



Chaîne des Rôtisseurs
BAILLIAGE DE SØRLANDET

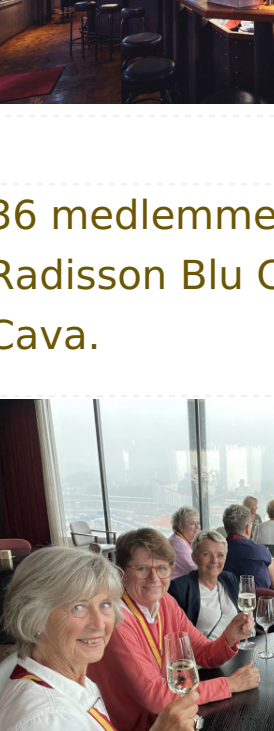
REFERAT MONDIALARRANGEMENT FREDAG 17. JUNI 2022

For første gang ble det gjennomført et "Wine and Dine" arrangement i Kristiansand i regi av L'Ordre Mondial Sørlandet.

Konseptet er å spise på flere forskjellige restauranter på samme kveld, hvor det blir servert en rett med tilpasset vin på hvert enkelt sted. Stedene som deltok denne gangen var:



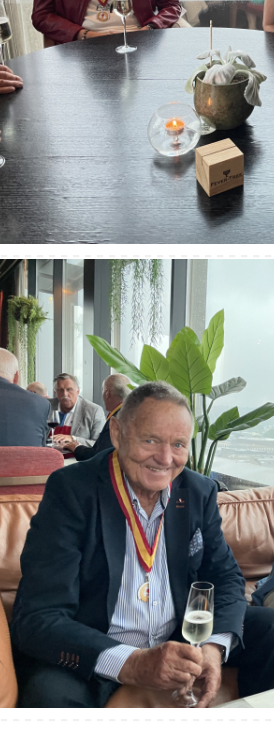
**Radisson Blu Caledonien
Hotel, Kristiansand**
Vestre Strandgate 7, 4610 Kristiansand
+47 38 11 21 00



Hos Moi
Nodeviga 2, 4610 Kristiansand
+47 38 17 83 00
velkommen@hosmoi.no



Værtshuset Pieder Ro
Gravane 10, 4610 Kristiansand
+47 38 10 07 86
post@pieder-ro.no

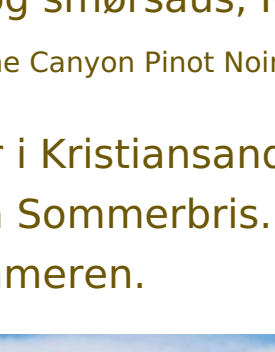
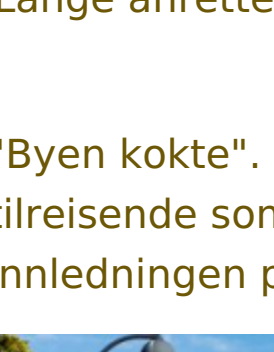
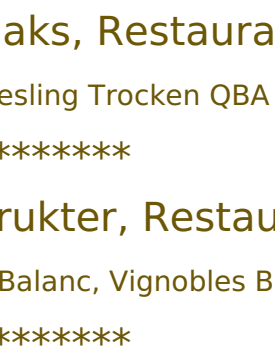
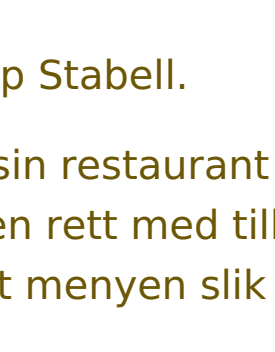
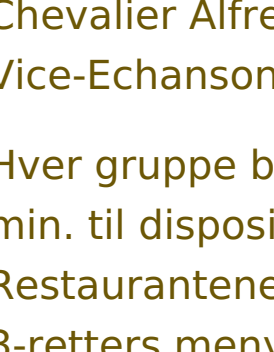


Sjøhuset Restaurant
Østre Strandgate 12A, 4610 Kristiansand
+47 38 02 62 60

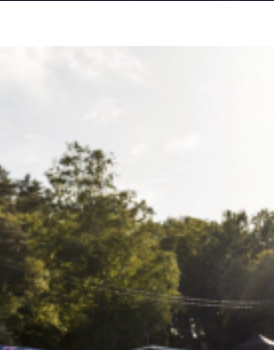


Bakgården Bar
Tollbodgaten 5, 4611
Kristiansand
+47 38 02 12 11

36 medlemmer og gjester møtte glade opp i Skybaren på Radisson Blu Caledonien Hotel til et godt glass sprudlende Cava.



Vi ble ønsket velkommen av Vice Echanson Jan Einar Lødrup Stabell som så delte forsamlingen opp i tre grupper.



Gruppene ble ledet av:
Bailli Honoraire Jørgen Aall Flood,
Chevalier Alfred Gimle Ro
Vice-Echanson Jan Einar Lødrup Stabell.

Hver gruppe ble løst til hver sin restaurant hvor de hadde 45 min. til disposisjon for å nyte en rett med tilhørende vin. Restaurantene hadde samkjørt menyen slik at det totalt ble en 3-retters meny bestående av:

Signatur Sashimi på laks, Restaurant Hos Moi

Weingut Schloss Lieser Riesling Trocken QBA 2020 Mose

Fiskesuppe med havets frukter, Restaurant Pieder Ro

L'Instant, Sauvignon Blanc, Vignobles Berthier

Lange anrettet med blomkål og smørsaus, Restaurant Sjøhuset

Joyce Submarine Canyon Pinot Noir

"Byen kokte". Det var sommer i Kristiansand med mange tilreisende som skulle delta på Sommerbris. Dette ble innledningen på Sørlandetsommeren.

