



Referat

World Chaîne Day - Lunsj med Champagne - BELLIES

Lørdag 23. April 2022

Det er fremdeles Covid ute og går så etter frafall av flere var vi en fin gjeng på 20 som koste oss på Bellies.

Under World Chaîne Day's tema - GRØNT i alle dens former - fargen av natur, hell, håp, vitalitet, økologi- var BELLIES det rette stedet. De fleste av oss kledt i grønt for anledningen.

Vi fikk servert Jacques Lassaigne Champagne som aperitiff og Gisle Steffensen ønsket velkommen. Han ga deretter ordet til Øystein Ohma som fortalte om Bellies filosofi - bærekraft, miljø, klima, og kortreist mat.

Bellies er en hel vegansk restaurant som serverer fantastiske retter og herlige smaker.

Kjøkkensjef Tony Martin fikk utfordringen om en GRØNN meny ikke bare som i deres ånd, men også i farge.



Vi fikk servert følgende meny og Champagne akkompagnement:

Fritert østersopp med søtsur saus med sesammayo

Jacques Lassaigne

Meze, hummus, baba ganouch og pitabrød

Marguet Shaman Rosé 2017

Grillet grønn asparges med vild salat og buljong

Remi Leroy Brut Nature

Sellerirot med løpstikkepesto og rødvinnsky

Drappiere Carte d'Or

Pistasj is med gresskarkjerneolje og blodripsblomst

Jeg må si jeg aldri har smakt bedre tilberedt sopp! Utsøkte smaker og grønnfarger.

Det var en meget vellykket ettermiddag som ble avsluttet med overrekkelse av Chaîne des Rotisseurs plakett til Bellies som nytt medlem av Chaîne des Rotisseurs. Plaketten ble overrakt av Bailli Régional Gisle Steffensen

Det ble tatt mange bilder som ble sendt inn til fotokonkurransen. Et utvalg av vedlagte bilder ble sendt inn. Fingers Crossed!

Med gastronomisk hilsen

Gisle Steffensen Bailli Régional

Chaîne.no

Foto: Jonas Friestad

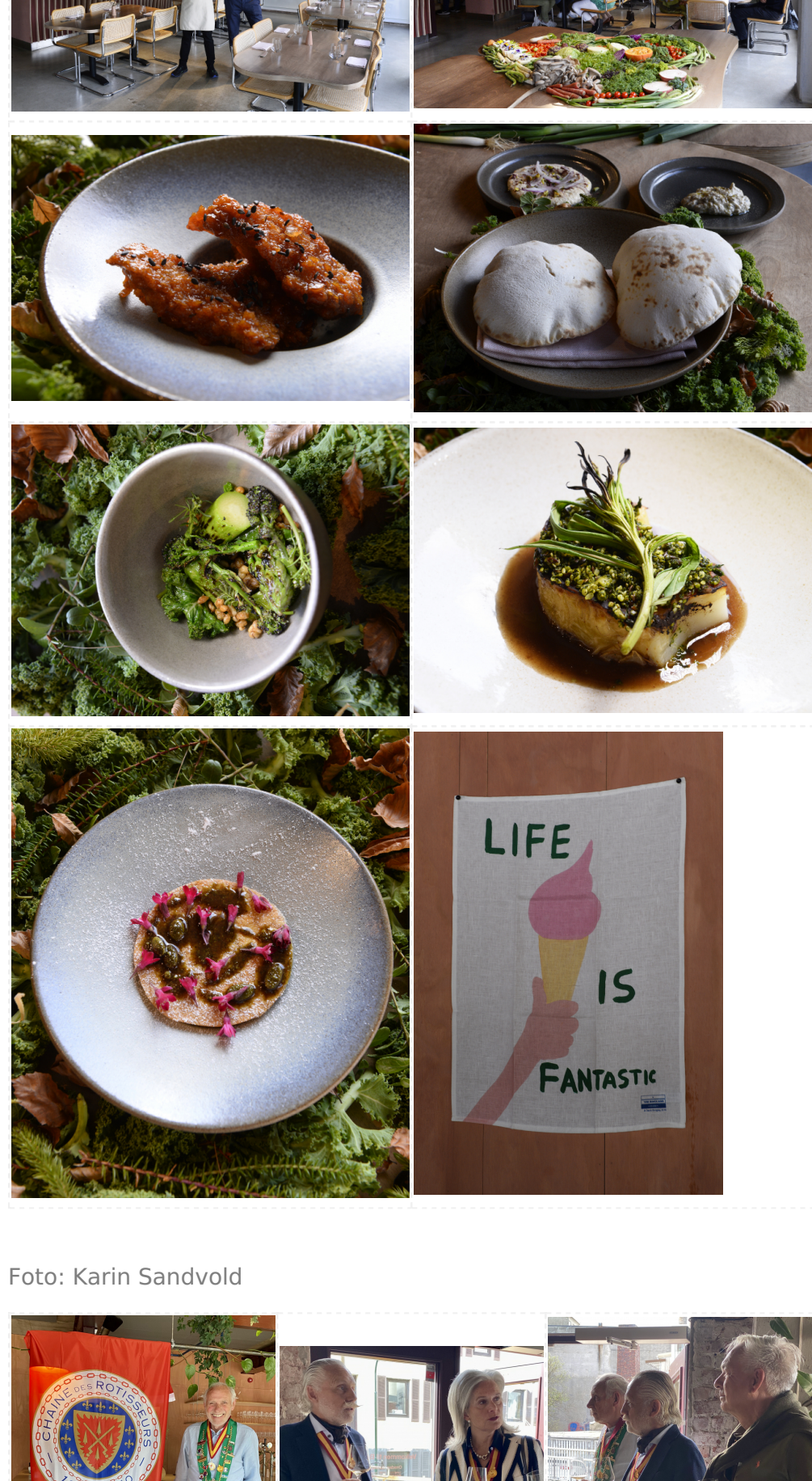


Foto: Karin Sandvold



Foto: Dan Bostrøm



Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.