



Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage d'Oslo

Referat fra Diner Amical på Stock Spiseri & drikkeri

Onsdag 26. april møttes 19 deltagere til en fantastisk opplevelse på Stock Spiseri & Drikkeri, hvor mat og ikke minst drikke til maten stod i sentrum!

Bailliage d'Oslo Vice-Chargé de Mission Asbjørn Tysland ønsket velkommen. Daglig leder Kjell Arne Johnsæter fra Stock presenterte kveldens meny og fortalte om konseptene. Odd Nelvik fra Det Norske Brenneri presenterte entusiastisk sine produkter som vi også fikk smake på både bart og i drinker – til stor glede for alle gjestene!

Menyen som ble servert var komponert av kjøkkensjef Kjell Robin Johansen.

Østers med løpstikke og grønt eple

Champagne cocktail med akevitt

(Arvesølvet akevitt, Tattinger Champagne, Hyllebærlikør)

Asparges med lardo og sitrontimian

Nøgene Ø blond

Blomkål med karamellisert blomkålkrem, kamskjell og kamskjell-buljong, «5-spice»

Gin-tonic med Harahorn gin, appelsin og granateple

Kalve culott med estragon-sky, små gulrøtter og jordskokk

Crozes Hermitage 2015 – Pierre Gaillard

Spongcake med bringebæris, hvit sjokolade, lakris og tyttebær

(Norsk bringebærbrennevin og Kjernekar XO Norsk Eplebrennevin) med bringebærcolis og basilikum.

Vice-Chargé Echanson Rolf E. Wenstad takket for maten.

Bailliage d'Oslo takker Team Stock for et flott arrangement! Maten var utrolig velsmakende, delikat anrettet, spennende og velsmakende drikke til maten, flott atmosfære og topp service. Vi kommer gjerne igjen!

Neste arrangement blir på Radisson Blu Hotel på Fornebu mandag 12. juni. Vi legger opp til en flott utendørs grillaften i vannkanten ved hotellet med en meny av spennende kvalitetspølser. Invitasjonen blir sendt ut denne uken, så hold av datoen så lenge.

Med vennlig hilsen

Styret i Bailliage d'Oslo

Asbjørn, Rolf, Geir, Helge, Idunn, Torbjørn og Helle











Vive la Chaîne