



## Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage de Sørlandet

### Referat fra Grand Dîner på Clarion Hotel Ernst 27. januar 2017.

Bailliage de Sørlandet hadde gleden av å invitere til Grand Dîner på Clarion Hotel Ernst i Kristiansand. 61 deltakere hadde meldt sin ankomst til dette arrangementet. Styret er mektig imponert over interessen. Det ble en fantastisk fin aften nydelig mat og drikke i godt selskap med forventningsfulle medlemmer og ledsagere.



Vi hadde også gleden av å ønske nye medlemmer velkommen til Bailliage de Sørlandet. Det var: Fra venstre, Roger Schanke Heimdal fra Beddingen Restaurant i Lillesand. Tom Helge Djuphagen og Tony Espeland fra Sjøhuset Restaurant i Kristiansand. Øyvind Christiansen fra Risør utvidet sitt medlemskap til å bli med i L´Ordre Mondial.



Maître Hôtellier Eindride Lauritsen  
presenterte aftenens meny på vegne av  
hotellet.



*Crément de Bourgogne*

\*

**Posjert kveite og grillet kamskjell**  
servert med syltede neper, kjørvel kjeks og hollandaisesauce

*David Sautereau Sancerre Blanc 2015*

*Arnt Skjerve / Kokkelandslaget*

\*\*

**Sashimi av laks**

servert med vårløk, ingefær, chili, soya og wasabi

*Dopff & Irion Riesling 2014*

\*

**Kiwi sorbét**

\*

**Butchers Cut Steak av entrecôte**

servert med berbere béarnaisesauce, bakte sherrytomater,  
delikatesseløk, SOHO fries.

*Fontanafredda Ebbio Langhe Nebbiolo 2014*

*Marcus Samuelsson /Red Rooster Harlem New York*

\*

**Hvitsjokolade-og fenikkelkrem**

Servert i nøttekurv med havtornsorbét.

*Iseple fra Egge Gård*

*Arnt Skjerve / Kokkelandslaget*

\*

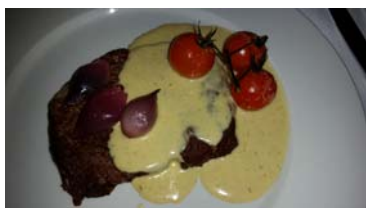
**Kaffe**

Servertes i lobybaren

**Clarion Hotel Ernst**

27. januar 2017





Forøvrig lar vi bildene tale for seg selv for en strålende aften på Clarion Hotel Ernst.













Vice-Echanson Jan Einar Lødrup Stabell  
hadde gleden av å takke staben på Clarion  
Hotel Ernst på vegne av oss.



