



Chaîne des Rôtisseurs
BAILLIAGE DE TRØNDELAG

INVITASJON

DÎNER AMICAL FREDAG 4. SEPTEMBER 2020 kl 1900

Maître Hôtelier Tone Hansen, Maître Rôtisseur Simon Skjærvik, Vice Echanson Torfinn Lerstad og Sommelier Erik Strugstad ønsker velkommen til en tidlig høst- og koronameny!

Vi starter med Ganefryd og Bollinger Special Cuvee Brut dobbel magnum

Meny:

Lettrøkt kveite, fennikel, blåskjell og dillolje
Pouilly-Fumé Tradition 2018, Serge Dagueneau, Loire

Kamskjell, skorsonnerot, kyllingskinn, kyllingdemi og løpstikkeolje
Mersault 2015 magnum, Domaine Bouchard, Burgund

Hjortefilet, løk og selleri, saus med Granny Smith og brunet smør
Periquita Reserva 2014 dobbel magnum, J.M. da Fonseca Vinhos, Península de Setúbal
og Brunello di Montalcino 2014, San Polo (Allegrini), Toscana

2 Oster, marmelade, frukt- og nøttebrød
Grahams Late Bottled Vintage 2015, Port

Multesorbét og karamellisert hvit sjokolade, bitter appelsin
Rosa Regale Brachetto d'Acqui 2018, Prodotto da Vigna Regali, Banfi, Piemonte

Søtt til kaffen



Avbestilling må skje senest to dager før, ellers må det betales.
Husk å legg inn evn allergier i påmeldingen.

Antrekk: dress og slips MED KJEDE.

[Registrer](#)

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.