



Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage de Vestfold

Flott tur med Color Magic

12-14 mars 2017

Dette har blitt en tradisjon for medlemmer av Baillage Vestfold og Oslo. Vi er en glad gjeng som blir stullet og stelt med på alle bauger og kanter. Programmet er satt sammen på en ypperlig måte, slik at det ikke er helt heseblesende for medlemmene. Vi hadde fått spesiell tillatelse å gå ombord tidligere enn andre. Vel ombord ble vi ønsket velkommen av Kaptein Erling B Hansen, og Restaurant sjefen. Det hele startet med samling i Observation Lounge hvor vi spiste en lett lunsj.

Kl 1500 , i skipets regi ved Sommelier, David Bennerdt, fikk vi smaking av produkter fra Egge Gård, flere typer Calvados og Akevitt. Middagen denne kvelden var Grand Diner med 5 retters meny.

Bertwin Issowitsch var Chef de cuisine, Restaruant sjef; Walter Wassertheurer

Dagen etter har vi mulighet for å ta turen i land og shoppe eller kose oss på skipet i SPA avdelingen eller bare slappe av.

Mandagen hadde også vinsmaking, denne gangen av dessertviner, Eiswein og Saturnviner.

Dette ble fint utført av Sommelier, David Bennerdt

Kl 18.00 var vi å så et forrykende show.

Kl 20.00 var det Dinner Amical, også denne gangen var det en flott opplevelse, lærlingene gjorde stor stas på oss, og det merktes! Restaurantsjef Walter Wassertheurer og Bertwin Issowitsch har godt lag med de ansatte og det er en nytelse å få oppleve dette.

Vi har alle hatt en flott tur, og vi er enige om at vi vil gjenta suksessen også neste år.



 Chaîne des Rôtisseurs Grand Diner 13.09.2017	 Chaîne des Rôtisseurs Diner Amical 13.09.2017
Kamskjell Netter, hogola, netteringrette Chabli, Domaine de Vignerons Avergne, France Viltterrie Småskjet, Cumberland sauce Von Wising, Deutschland, Graubühel Wien, Belgietim	Gravet hjortefilet Confitert eggplantomme, Tyttebaerronne, pinekjerner Hugel & Filz, Fines Ois Tradition Alsace, France --- Glassert andebryst Eple og sitron vuurst, fikopstet Krydret applesaus Gairol Crozes-Hermitage 2013 Rhône Nord, France --- Hvitt sjokolademousse Passionsfrukt curd, sjokolade Donnafugata Ben Ryé, Passato di Panatella Italia
Øksebryst Sur-søt bakkost, rindis, gauris, kålsås, smiløstet Mullerbyrd Sarah Bergen, Aust-Østet Multetrefile bakkjell, kveite, Gold Vind Ageres, Østet	--- Rektor Ivanovich Chef-kokken
Rektor Mørstøl Chef-kokken	David Bannert Sommelier Walter Vikartheim Restauratør
Walter Rosenhauser Restauratør	



