



Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage d'Oslo

Referat fra lærlingmiddag på

Strand Restaurant

Torsdag 22. september møtte 18 forventningfulle gjester opp på Strand Restaurant i Bærum for en Diner Amical. Middagen var planlagt og utført av lærlinger som en "oppvarming" til Oslo Akershus Cup.

Ved ankomst fikk vi servert en Brut Nature nede i baren der vi også fikk innblikk i en del av urter de selv dyrker. Vi gikk så opp i vårt eget lokale Fotorommet tilpasset vårt selskap. Bailli Helle C. Amundsen ønsker velkommen og en noe nervøs servitørlærling leste opp meny og vinvalgene for kvelden. Til forrett fikk vi servert en ishavsrøye med beurre blanc matchet med en god hvit burgunder, Domaine de la Cadette Les Saulniers 2014 - som utgjorde et godt samspill. Til hovedrett ble det servert en variasjon av lam, erterpure og fondantpotet, med en utmerket Castell'in Villa Chianti Classico 2012. Kvelden ble avsluttet med en dessert i form av rømmefromage, madeleinekake og rømmeis medfølgende en musserende rosé Moscato, før det var mulig å ta seg en kaffe.

Middagen var planlagt, laget, sammensatt og utført av lærlinger under overoppsyn av ledelsen uten at disse var synlige. Lærlingene på kjøkkenet virker å ha hatt en tettere oppfølging enn de som serverte, som virket å bli overlatt til seg selv. Takk for innsatsen til lærlingene på Strand Restaurant og lykke til i Oslo og Akershus Cup 15 og 16. oktober.

Neste arrangement i Bailliage d'Oslo er Grand Dîner lørdag 22. oktober i Oslo Militære Samfund. Det er fortsatt mulig å melde deg på. [Påmelding Grand Dîner](#)

Vi avslutter året med en eksklusiv lunsj på The Thief tirsdag 13. desember. Invitasjon vil bli sendt ut i midten av november, men sett gjerne av datoen allerede nå.





Vive la Chaîne

