



Chaîne des Rôtisseurs

BAILLIAGE DE ROGALAND

Ostehuset Øst med produsenter har gleden av å invitere til:

Diner Amical

Fredag 1. april kl. 19.00

I 2008 flyttet Ostehuset inn i Borgen i Ryfylkegata 30. De råttøffe lokalene trigget mer enn bakeriet vi trengte. Det ble cafe- og restaurantdrift, og det store kjøkkenet gjorde at catering kunne ekspandere.

Gode oster, mange importerte og noen norske, var – slik navnet avslører – mye av basisen for starten vår i Klubbegaten 1999. Ostehuset anno 2022 er mer enn noen gang bevisst på å lage mat for mage, hode og hjerte. Vi skal være pådriver for sunn og grønn mat, for utvikling av gode produkter i nært samarbeid med lokale leverandører. Nå er Stavanger Ysteri en kjær nabo i Østre bydel. Økologisk melk fra Randaberg gjør susen, og Lise Brunborg har fortjent fått Gladmatprisen. Hvem skulle tro at vi i 2022 kan skilte med fem små håndverksysterier i distriktet? Frode Brimse kommer med sine grønnsaker, Inger Lise Aarrestad Rettedal med Limousin okse fra Klostergården og driverne fra Sporhaug sopp i Godalen er med oss denne kvelden og vil fortelle om reisen de har hatt de siste årene.

Vårt vertskap under Diner Amical er kjøkkensjef René Hetland og restaurantsjef og ølsommelier Henrik Sandved Polden. René har komponert en meny med blant annet kamskjell, jordskokker, lokal sopp, myse, Limousin okse og ost – selvsagt. Desserten er en vegansk overraskelse. Råvarene kommer blant annet fra Klostergården, Gydas Jordepler, Frode Brimse, Bo Jensen, Sporhaug, Stavanger Ysteri med flere.

Magelig, hodelig og hjertelig velkommen!



Antrekk: casual

Pris for meny med tilhørende aperitiff og vinpakke: kr. 1 100 for medlemmer, kr 1 200 for gjester.

Påmelding snarest mulig, og senest innen onsdag 23 mars. [For påmelding klikk her.](#)

Vi oppfordrer dere til å bruke VISA, Mastercard eller VIPPS som betaling ved påmelding. Dersom du likevel ønsker å betale til bankkonto finner du betalingsinformasjon på fakturaen.

Dersom du har spørsmål i forbindelse med arrangementet, er det fint om du sender oss en epost på rogaland@chaine.no.

Med gastronomisk hilsen

Gisle Steffensen

Bailli Régional

Chaine.no

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.