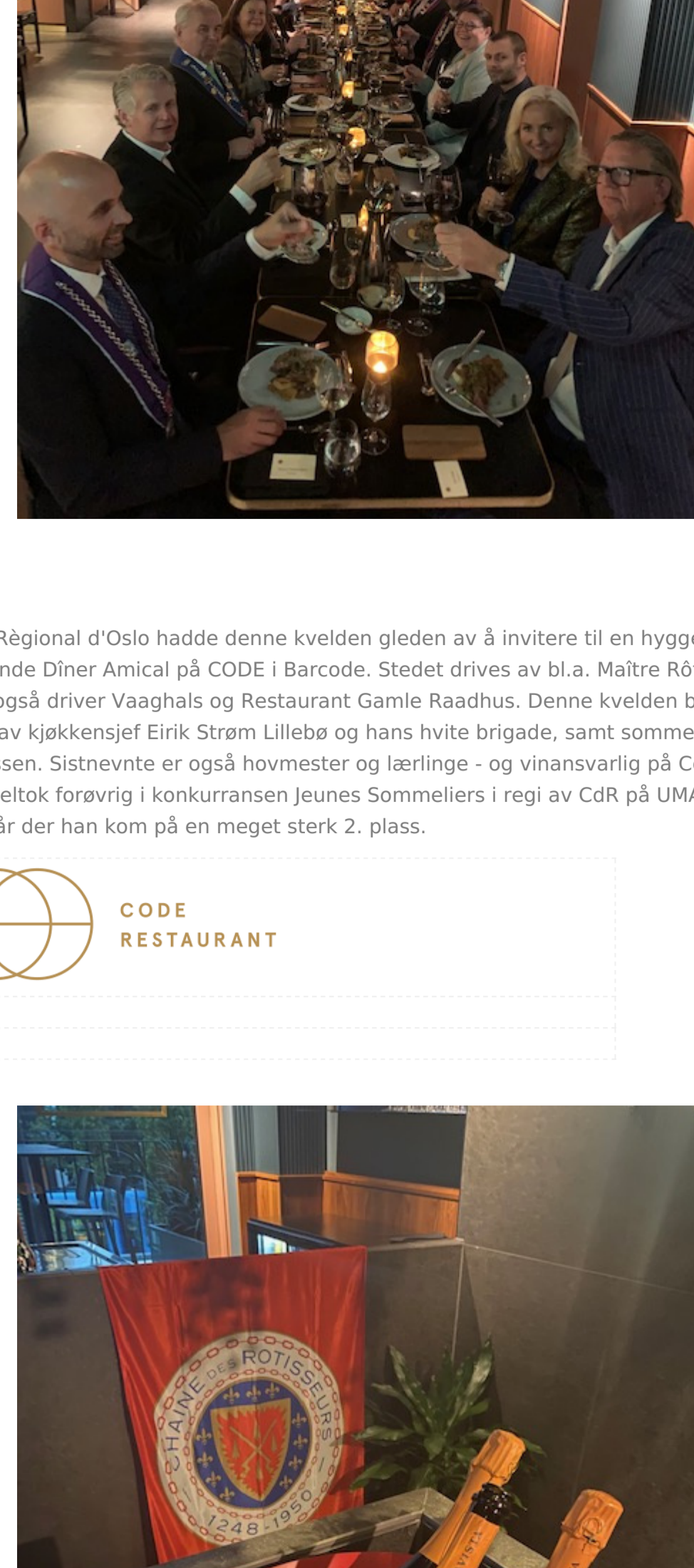
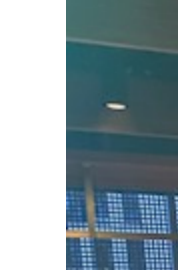


REFERAT

DÏNER AMICAL PÅ CODE ONSDAG 20. SEPTEMBER 2023



Bailliage R gional d'Oslo hadde denne kvelden gleden av   invitere til en hyggelig og velsmakende D ner Amical p  CODE i Barcode. Stedet drives av bl.a. Maitre R tisseur J rn Lie, som ogs  driver Vaaghals og Restaurant Gamle Raadhus. Denne kvelden ble vi tatt h nd om av k kkensjef Eirik Str m Lilleb  og hans hvite brigade, samt somelier Magnus Thomassen. Sistnevnte er ogs  hovmester og l rlinge - og vinansvarlig p  Code. Magnus deltok for vrig i konkurransen Jeunes Sommeliers i regi av CdR p  UMAMI i februar i  r der han kom p  en meget sterk 2. plass.



