



## Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs

Association Mondiale de la Gastronomie

Bailliage Régional de Sørlandet

Den 13. november 2015 avholdt Bailliage de Sørlandet Dîner Amical på Lillesand Hotel Norge.

43 deltagere møttes til aperitiff i hotellets selskapslokaler i tilknytning til festsalen.



Bailli Jørgen Aall Flood ønsket velkommen. En spesiell hilsen til vår Baillie Délégué, Rolf Brænd, og seks nye potensielle medlemmer i Chaîne des Rôtisseurs. Han takket også for et flott år i vår bailliage med godt fremmøte til de ulike arrangementene. Det vanket også en spesiell takk til styrets medlemmer for godt samarbeid. Videre hadde han gleden av å presentere programmet for 2016.

Kort fortalt:

- **Diner Amical** på Restaurant Lulin i Kristiansand 22. januar.
- **Mondial-arrangement** hos Sylvi og Harald Hille i Kristiansand 1. april.
- **Sommerarrangement** hos Elisabeth og Nick Fuhr i Grimstad 17. juni.
- **Grand Chapitre i Trondheim** 26. Til 28. august.
- **Utflukt til Hvalpsund Ferjekro i Danmark.** 16. til 18. september.
- **Mondial-arrangement** Tangen Vidergående Skole 21. oktober.
- **Diner Amical** på Smag & Behag i Grimstad 11. November.



Baillie Délégué, Rolf Brænd, takket for invitasjonen og hilste fra hovedstyret. Videre kom han litt inn på målsetting for Chaîne des Rôtisseurs i det kommende året. Den store anledningen til at han hadde tatt turen til Lillesand denne gangen var utnevning av Vice Consellier Gastronomique Honoraire, Halfdan Tangen til Grand Commandeur for over 40 års medlemskap i Chaîne des Rôtisseurs.



På vegne av oss alle, vil vi få benytte anledningen til å takke Lillesand Hotel Norge for et flott gjennomført arrangement. De evner å utfordre våre ganer med utsøkte smaker og en service av ypperste klasse. Vice Consellier Culinaire, Jan Vollset oppsummerte vår opplevelse på en fortreffelig måte. En stor takk til den hvite og sorte brigade. En spesiell takk til kjøkkensjef, Anne Karin Trondsen og hovmester, Lydia Döhler. Vi kommer heller ikke utenom å takke eierne av Lillesand Hotel Norge, Beate og Wolfgang Töpfer. Dere er alltid med på laget når vi utfordrer dere.



Vi lar for øvrig meny og bilder tale for seg selv.

Aperitiff

*Natura Brut Nature reserva*

\*

Consommé av skogsopp med vårløk og kantareller.

*Pouilly Fuissé 2013, Domaine Thibert.*

\*

Gratinert torskerygg med snøkrabberagout.

*Pouilly Fuissé 2013, Domaine Thibert*

\*

Eplesorbet med calvados.

\*

Hjortefilet med kastanjepuré, kremet rosenkål, tyttebær, portvinsaus og pommes Dauphin.

*Catena Unoaked Malbec 2012,*

*Bodega Catena Zapata*

\*

Hotel Norges Desserttallerken

*Tokaji Edes Szamorodni 2011.*

*Disznökö*

\*

Kaffe







