



Chaîne des Rôtisseurs
BAILLIAGE DE TRØNDELAG

INVITASJON

DÎNER AMICAL

ONSDAG 15. FEBRUAR 2023 kl 1900

Bailli Regional Roar Hildonen, Maître Rôtisseurs Eskil Hildonen og Andreas Sørli Trøjgaard og Chef de Table Therese Sommervoll inviterer til en Dîner Amical dedikert til viner fra Saint-Emilion.

Siden Roar har blitt Ambassadør for viner fra Saint Emilion, vil han finne frem et utvalg av disse som vil passe til menyen. Vi starter kvelden med en Crémant de Bordeaux, og til de 4 første rettene blir det et utvalg av viner fra Saint-Emilion, før vi avslutter med en Sautern til desserten.



JURADE DE SAINT-EMILION

Menyen for kvelden:

Amuse

Sjøkreps, kyllingskinn, kylling demiglace, estragonolje, estragondust, urter

**

Piggvar, sopp, rødvinsaus

**

Lammefilet, potetkrem, lammesjy med eple og brunet smør

**

Donge Barissien trippel krem trøffelost

**

Tonkabønneis med Madeleines, salt karamell, hvit sjokolade, fenikkel

TO ROM OG KJØKKEN vin brasseri bar

Påmelding til arrangementet gjør du her:

[Registrer](#)

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

Antrekk: dress med kjede.

VELKOMMEN TIL EN HYGGELIG KVELD I SAINT-EMILIONS TEGN!

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.