



Chaîne des Rôtisseurs
BAILLIAGE D'OSLO

JULEMIDDAG VÆRTSHUSET BÆRUMS VERK

Onsdag 17. NOVEMBER 2021 kl. 18.00

Maître Rôtisseur Bob Laycock og Ulla Laycock ønsker velkommen til tradisjonell julemiddag. Denne kvelden vil våre gjester få oppleve Norges eldste spisested på historisk grunn, i klassiske og tidløse omgivelser. Middagen serveres i den restaurerte låven. **Vennligst oppgi ved påmelding om du ønsker lutefisk eller pinnekjøtt.**

Hjertelig velkommen.



Meny

Aperitiff

Eple cider fra Holte gård

*

Meny

Rakfisk med rødløk, rømme og hjemmebakket lefse

*

Pinnekjøtt med tradisjonelt tilbehør; rotmos, vossakorv, sjysaus og mandelpoteter

eller

Værtshusets lutefisk med erterpuré, Ringerikspoteter, sennepssaus, bacon, brunost, sirup og sennepspulver

*

Trollkrem pannakotta

Drikke

Flåkløpe juleøl og Holtet juleøl

Bivrost Cask Aquavit fra verdens nordligste destilleri.

Kaffe

Pris for medlemmer kr 1150,-

Pris for gjester kr 1250,-

Ankomst dit

Buss 150 Gullhaug stopper ved Bærumsverk . Det går en buss fra Nationalteateret (plattform G)kl: 17:12 med ankomst 17:49.

Om du skal kjøre eller ta taxi så er adressen;

Værtshusveien 10
N-1353 Bærums Verk

Du kan også besøke Værtshusets hjemmeside for mer informasjon:

<https://www.vaertshusetbaerum.no/kontakt>

Værtshuset Bærums Verk

Værtshuset ligger ca. 15 minutters kjøretid fra Oslo. Adresse: Værtshusveien 10 Postboks 70 N-1353 Bærums Verk. Telefon: 67 800 200 Fax: 67 800 201 E-post: post@vaertshusetbaerum.no

www.vaertshusetbaerum.no

Registrer

Chaîne.no



Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.