



Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage d'Oslo

## Invitasjon

### Grillaften med gourmetpølser på Radisson Blu Park Hotel Fornebu

Kjære venner

Vi inviterer til en deilig juni aften på Fornebulandet for å oppleve en 6 retters middag med gourmetpølser basert på norske, rene råvarer med inspirasjon fra hele Europa. En pølse er ikke lik en annen pølse, den inneholder mange spennende smaker og er laget med kjærighet. Pølseevens tyske pøsemester har lang erfaring fra flere europeiske land. Pølsene er gluten- og laktosefrie, og økologiske. Du har garantert ikke smakt noe lignende. Torbjørn Marthinussen, Vice-Conseiller Culinaire i Bailliage Oslo, og ny direktør på Radisson Blu Park Hotel på Fornebu ser frem til å ønske oss velkommen.

**Mandag 12. juni kl. 18.00** er bordet dekket på terrassen ut mot parken på Radisson Blu Park Hotel på Fornebu. En velkomstdrink serveres på bryggen før vi spaserer opp til terrassen (værforbehold).



Vi samarbeider med Atle Flom, daglig leder og gründer av Pølseveven, og Håkon Steinbo, markedssjef på Egge Gård, som begge vil ta oss igjennom sine bidrag til kvelden. Her er kveldens meny med anbefalt drikke:

Grillet Apfelsnapsel pølse, potetsalat, løkmarmelade  
*Drikkeanbefaling: Cider fra Egge Gård i Lier*

Biff i grillet pølse – storfekjøtt med steinsopp, stekte cherrytomater, løk og steinsopprisotto  
*Drikkeanbefaling: Gabrielle Meffre Prestige Côtes du Rhône*

Hvilerett med smak av eplesnaps

Berliner – grillet currywurst pølse med curry, stekte båtpoteter og søtpotet, coleslaw  
*Drikkeanbefaling: Rabl Riesling*

Merguez servert med couscous, paprika, løk, granateple, dijonsennep el. harrissa  
*Drikkeanbefaling: Bern Grande Récolte 2016 Rosé*

Epledessert  
*Drikkeanbefaling: Iseple fra Egge Gård i Lier*

Dette blir en annerledes aften, hvor dere vil få en helt annen opplevelse av hvordan man kan utnytte kvalitetspølser til gourmet mat. Vi oppfordrer medlemmene til å ta med seg gode venner på dette sosiale og sommerlige arrangementet. Det er telt og god plass på terrassen.

**Pris for 6 retters meny og aperitiff: kr. 650.-.**

Drikkevarer bestilles ved bordet under middagen, og samlet drikkeregning betales i baren etter middagen.

**Antrekk:** Sommerlig uten kjede.

**Medlemmer** melder seg på her: [påmelding til grillaften](#), og faktura går automatisk ut ved påmelding. **Gjester** kan melde seg på direkte til: [helle@chaine.no](mailto:helle@chaine.no), og innbetaling til Chaîne des Rôtisseurs, kontonr. 1503 15 72654 v/Geir Tveit. Husk å merke innbetalingen med ditt navn i feltet "melding til betalingsmottaker". Vipps kan benyttes med firmakode: 95817. Påmelding- og betalingsfrist 29. mai.

Radisson Blu Park Hotel tilbyr overnatting for to personer inkl. frokost til kr. 1.335.-. Kontakt Cathrine Tangen på: [cathrine.tangen@radissonblu.com](mailto:cathrine.tangen@radissonblu.com) for reservasjon.

Hjertelig velkommen!

Med vennlig hilsen

Styret i Bailliage d'Oslo

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



Her er en smakebit av gourmetpølsene med merguez og apfelsnapsel pølser.