



INVITASJON

RØROS-HELG

28. - 30. OKTOBER 2022

Vice-Chargé de Presse Honoraire Terje Lysholm og hans team kan omsider igjen invitere til en hyggelig helg på Røros!



FREDAG 28. oktober kl 1900

L'Ordre Mondial i Utsikten på Røros Hotell.

Vice-Chargé de Presse Honoraire Terje Lysholm, FB Sjef Halvor Grøt og sommelier Geir Berntsen inviterer til et L'Ordre Mondial-arrangement med tema MADEIRA.

Antrekk: dress med kjede og L'Ordre Mondial-kjede.

Kveldens meny:

Kantareller fra Rørosvidda

Serveres med sjøkreps fra Frøya og ramsløk

###

Lammecarré fra Røroskjøtt

Jordskokk, ertekrem, historiske tomater fra Hanasand Gård og Rørossmør med madeira

###

Sjokolade Marquise

Bringebær fra Lykkja gård i Stadsbygd, hasselnøtter



LØRDAG 29. oktober kl 1300

Lunsj på Kaffestuggu

Forrige CdR arrangement fikk deltakerne innblikk i livet til «gruvfolkets» hverdag med å få ut kobbermalmen fra Rørosfjellene. Denne gangen går vi til neste steg hvor kobberet blir skilt ut av malmen – nemlig smelthytta. Her får vi en guidet omvisning før vi inntar lunsj på Kaffestuggu.

Denne helgen er vi så heldig at mange av Trøndelags flotte lokalmat produsenter skal delta på Lokal Matfestival. Vi anbefaler alle å stikke innom der for å smake, men også hilse på de mange flotte produsentene regionen har å tilby. Her deltar representanter fra hele Trøndelag og en mulighet å få kjøpe med seg noen godbiter for den som måtte ønske det.

Etter aktiviteten møtes vi til lunsj på Kaffestuggu kl 1300.

Antrekk: Pent casual med kjede.



LØRDAG 29. oktober kl 1900

Dîner Amical på Vertshuset Røros.

Vice-Chargé de Presse Honoraire Terje Lysholm, daglig leder Aleksander Storm og restaurantsjef Nina Gustafsson inviterer til Dîner Amical.

Antrekk: dress med kjede.

Her er kveldens meny:

Amuse bouche

Sikrogn fra Femundfisk

vaffel på tjukkmeiøl fra Rørosmeieriet, rømme fra Rørosmeieriet og gressløk

*

Lam og lammehjerte fra Røroskjøtt

Knekks fra Rørosbakeren, tyttebær fra Røros og sennepsmajones på egg fra Galåvolden gård

Charles Heidsieck Brut 2012

Meny

Fjellrøye fra Blåfjell i Lierne

rosenkål, syltet knutekål, ramsløksolje og røkt rømme fra Rørosmeieriet

Greywacke Wild Sauv.Blanc 2019

*

Tartar på tørrmodnet ytrefilet av ku fra Røroskjøtt

syltet sjalottløk, pommesteg, estragonhollandaise på egg fra Galåvolden gård

Bernkasteler Badstube Riesling Kabinett 2008

*

Piggvar

Kantarell fra Røros, syltet piggsopp fra Røros, gresskar og kylling/avruga-saus

Matrot Bourgogne Chardonnay 2020

*

Reinsdyr entrecote fra Stensaas

kål, confitert steinsopp fra Røros, syltet rødlok, fritert fløtegratinert potet med fløte fra Rørosmeieriet og svart hvitløksaus

Massolino Barolo 2015

*

Ostetallerken

3 typer ost, kompot og kjeks

Niepoort Colheita 2009

*

Solbær og grønne einebær

einebær kake med einebær fra Røros og karamellisert hvit sjokolade

Niepoort 20 Y.O Tawny



PÅMELDING GJØR DU HER:

[Registrer](#)

Meld deg først på selve arrangementet (kr 0,-), for å bli registrert, og så velger du hvilket arrangement du ønsker å delta på.

Husk å noter evn allergier og annet som er viktig å få med.

Avbestilling må gjøres senest 2 dager før, ellers må det betales i sin helhet.

Det er "free seating" på disse arrangementene.

OVERNATTING PÅ RØROS:

Røros Hotell tilbyr følgende denne helgen (varsle om deltagelse å Chaîne-arrangement ved bestilling):

Pr dobbeltrom or natt, inkl frokost: 1500,-

Pr enkeltrom pr natt, inkl forkoest: 1250,-

Hotellrom må bestilles individuelt, og evn avbestilles selv om det blir endringer.

VELKOMMEN TIL VAKRE RØROS!