CODE
RESTAURANT



Vice-Charg  de Presse, Idunn Myklebust,  nsket velkommen og sa noen ord, samt presenterte Magnus Thomassen. Hun nevnte ogs  F&B-manager p  Grand Hotel, Maitre Restaurateur Christoffer Nilsson, som er nytt medlem i CdR, og som denne kvelden var med p  sitt f rste Cha ne-arrangement.

S  fikk vi servert hvitvinen, og Magnus presenterte kveldens 3-retters meny.

Charg  de Missions, Toril Fl skj r, takket for maten. S  tok Echanson National, Rolf Eyvind Wenstad, ordet, og fortalte litt om h stens kommende arrangementer.

Det ble italienske bobler til aperitif, og kveldens meny var som f lger:

Bellavista Alma Brut

Franciacorta

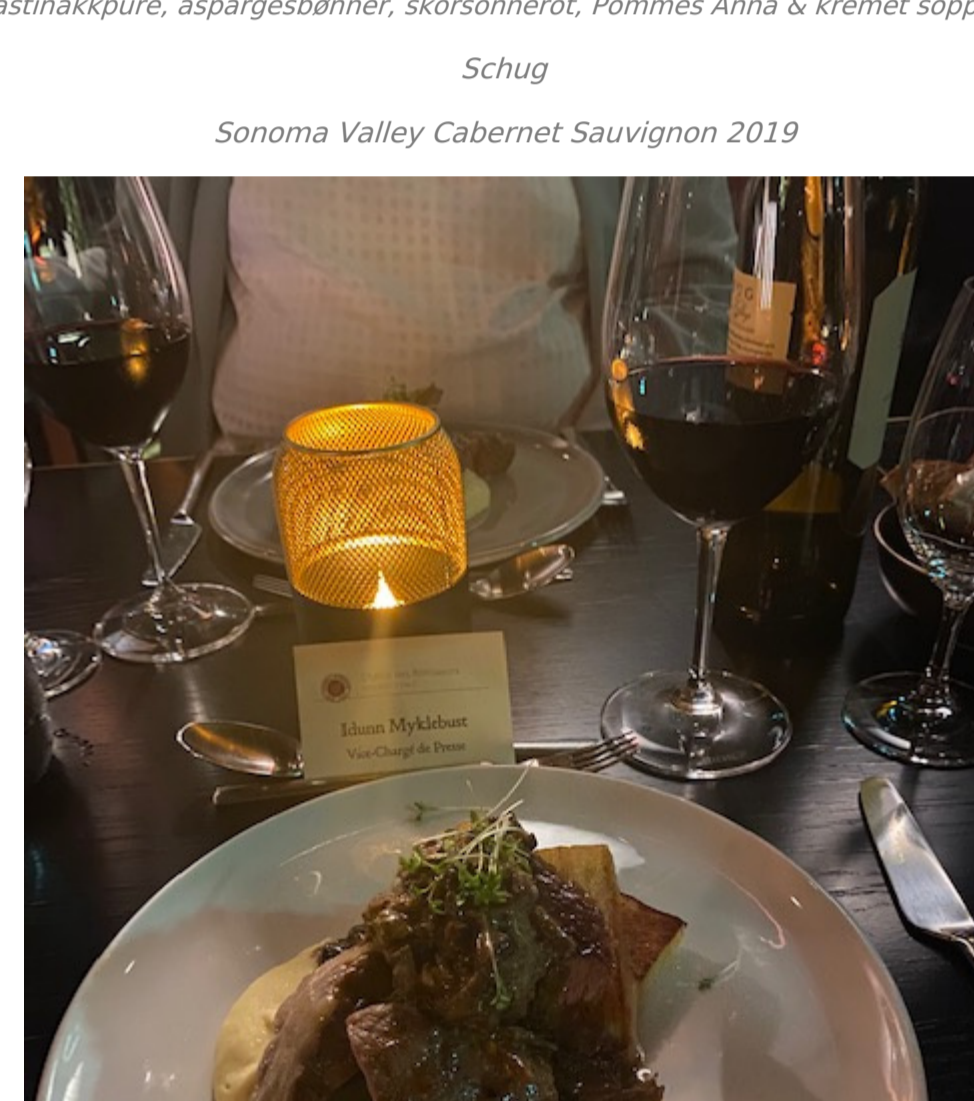
*

Bakt Lysing

Spissk l, petit pois & bl skjell-velout 

Bosman Optenhorst

Chenin Blanc 2020



*

Entrec te av kalv

Pastinakkpur , aspargesb nner, skorsonnerot, Pommes Anna & kremet soppsaus

Schug

Sonoma Valley Cabernet Sauvignon 2019



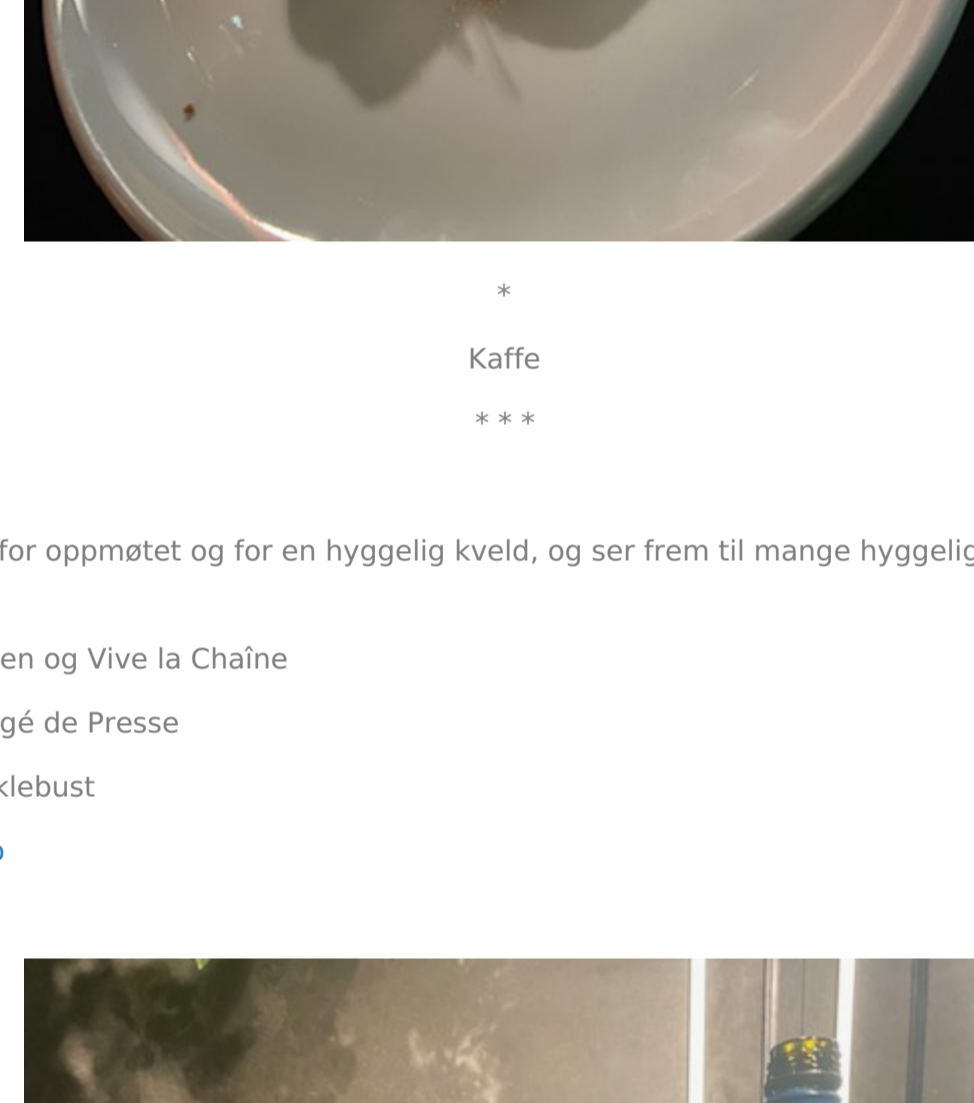
*

Norske bringeb r

Carameliakrem, vaniljekake & bringeb r sorbet

Tenuta Il Falcetto

Brachetto d'Acqui



*

Kaffe

Vi takker for oppm tet og for en hyggelig kveld, og ser frem til mange hyggelige stunder sammen.

Beste hilsen og Vive la Cha ne

Vice-Charg  de Presse

Idunn Myklebust

Cha ne.no

