



## INVITASJON

### RØROS-HELG FREDAG 09.- SØNDAG 11. OKTOBER 2020

#### FREDAG:

Innsjekk på Røros Hotell og oppmøte i resepsjonen kl 1830.

Turen til Rørosrein tas til fots med en lokal guide som forteller litt «sentrums-historie» på veien.

Fremme i Koia ønskes vi velkommen av vertskapet, eier og daglig leder Eva Nordfjell og kjøkkensjef Per Ole Græsli, som tar oss med på en «reise» gjennom sørsamenes historie før vi får servert en nydelig middag.

Røros Bryggeri vil også være tilstede å gi oss suksesshistorien som går helt tilbake til 1900, da blant annet Oliver Skancke Langen startet opp fabrikkene, og frem til dagens moderne bryggeri.

Buss tilbake til hotellet når kvelden avsluttes.

Antrekk: fritid med kjede og L'Ordre Mondial-kjede



#### Kveldens meny:

**Reinsdyrfilet av flatbiff**  
serveres med bakt mandelpotet, fløtekokt rotgrønnsaker og vaniljesjy

**Varm, krydret rabarbrasuppe**  
med pisket gourmetrømme fra Rørosmeieriet og bålcaffe fra svartkjelen

#### LØRDAG:

##### Frokost på Røros Hotell.

Formiddagen er åpen for å utforske Røros gater på egen hånd.

Vi anbefaler å ta turen innom Kunst og Kaos, som har utstilling med Håkon Bleken, Killi Olsen, med flere, samt ta turen innom Røros Tweed sitt anerkjente fabrikkutsalg.

#### LUNSJ:

##### Kl. 12.30 er det avreise med buss fra hotellet til Storvartz.

Når vi ankommer Olavsgruva inviterer vi til en deilig Boeuf Bourguignon med oksekjaker og mandelpotetmos, samt dessert.

Etter lunsj blir det en times vandring gjennom bergverkshistorien.

Turen går med guide gjennom Nyberget og Olavsgruva, 50 meter ned og 500 meter innover til Bergmannshallen. Lyd- og lyseffekter gjør turen til en stemningsfull opplevelse utenom det vanlige.

Antrekk: godt og varmt fritidstøy (hvitt anbefales ikke) med kjede



#### DINER AMICAL:

Vice-Chargé de Presse Honoraire Terje Lysholm, Kjøkkensjef Halvor R Grøt og Restaurantsjef

Nina Gustafsson inviterer til

Dîner Amical på Røros Hotell kl. 19.00.

Antrekk: dress med kjede



#### Kveldens meny:

##### Amuse bouche

*Sik fra Femunden og Rørosrømme på meskeknekk*  
*Røkt og gravet reinsdyr fra Stensaasen Reinsdyrslakteri med tyttebær på flatbrød*

**Pol Roger Brut Reserve Champagne**

\*\*\*

##### Sukkersaltet Røyefilet

*Dillvinaigrette, ristet blomkålpuré og sikrogn fra Aursunden*

**Diel Nahesteiner Riesling Trocken**

\*\*\*

##### Kantarellbuljong

*Kantareller fra høstens matauk*

*Serveres med posjert egg fra Galåvolden Gård og tørket elglår*

**Giulia Negri, Langhe Nebbiolo 2018**

\*\*\*

*Tørrmodnet ytrefilet av storfe fra Røroskjøtt*

*Mandelpoteter, rødbeter, spinat og sjysaus*

**Lopez de Heredia, Viña Tondonia Reserva 2007**

\*\*\*

*Oster fra Eggen Gardsysteri*

*Fjellkvit, fjellblå og fjellgo*

*Krydret tyttebær marmelade og grillet nøttebrød*

**Niepoort Vintage Port 2017**

\*\*\*

##### Multeparfait

*Sjokolade og krokan*

**Château de Suduiraut 2015, Sauternes**

\*\*\*

##### Petit four

*Sara Bernard med bringebær fra Lykkja Gård*

*Granolaterter med tjukkmjølk og tyttebær*

\*\*\*

#### Påmelding gjør du her.

**Registrer deg/dere først på hovedarrangementet (kr 0,-),  
og velg deretter hvilke arrangement du/dere vil delta på  
(fredag kveld, lunsj lørdag, lørdag kveld).**

**Husk å noter evn allergier ved påmeldingen!**

**Avbestilling etter 7. oktober må betales i sin helhet.**

[Registrer](#)



For bestilling av HOTELLROM på RØROS HOTELL, ta kontakt direkte med hotellet på

[booking@roroshotell.no](mailto:booking@roroshotell.no)

**Bookingkode: Chaîne des Rôtisseurs**

#### Priser for helgen:

**Enkeltrom 1100,- pr natt inkl frokost**

**Dobbeltrom 1300,- pr natt inkl frokost**