



Chaîne des Rôtisseurs  
Bailliage d'Oslo

## Referat fra sommerlunsj på Ekebergrestauranten

Søndag 16. juni 2019



Baillage d'Oslo arrangerte enn hyggelig sommerlunsj på Ekebergrestauranten søndag 16. juni. Været viste seg ikke fra sin beste side, så vi var glade for å sitte «inne» på fine dining verandaen.

Vi startet med aperitiff med fantastisk utsikt over Oslo. Det var dekket opp til et hyggelig langbord i på verandaen som vi hadde for oss selv. Vi fikk servert en 3 retters sommermeny, som startet med en Kald tomat- og paprikasuppe med artisjokk, agurk, cherrytomat og røkt paprika coulis, som var en frisk og god start på lunsjen. Vi fikk servert en Portugisisk Soalheiro Alvarinho til den første retten. Valget på hovedrett stod mellom: Sitrus brassert oksekjaker, rødvinsaus, selleripuré, sauterte druer, sukkererter og nypoteter eller Laks med Sandefjordsmør, quinoakake, gulrotpuré, grillet vårløk, sjalottløk og aspargesbønner. Til hovedrettene kunne vi velge mellom Boschendal Sauvignon Blanc fra Sør-Afrika og en Spansk Clos de Torribas. Som dessert ble Basilikum panna cotta, jordbærtartar, jordbær og basilikum sorbet, mandelcrumble servert med kaffe.



Lunsjen ble avsluttet med at Helle C. Amundsen informerte om at hun ville fratre som Bailli Regional etter Grand Chapitre i Stavanger, og at dette var det siste arrangementet for Baillage d' Oslo.

Hun takket den sorte og hvite brigade for maten og servicen, og fikk en selv en hyggelig oppmerksomhet og takk fra Vice-Echanson Rolf E. Wenstad på vegne av medlemmer i Oslo styret.

Vi takker Ekebergrestauranten for en hyggelig lunsj og kommer gjerne tilbake.

Med vennlig hilsen  
Styret i Bailliage d'Oslo  
Rolf, Idunn, Asbjørn, Geir og Helle





Vive la Chaîne!