



Chaîne des Rôtisseurs  
BAILLIAGE DE BERGEN

[Registrer](#)

## GRAND DÎNER

***klassisk aften på Grand Hotel Terminus***  
**Lørdag 29. oktober 2022**



**Cher Conférés,**

Bailli Regional Gaute Birkeli har den store glede av å invitere til årets Grand Dîner!

Det er duket for ett av årets store høydepunkt og teamet ved Grand Hotel Terminus ønsker oss hjertelig velkommen.

Villa Terminus, denne nydelige bygningen tilhørende hotellet, er kveldens startpunkt. Her ønskes vi velkommen og blir servert Champagne og appetittvekkere. Historien om Villaen vil bli formidlet, før vi blir geleidet inn i hotellet til selve måltidet.

Grand Hotel Terminus sin eminente kjøkkenskjef har laget en klassisk meny basert på vår legendariske Chaîne des Rôtisseurs middag i de samme lokalene i 1995. Ved å gjenskape rettene med de klassiske smakene fra snart 30 år tilbake, nyansert med smaker og tilbehør fra 2022, er vi veldig spente på hva som venter oss.

Til å ledsage måltidet har vi, sammen med vår kjellermester, satt sammen en vinpakke som vil passe utmerket til de klassiske rettene.

Kvelden kan avrundes i en av Norges beste Whiskeybarer for en herlig avec.

## Grand Diner

***klassisk aften på Grand Hotel Terminus***

Lørdag 29. oktober kl. 19.00

Pris: kr. 1895,- for medlemmer, kr. 1995,- for gjester

Antrekk: Smoking eller dress, med kjede

\*\*\*

### Menu

#### Aperitiff aux Villa Terminus

Champagne Maison

Amuse bouche

\*\*\*

#### Coquilles St. Jaques et Sauce Homard

*Kamskjell med hummersaus*

Domaine de Crets Macon-Chardonnay en Bout

\*\*\*

#### Langoustines au four aux Herbes

*Bakte sjøkreps med urter*

Sandhi Santa Barbara Chardonnay

\*\*\*

#### Filet de Cabillaud sautes au beurre et Sauce Vin Rouge

*Torskfilet sautert i smør med rødvinssaus*

Kutch Sonoma Coast Pinot Noir

\*\*\*

#### Granitèe aux Champagne

\*\*\*

#### Filet de Cerf Rôti - Legumes d'automne et Sauce Demi Glace

*Stekt hjortefilet med høstens grønnsaker og Demi Glace*

Domaine des Lises, Crozes-Hermitage

\*\*\*

#### Chocolat et Passion!

*Sjokolade og Pasjonsfrukt*

Le Tordare Recioto Della Valpolicella

\*\*\*

#### Café - The



[Registrer](#)

Påmelding gjøres ved å klikke på "Registrer" ovenfor eller i starten av invitasjonen. Ta gjerne kontakt med undertegnede på epost:

gautebirkeli@gmail.com dersom du har spørsmål eller trenger råd om påmeldingen.

Merk at avbestilling må gjøres senest 2 dager før arrangementstart, ellers må det betales i sin helhet.

**Dersom du ønsker å invitere med gjester, ber vi om at du legger inn navnene i meldingsfeltet ved påmelding, så tar vi kontakt om det blir ledige plasser. Medlemmer med følge prioriteres.**

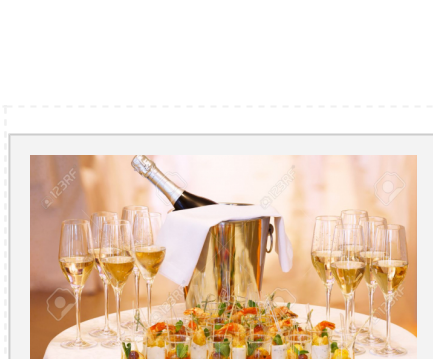
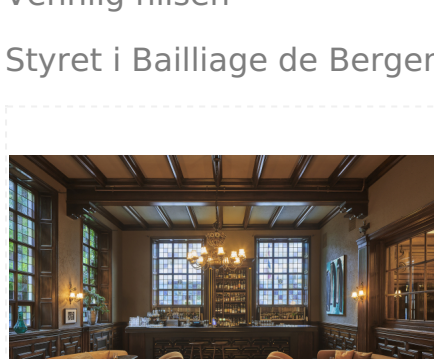
Det vil bli bordplassering ved Grand Diner. Meld derfor gjerne i fra dersom det er noen andre påmeldte du ønsker å dele bord med, så hensyntar vi dette så langt det lar seg gjøre.

Husk også å melde fra om allergier som kjøkkenet må ta hensyn til.

Hjertelig velkommen!

Vennlig hilsen

Styret i Bailliage de Bergen



Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.