



Chaîne des Rôtisseurs
BAILLIAGE DE ROGALAND

Chers Confrères,

NÅ ER DET ENDELIG TID FOR FEST!

Det er på tide å finne frem finstasen til årets Grand Dîner

Rena Matbaren - Vinkjelleren - En Trapp Ned.

Breitorget 6, Stavanger

Fredag 19. november kl. 19:00



Menu Dégustation

Les amuse-bouches "RE-NAA"

En liten smak av RE-NAA

*

Tartare de thon rouge au citrus kosho, radis et soy

Tunfisktartar med citrus og chilisalt, reddiker og soya

(Fisk, soya, sennep, sulfitt)

*

Soupe Homnard à l'armoricaïne et coquille St jaques et caviar

Hummersuppe med stekt kamskjell og caviar

(Melk, egg, skalldyr, bløtdyr)

*

Tronçon de cabillaud au vin jaune et champignons des bois

Skrei med vin jaune og assortert sopp

(Melk (laktose), fisk, bløtdyr)

*

Magret de canard au miel et vinaigre aux coriandre, chou grillé et purée cardinal

Korianderstekt økologisk andebryst, grillet kål, rødbet-og sjalottløkpure

(Sulfitt, smør (laktose), nøtter (hassel og valnøtt), peanøtt)

*

Glace au café île flottante au caramel et sauce melisse

Espresso gelato med salt karamel og sitronmelisse

(Egg, melk (laktose), egg)

*

Mignardises

Petit four/ konfekt

Vi ønsker medlemmer og gjester velkommen. Meld dere på for å sikre dere en gastronomisk opplevelse.

Antrekk: mørk dress/smoking, med kjede for medlemmer.

Pris for meny med tilhørende vinpakke: kr. 1 995 for medlemmer, kr 2 095 for gjester.

Påmelding: Snarest mulig, og senest 12. november ved å fylle inn påmeldingskjema i linken.

Klikk her for påmelding

Eventuelle allergier legges inn notisfeltet i påmeldingskjemaet. Vi oppfordrer dere til å bruke VISA, Mastercard eller VIPPS som betaling ved påmelding. Dersom du likevel ønsker å betale til bankkonto finner du betalingsinformasjon på fakturaen.

Velkommen til Vinkjelleren hos Rena!

Dersom du har spørsmål i forbindelse med arrangementet, er det fint om du sender oss en epost på rogaland@chaine.no.

Vi ønsker alle hjertelig velkommen!

Med gastronomisk hilsen

Gisle Steffensen

Bailli Régional

