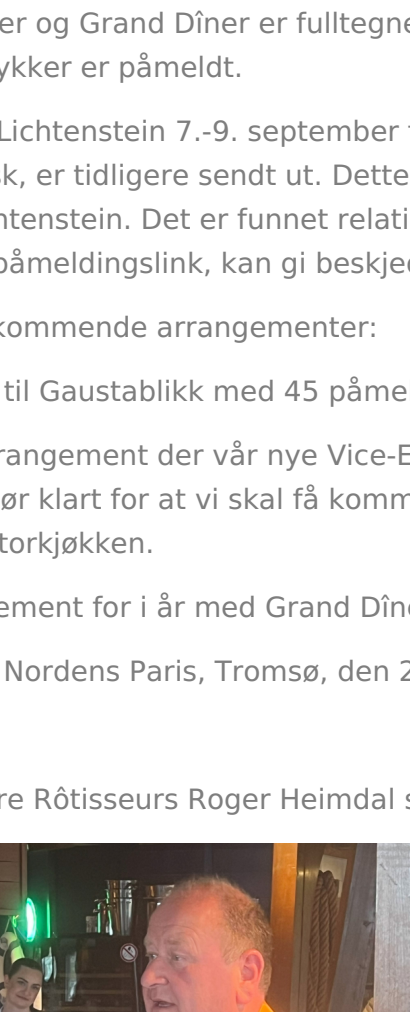




Chaîne des Rôtisseurs
BAILLIAGE DE SØRLANDET

REFERAT DÎNER AMICAL BEDDINGEN RESTAURANT FREDAG 28. APRIL 2023

Bailliage Régional de Sørlandet hadde gleden av å invitere til Dîner Amical på Beddingen Restaurant hos Maitre Rôtisseurs Roger Schanke Heimdal. Vi var 36 gjester som fikk kose oss i hyggelig selskap.



Bailli Henry Tranberg ønsket velkommen til arrangementet, og ønsket spesielt velkommen til Janne Line og Tom Torgersen som var med for første gang.

Grand Chapitre i Trondheim den 25. - 27. august nærmer seg med stormskritt og det begynner å bli fullt. Noen lunsjer og Grand Dîner er fulle. Det blir med en stor sørlandskontingent, hele 35 stykker er påmeldt.

Det blir også Grand Chapitre i Lichtenstein 7.-9. september for de som ønsker det. Programmet, som er på engelsk, er tidligere sendt ut. Dette arrangeres som en privat tur, med påmelding via Chaîne Lichtenstein. Det er funnet relativt gunstige flybiletter med SAS til Zürich. De som ønsker å få påmeldingslink, kan gi beskjed til Henry eller Jørgen.

Ellers minner en om følgende kommende arrangementer:

16.-18. juni er det weekendtur til Gaustablikk med 45 påmeldte.

13. oktober blir det Mondial arrangement der vår nye Vice-Echanson Dagfinn With Iversen sammen med Jakob Spilkom gjør klart for at vi skal få komme sammen å lage maten selv på Tangen Videregående sitt storkjøkken.

17. november blir siste arrangement for i år med Grand Dîner på Boen gård.

