



## Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage de Vestfold

---

### Referat Sommeramical 2018 på Spiseriet, Verdens Ende

Bailliage de Vestfold hadde gleden av å invitere medlemmer til sommeramical på  
Spiseriet, Verdens Ende 8. juni

Carsten Brinch og Remi Hallvig på spiseriet hadde satt sammen følgende meny til oss for en  
kulinarisk aften ute i havgapet.

15 medlemmer og gjester hadde meldt seg på til det som skulle bli et kulinarisk  
høydepunkt.

#### ***MENY***

Blinnis med ørretrogn, pisket rømme og rødlok

Vin: Riesling Solitær Trocken Mosel 2016

\*\*

Skalldyrsvariete med kongekrabbe, kamskjell, sjøkreps og lettgravet laks med tilbehør.

Vin: Riesling Solitær Trocken Mosel 2016

\*\*

Ovnstekt ulkefilet fylt med laksemousse, surret med Æraskinke. Serveres med  
smørdampede kortreiste poteter fra Nøtterøy, sesongens grønnsaker og hvitvinssaus med  
urter.

Vin: Vionta Albarino

\*\*

Desserttallerken med sjokolademousse, konfektkake, creme brulee, mangosorbet og bær.  
Dessertvin: Gran Feudo



Bailli Délégué Thore Sande, Dame de la Chaîne Sidsel Aardal og Bailli de Vestfold Rolf Johansen



Vice-Chargé de Missions Hanne Bjønness,  
Chevalier Arne Henriksen og Dame de la  
Chaîne Kirsten Wang Henriksen



Dame de la Chaîne Lotte Johansen , Maître  
Rôtisseur Honoraire Edgar Ludl og Bailli  
Délégué Thore Sande



Fra venstre Edgar Ludl, Ruth Langnes, Arne Langnes, Lotte Johansen, Rolf Johansen, Kirsten Wang  
Henriksen, Ranveig Mork, Arnold Myhre, Arne Henriksen, Sidsel aardal, Thore Sande, Hege Nøstvik (bak  
kamera) Nils-Petter Aardal, Hanne Bjønness, Arild Otto Hansen, Anne Ludl



Både mat, vin og omgivelser var av ypperste kvalitet - Tusen takk til Spiseriet , Carsten og Remi pluss resten av personalet for å ha lagt seg i selen.

---