



Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage de Sørlandet



Referat fra Grand Dîner på Boen Gård

Så er Bailliage de Sørlandet igang i det nye året. Mange spennede arrangemeter ligger forran oss. Det hele startet fredag 26. januar 2018 med en fantastisk kveld på Boen Gård i Tveit. 59 medlemmer med ledsagere hadde store forventninger til denne aftenen. La det være sagt med en gang. Charles Tjessem, Dagfinn Galdal og deres personale innfridde våre forventninger i aller høyeste grad. Rammen med Boen gård er også helt fantastisk.

Det var en glede for oss å kunne overrekke Dagfinn Galdal Chaine-plaketten som nytt profesjonelt medlem av Chaine des Rôtisseurs, Bailliage de Sørlandet.

Menyen med tilhørende viner, samt bilder fra denne fantasiske aftenen taler for seg. Vi gleder oss til å komme tilbake til Boen Gård.



Østers naturel med tilbehør.



Lutefisksalat med ertekrem og sennep



Kveite med risoni tilsmakt med sort trøffel.



Enebærstekt hjort fra Storegra Gård med
syltede gresskar og pastnakk-krem.



Oster fra Stavanger ysteri. Fønix, Pan og
Snedig



Vaniljebakt annanas med hvit mocca-kremis
og karamelliserte nøtter.



Boen Gård spanderte på oss en
burgundervin, Nuits St. Georges 2015 ved
selvste Manuel Olivier og den Norske
agenten Christian Helsvig.

















Vi retter en hjertelig takk til Boen Gård og personalet for en fantastisk aften.