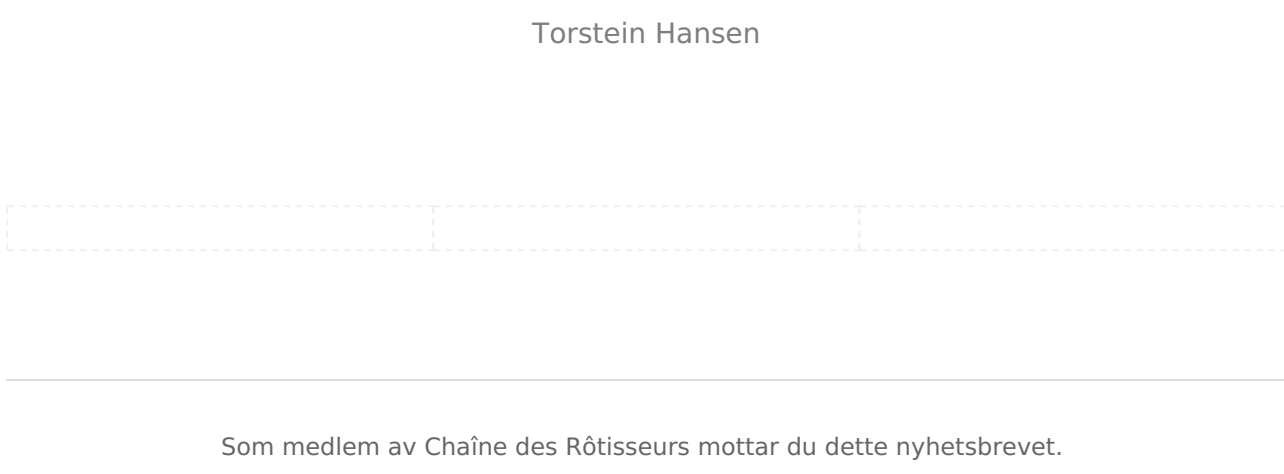
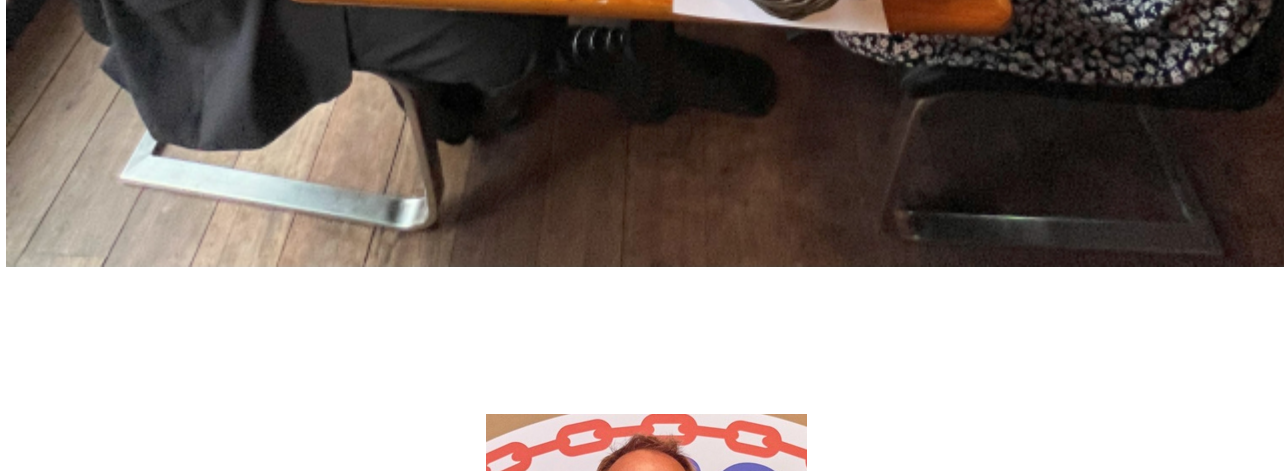
Neste års Grand Chapitre blir i Nordens Paris, Tromsø, den 28.juni - 30.juni 2024.

Så ble ordet gitt videre til Maitre Rôtisseurs Roger Heimdal som presenterte menyen.

Aperitif
Prosecco Treviso Axtra Dry
Fingermat smått og godt
Gåseleverpate og Løjrom
*
Sørlandsk krabbesuppe
Chablis Domaine du Colombier
*
Vårens marinerte kje
med
sesongens grønnsaker
Weinert Malbec Mendosa
*
Baba au Rom
med
kanel, is og bær
Pauleczki-Vin
Tokaji Szamordoni Edes
*
Kaffe
*

Vi ble også traktet med en spesialdessert bestående av lys rom, pasjonsfrukt, rabarbalikør og toppet med krem.

Menyomtalen ble holdt av Alfred Gimle Ro som både ble overrasket og begeistret av Krabbesuppe og Kje. Han fremførte en stor takk for et meget godt gjennomført arrangement både fra den sorte og den hvite brigaden. Det er åpenbart de hadde det moro med å komponere kveldens meny.



På vegne av Bailliage de Sørlandet
Vice-Chargé de Presse
Torstein Hansen

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.