



Chaîne des Rôtisseurs
BAILLIAGE D'OSLO

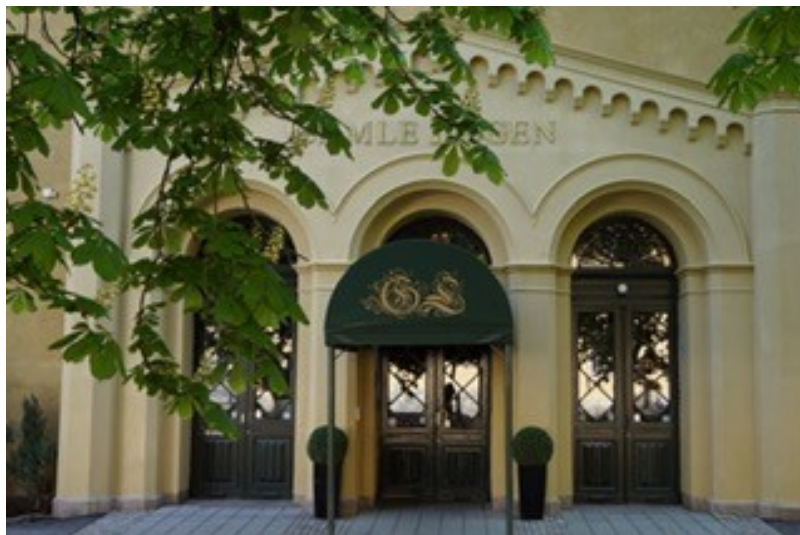
INITASJON OG MENY TIL GRAND DÎNER

26. OKTOBER 2019 PÅ GAMLE LOGEN

Vice-Chargé de Mission Kristian Thornblad-Engbakken

og Maître Restaurateur Ann Bergström

gleder seg til i samarbeid med Hege Pedersen-Frøjd å ønske velkommen til
årets Grand Dîner for Bailliage d'Oslo.



Vi presenterer med glede kveldens meny som er spesialkomponert til oss av Gamle Logens kjøkkensjef Tor Aspås som Hege Pedersen-Frøjd har satt flotte viner til:

Grand Diner 2019

Bailliage d`Oslo

Aperitiff

Amuse-bouche

Champagne Charles Heidsieck Brut Réserve Magnum

Meny

Biter fra sjøen

Some Young Punks Vine Mind Riesling 2017

Sjøkreps fra Frøya

Maison Louis Jadot Chablis Magnum 2017

Breiflabb Rossini

Maison Louis Jadot Mercurey Rouge 2014

And fra Holte Gård

M. Chapoutier Cornas Les Arènes 2014

Norske oster

Churchill's Vintage Port 2011

Eple og salt karamell

Erbacher Siegelsberg Riesling Auslese 1994



GAMLE LOGEN



Grand Dîner holdes i Strangersalen hvor det dekkes på runde bord.

Det er kapasitet for maksimalt 70 gjester så vær rask med å booke deres plasser!

Når arrangementet er fullbooket vil det være mulig å sette seg på venteliste ved å sende e-post til Kristian Thomblad-Engbakken på thomblad@logen.no

Registrer

VEL MØTT OG VIVE LA CHAÎNE!

Chaine.no

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.