,- for dobbeltrom.

Program

Fredag 11. Mars

Kl. 19.00 - Get Together - Radisson Blu Hotel Norge

Antrekk: pent, uten kjede - pris: kr. 695, fri adgang for finalister

Tapasmøny

Laksetartar på Bruchetta med Kapersmajones

Pulled Pork, servert med Coleslaw og Sjalottløringer

Mini Cæsarsalat i Sikoriblad

Tomat og Mozzarella

Røkt Andebryst med Eplekompott

Ferske Østers

Kamskjell, Blomkål og sprø Skinke

Minidesserter

Husets Rødvinn eller Hvitvinn

Øl eller mineralvann

Kaffe eller Te

Lørdag 12. Mars

Kl. 09.00 – 16.30 - Finaler - Sandsli Videregående skole

Antrekk: Uformelt – fri adgang

Finalene i Jeunes Chefs Rôtisseurs og Jeunes Sommeliers arrangeres på Sandsli VGS, med gode muligheter for å følge sine favoritter på veien mot den spennende avgjørelsen om hvem som skal representere Norge i de internasjonale finalene. Smaksprøver for alle. Servering fra kl. 12.00

Kl. 19.00 – Grand Diner - Radisson Blu Hotel Norge

Antrekk: Mørk dress, med kjede - Pris kr. 1495,-

Møny

Sjøkreps fra Nordhordland

Syltede grønnsaker, grønt og brønnkarseveloute

Kveite med blåskjell

Fennikel og blåskjellskum

Tornedos Rossini

Gåselever, champignon, små gulrøtter og parsiennepotet

Trøffelsaus og høvlet trøffel

Hvit sjokoladedome

fylt med pasjonsfrukt mousse og bringebær

Tilpasset vinpakke

Kaffe - Te

Hjertelig velkommen

Mød vennlig hilsen

Bjarte Askeland

Bailli Régional de Bergen

Epost: bas@bbb.no - Mobil: +47 410 28 000

Vi takker våre sponsorer



Program



Jeunes Chefs Rôtisseurs
Jeunes Sommeliers

Bergen

11. - 12. Mars 2016