



Chaîne des Rôtisseurs

BAILLIAGE DE BERGEN

Registrer

Velkommen til Champagnevorspiel og Juletofisk onsdag 15. desember 2021



Chers confrères

Et spesielt år nærmer seg sin avslutning. Coronaviruset har satt sitt preg på hele samfunnet og gjort arrangementene våre usikre. Likevel klarte vi å gjennomføre mye. Året startet med en Michelinmiddag på Bare 13. januar, en stor opplevelse, selv med juice-meny. Så, 12. mars gikk turen til Bekkjarvik, der vi fikk en flott meny sammen med våre gode venner i Johannessen-familien. Sommerarrangementet 5. juni ble en tradisjonell og svært velsmakende Afternoon Tea på Opus XVI.

Men spesielt stolte er vi av hvordan Grand Chapitre ble gjennomført, første helgen i september. Alle spisestedene leverte mer enn forventet og stor deltakelse fra medlemmene i Bergen og mange tilreisende, gjorde at arrangementet ble en storslagen opplevelse.

Mot slutten av året ble samfunnet normalisert og vi gjennomførte en meget bra L'Ordre Mondial på Pergola 25. oktober og en flott Winemakers Diner Amical på Villani Lagunen 17. november.

De siste dagene har vi igjen hatt mer smitte i samfunnet og den videre utviklingen er fremdeles noe uklar. Styret har imidlertid besluttet at vi fortjener å avslutte året på tradisjonsrikt vis, ved å feire oss selv med Juletofisk på Bryggeloftet. Vi gjentar derfor suksessen fra 2019 og starter kvelden med Julebøbler hos Paal i Holmedalsgården 5A, før vi beveger oss i retning Bryggeloftet og der inntar byens beste Lutefisk med alt tilbehør.

Styret i Chaîne des Rôtisseurs, Bailliage de Bergen, har den store gleden å invitere sine medlemmer, deres ledsagere og andre mat- og vininteresserte venner, til årets siste arrangement:

Champagnevorspiel og Juletofisk

Tid: Onsdag 15. desember 2021 kl. 19.00

Pris: kr. 1450,- for medlemmer, kr. 1550,- for gjester

Antrekk: Mørk dress, med kjede

Program

Kl. 19.00 - "Champagnevorspiel hos Paal"

Paal J Kahrs Arkitekter AS, Holmedalsgården 5A (bak Julehuset på Bryggen)

Det serveres rikelig avkjølt Champagne, med snacks, i kunstneriske lokaliteter



Kl. 20.00 - "Jul på Bryggeloftet"

Bryggeloftet og Stuene, Bryggen 11

Meny

Bryggeloftet 's gravlaks, kryddersild fra Måløy, Gravet kveite

Småtøs og akevittplanke

Tradisjonell lutefisk fra Brødrene Berg
Holy night fra 7 Fjell og Bryggeloftet' s akevitt

Klassiske perler: Multer, kirsebær og sjokolade

Noe attåt

Kaffe – Te



Styret ber om snarlig påmelding, senest mandag 12. desember, ved å klikke på «Registrer» øverst i invitasjonen. Plassen er noe begrenset og medlemmer blir prioritert ved overbooking. Kontakt Gaute Birkeli på epost: gautebirkeli@gmail.com dersom du trenger assistanse eller har spørsmål.

Betalingsfrist er 12. desember. Bruk gjerne kredittkort eller Vipps ved påmelding, men innbetaling kan også gjøres til kontonummer. 1207.94.58706. Pris på alkoholfri meny på forespørsel. Oppgi nøyaktig fakturaadresse dersom du trenger faktura. Vennligst gi beskjed om eventuelle allergier eller spesielle preferanser.

Med vennlig hilsen

Gaute Birkeli

Bailli Régional

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.