



Chaîne des Rôtisseurs
BAILLIAGE DE TRØNDELAG

INVITASJON

RØROS-HELG

FREDAG 01.- SØNDAG 03. OKTOBER 2021

L'Ordre Mondial fredag kl 1900:

Vice-Charge de Presse Honoraire Terje Lysholm, Kjøkkensjef Halvor Grøt og
Sommelier Geir Berntsen inviterer til L'Ordre Mondial på Røros Hotell

Kveldens tema:

Presentasjon av R.H Coutier Champagne ved Geir Berntsen

Antrekk: dress med kjede og L'Ordre Mondial-kjede



Kveldens meny:

Byggotto

kantarell og goudaost fra Rørosmeieriet

Pieropan La Rocca Soave 2018

Osso bucco

av kalveskank fra Røroskjøtt. Serveres med stekt polenta, Selbu blå, sjysaus og gremolata

Felsina Berardenga Chianti Classico 2018

Tjukkmjøl

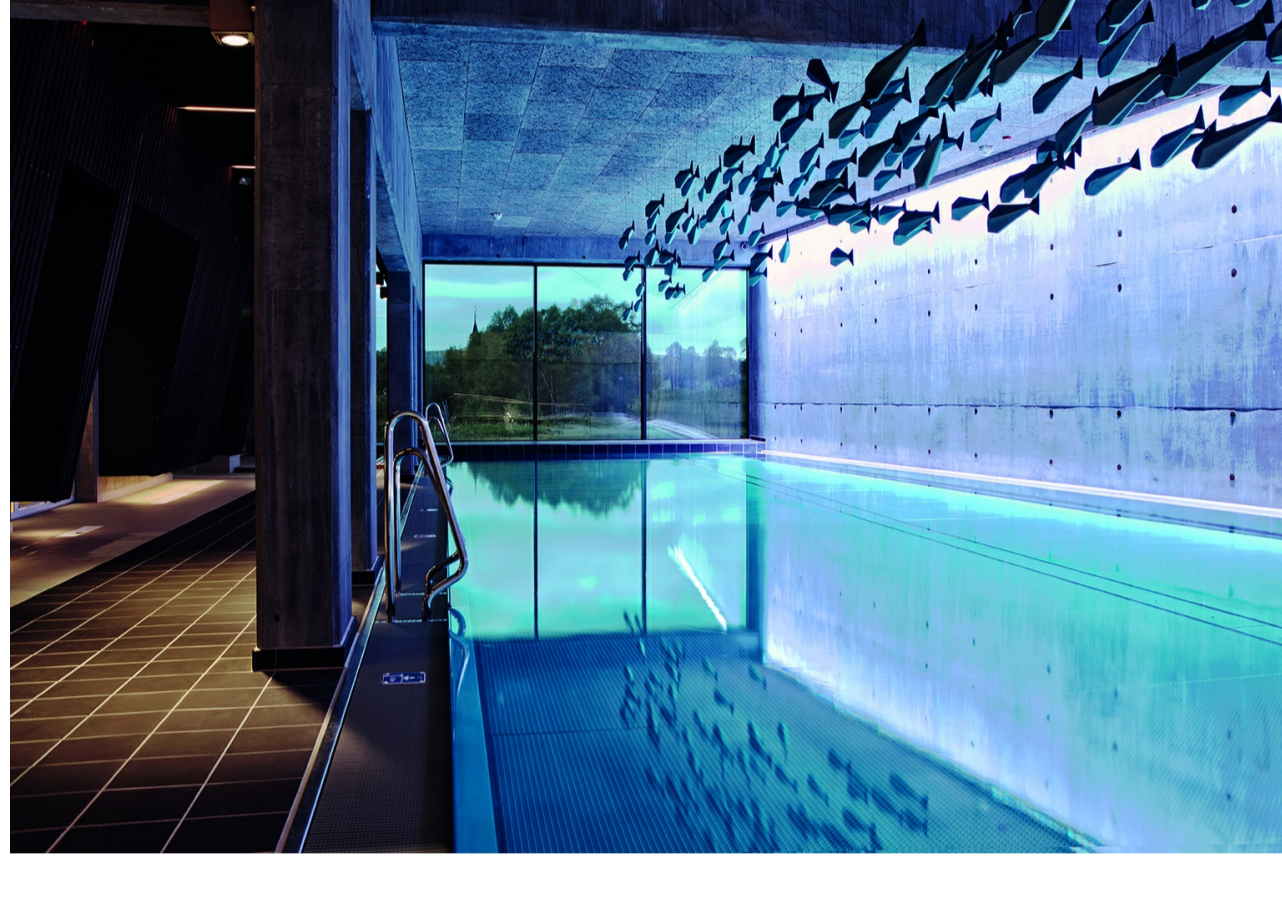
variasjon på Tjukkmjøl fra Rørosmeieriet, yoghurt is med rabarbra fra Galåvolden Gård og karamellkjeks

Coffele Le Sponde Recioto di Soave Classico 2017/18 DOCG

LØRDAG:

Frokost på Røros Hotell

Formiddagen er åpen for å utforske Røros gater eller vidder på egen hånd, eller ta en tur i hotellets basseng.



Dîner Amical lørdag kl 1900:

Vice-Chargé de Presse Honoraire Terje Lysholm, Kjøkkensjefer Aleksander Storm og Eline Haugan Bordvik, og Restaurantsjef Nina Gustafsson inviterer til Dîner Amical på Vertshuset Røros.

For de som bor på Røros Hotell er det oppmøte i resepsjonen kl 1845 for felles transport til Vertshuset.

Antrekk: dress med kjede



Kveldens meny:

Amouse bouche

Sikrogn

vaffel, rømme og gressløk
fisk, melk, gluten

Røkt reinsdyrhjerte

ølmesk chips, tyttebær og yoghurt
melk, gluten

R.H. Coutier Cuvee Millesime Grand Cru 2012

Fjellørret

blomkål, dill, pepperrot og røkt rømme
fisk, melk

Greywacke Wild Sauvignon 2018

Tartar på tørrmodnet ku ytre fra Røroskjøtt

syltet sjalottløk, sprø potet, estragon og hollandaise
melk, egg, sennep

Soalheiro Granit Alvarinho 2019

Sjøkreps på pinne

sjøkreps glase, tempura kuler, løpstikke
skalldyr, gluten, sesam, melk

Domaine Thibert Mâcon-Prisse

Reinsdyr entrecôte fra Stensaas

confitert steinsopp, syltet rødløk, pommies anna og svart hvitløks hollandaise
selleri, melk

Gaja Pieve Santa Restituta Brunello de Montalcino 2016

Ostetallerken

3 typer ost, kompott, kjeks
melk, gluten

Nieport Vintage Port 2015

Multer fra Røros

krumkake, lakriskaramell og vaniljeis
melk, gluten, egg

Oremus Tokaji Aszu 3 Puttonyos 2013

Påmelding gjør du her.

Registrer deg/dere først på hovedarrangementet (kr 0,-), og velg deretter hvilke arrangement du/dere vil delta på.

Husk å noter evn allergier ved påmeldingen!

Avbestilling etter 29. september må betales i sin helhet.

[Registrer](#)



For bestilling av HOTELLROM på RØROS HOTELL, ta kontakt direkte med hotellet på booking@roroshotell.no

Bookingkode: Chaîne des Rôtisseurs

Priser for helgen:

Enkeltrom 1100,- pr natt inkl frokost

Dobbeltrom 1300,- pr natt inkl frokost

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.