



Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage de Trøndelag

Invitasjon

Invitasjon til Grand Diner på Royal Garden Hotel

Chers Confrères

Her kommer oppdatert invitasjon med full meny:)

Det er ennå noen ledige plasser - og dette bør du ikke gå glipp av!!!

Maitre Rotisseur Girts Lejins og Vice-Echanson Torfinn Lerstad og deres stab ønsker
velkommen til årets Grand Diner

FREDAG 19. oktober 2018 kl 1900.

Aperitif

Noe å bite i

Lanson Gold Label Brut 2005, magnum

Meny

Kråkebolle, knivskjell og østerskum

Kaviar, fennikel, potetchips og blomkarse

Pouilly Fuissé 2013, Bouchard Père & Fils, Mâconnais Jeroboam

Grillet kongeøstersopp

Syltet sopp, sort trøffel, kremost, brønnkarse, sherry- og soppvinaigrett

Pouilly Fuissé 2013, Bouchard Père & Fils, Mâconnais Jeroboam

Hjortetartar

Eggekrem, kapers, løk, pepperot og sprø byggryn

Riesling Cuvee Frederic Emile 2010, F.E.Trimbach, magnum

Bakt uerfilet med krabbe- og kamskjellmousse

Moussegrønnsak linguini, dillolje og blåskjellsaus

Elena Walch Pinot Grigio Selezione 2017, Alto Adige DOC

Rypebryst

Tyttebærrømme og varisjon på beter

Dechant Alte Reben Grüner Veltliner 2015, Kamptal Reserve DAC, magnum

Høstens lam fra Røros

Kålrotfondant, gresskarpure, syltet løk og rosmarisnsjy

La Grola 2014, Allegrini, IGT Veronese, magnum

Château Pichon-Longueville, Comtesse de Lalande 1996, 2.cru Pauillac

Ost

Råblå fra Grindal med solbærsirup og Munkeby med eplechuttney

Churchills Vintage Port 1994

Mandelkake, plommesorbet og blåbæris

Italiensk marengs

Moscatel de Setubal Coleção Privada 1998, Domingos Soares Franco, J.M. da

Fonseca Vinhos, Península de Setúbal

Antrekk: smoking med kjede.

Avbestilling må skje senest to dager før for å unngå å må betale.

Pris: 1700,- for medlemmer og 1800,- for ikke-medlemmer

Velkommen!

