



Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage d'Oslo



Referat fra Grand Dîner i Rococo på Grand Hotel

Hotelldirektør Fredrikke Næss fra Grand Hotel og Bailli Régional Helle Cathrine Amundsen ønsket alle de 78 medlemmene og gjestene velkommen. Til aperitiff i salongene fikk vi servert en utmerket Champagne, Ruinart Blanc de Blancs, sponset av Tristan Viala fra Moët Hennessy Norge.

Det var en fryd å komme inn til den nyrenoverte Rococo-salen, som er en av de vakreste og mest unike bankettsalene i Norge. Renoveringen av Rococo er spesielt inspirert av det gamle takmaleriet som stod her frem til 1957, før Rococo brant. Grand Hotel besluttet igjen å gi

rommet et vakkert, klassisk takmaleri. Veggene er dekorert med ekte italiensk silkestoff, Rubelli. Stukkator Peter van der Ent har ledet arbeidet med de vakre gipsdekorasjonene, mens dekorasjonsmaler Axel Dahlgren har utført selve takmaleriet. De opprinnelige venetianske lysekronene skinte klarere enn noensinne. Rococo salen var elegant og klassisk oppdekket, noe som gjorde at våre forventninger ble enda høyere.

Etter at hotellets direktør Fredrikke Næss hadde ønsket oss velkommen og kort fortalt om hotellets reise de siste årene, ble menyen med utvalgte viner til presentert av kjøkkensjef Alex Raby, og Food & Beverage Manager og Maitre Restaurateur Pia Loe Syversen.







Meny Grand Dîner

CARPACCIO AV NORSK INDREFILET

Duo av valnøtter – syltede kantareller – Holtefjell XO, 18 måneder
Sauvignon Blanc 2014 - Cloudy Bay

SMØRSTEKT KVEITE

Orange Beurre Blanc med røkt ørretrogn – Ramson potetpuré
Chardonnay 2015 – Bogle Vineyards

AQUAVIT SORBET

REINSDYR FRA RØROS

Kremet morkellsaus – puré av bakte rødbeter – potetfondant - broccolini

Crozes Hermitage 2015 - Alain Graillot

KARAMELISERTE EPLER

Feuillantine – eplecoulis – eplechips – eplesorbet av Bagstevold

Brännsländ Iscider 35° BX





Bailli Délégué de Norvège Thore Sande og Bailli Délégué Honoraire Rolf M. Brænd delte ut utmerkelser av officier commandeurs og commandeurs, og ønsket nye medlemmer velkommen.

Vi var så heldig å ha hele 5 baillier fra Oslo tilstede, i tillegg til 3 Bailli Délégué de Norvège denne helt spesielle kvelden. Vice-Consellier Gastronomique Honoraire Leif Kristian Sverstad holdt en god og detaljert takketale for den sorte og hvite brigade.

Bailliage d'Oslo takker Grand Hotel Oslo for et meget flott og vellykket arrangement! Utrolig velsmakende mat, delikat anrettet, spennende og velsmakende drikke til maten, utsøkt atmosfære og topp service. Vi kommer gjerne tilbake!

Vi takker også alle medlemmene og gjestene som bidro til å gjøre kvelden uforglemmelig.

Vi minner om neste arrangement **tirsdag 21. november som er julemiddag i Bristol Grill**, hvor du kan velge mellom lutefisk, pinnekjøtt og juletallerken. [Påmelding til julemiddagen her](#). Vi har noen ledige plasser, og frist for påmelding er 17. november.

Med vennlig hilsen
Styret i Bailliage d'Oslo
Asbjørn, Idunn, Rolf, Geir, Helge, Torbjørn og Helle



Gratulerer så mye til nytnevnte offiserer, commandeurer, commandeurer og til de nye medlemmene!

Tusen takk igjen til arrangørene og den sorte og hvite brigade!

