



Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage de Nordvestlandet

Invitasjon



Velkommen til å bli med på en opplevelse i høst du aldri vil glemme. Den 27.og 28. oktober arrangerer vi lunsj og middag med Arne Brimi på Vianvang

Chers Confrères

Vi har gjort avtale med Arne Brimi på Vianvang. Og håper at du/dere vil bli med. Her blir det først til mølla, da vi kun har 20 plasser.

Arne har laget et eget program til oss, der planen er som følger:

Kl 12:00 Innsjekk på vårt hotell i Lom
" 12:15 Avreise til BrimiSkogen
" 13:00 3-retters utelunsj med Arne Brimi.
" 14:30 Retur til hotellet i Lom.
" 16:00 Vin kurs med Even, Arne Brimis sønn som er utdannet sommelier.
" 17:30 Transport til Vianvang
" 18:30 Lang kveld med Arne Brimi på Vianvang, inkl vinmeny. Dette er en opplevelse!!
" 23:00 Retur til hotellet i Lom

Søndag den 28.oktober.

Kl 08:00 Frokost
" 11:00 Avreise.

Dette blir en fantastisk opplevelse med forhåpentlig flott høstver og nydelige farger.

Vi må kle oss etter forholdene, ta med gode utklær til lunsjen. Til lørdagskvelden er antrekket pent casual med kjede.

Søndag vil vi anbefale hjemreise via Slådalsvegen. Den går fra Vågå og over fjellet til Lesja. Dette er en flott fjellovergang. Vi legger opp til en stopp på Avdemsbua. (Et autentisk gammel landhandleri) på Lesja. Avdemsbua selger egenprodusert ost, samt annen ost, kjeramikk, is, kaffe, vafler, lokal sjokolade og annen stuttrest mat.

Butikk ble kåret til årets lokalmatgründer som er delt ut av Norgesgruppen, hannen.no og nationen. Og fikk to gullmedaljer og fire sølv i NM i gardsost i 2017.

Pris for hele programet, inkl vinmeny lørdagskvelden: 4750,- kr, eks vinmeny 3750,- kr.

Kostnad for transport til og fra lunsj og middagen, evt enkeltrom samt drikke til lunsjen på lørdag kommer i tillegg.

NB! Arrangementet er fullbooket men send gjerne en mail til meg så kan jeg sette opp venteliste.

Max 20 personer.

Velkommen, vi gleder oss!

Her kan du lese mer om Vianvang: [VIANVANG](#)
Om Avdemsbua: [AVDEMSBUA](#)

