



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, sammen Vice-Echanson Victoria A. Brandvold, 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 lutfisk eller pinnekjøtt.

Hjertelig velkommen.



Meny

Aperitiff

Eple cider fra Holte gård

*

Meny

Rakfisk med rødløk, rømme og hjemmembakt lefse

*

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

eller

Værtshusets lutfisk med ertepuré, 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;

Vertshusveien 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: Vertshusveien 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



Caption



Caption



Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.