



Chaîne des Rôtisseurs
BAILLIAGE DE TRØNDELAG

INVITASJON

DÎNER AMICAL To Rom og Kjøkken onsdag 23. mars 2022 kl 1900

Maître Rôtisseurs Eskil Hildonen og Andreas Sørli Trøjgaard ønsker, sammen med Bailli Régional Roar Hildonen og Chef de Table Therese Sommervoll, velkommen til Dîner Amical på To Rom og Kjøkken 23. mars kl 1900.

Arrangementet 23. mars var opprinnelig tenkt på Royal Garden, men pga oppussing er det byttet med To Rom og Kjøkken, som hadde dato 31. august.



Det blir denne kvelden en "Fransk Aften", og vi kan by på følgende franskinspirerte meny med dertil god og tilpasset drikke:

Terte med foie gras krem og px-sirup
Crustade med kongekrabbe og pepperrotkrem
Launois Grand Cru Blanc de Blanc Millésime 2015

Storfetartar
Løpstikkemajo, sprø løk, karse og syltet løk
Domaine Vacheron Sancerre 2019

Piggvar
Blåskjellsaus med miso og kaviar
Sylvain Langoureau Saint-Aubin 1er Cru Le Champlot Magnum 2019

Oksehalerossini
Foie gras og Madeirasaus
Château Coutet Saint Emilion Grand Cru 2019

Brilliat-Savarin
Toast, trøffel og eplekompott
Eric Bordelet Poire Granit 2020

Mille Feuille
vaniljekrem og ferske bringebær
Pithon Paillé Coteaux de Layon 2018

Registrer

Det er begrenset antall plasser, så medlemmer med følge har prioritet foran evn gjester. Meld derfor ifra om du ønsker å invitere med gjester, så melder vi på disse dersom det blir ledige plasser.

Arrangementet starter kl 1900.
Antrekk: dress med kjede.

Pris for medlemmer: 1700,- / ikke-medlemmer 1800,-.
Husk å melde inn allergier og andre nødvendige tilpasninger.

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.