



Chaîne des Rôtisseurs
BAILLIAGE DE BERGEN

Registrer



Velkommen til Stetten 2022 - Geilo

Fredag 30. september til Søndag 2. oktober



Etter noen års opphold har tiden endelig kommet for å ta turen til Norges tak og feire Stetten 2022. Bailliage de Bergen har 3 medlemsrestauranter på Geilo og vi er svært glade for å invitere medlemmer av Chaîne des Rôtisseurs til en weekend med mat og vin i høysetet. Vi håper medlemmene deler vår begeistring og velger å delta på denne storslagne markeringen. Styret har gjort et utvalg blant flere mulige arrangement og landet på et program vi er sikre på vil vekke begeistring og glede! Vi håper dessuten at medlemmer fra flere Bailliaer enn Bergen ønsker å dele opplevelsene med oss og ser fram til en storartet helg på Geilo i slutten av september.

Deltakelse og transport

Styret anbefaler at man deltar både fredag, lørdag og søndag, innsrer vi at dette ikke er mulig for alle. Det står derfor deltakerne fritt å melde seg på arrangementene enkeltvis og delta på en, to eller tre dager under Stetten 2022.

For reise til og fra Geilo anbefaler styret togtransport og ber deltakerne selv å kjøpe billetter på www.vy.no

For dem som ønsker å delta hele weekenden anbefaler vi avreise fra Bergen fredag 30. september kl. 15.44 med ankomst Geilo kl. 18.47 og retur til Bergen søndag 2. oktober kl. 18.02, med ankomst Bergen kl. 21.18, slik at man rekker lunchen på Hallingstuene.

Styret kan være behjelpelig med råd om andre avganger, avganger fra Oslo og bestilling av billetter for dem som ønsker det. Ta i så fall kontakt på epost, se nedenfor.

Innkvartering

Vi har gjort avtale om opphold på Vestlia Resort til rabattert pris:

For to personer i dobbeltrom, to netter med frokost, er prisen kr. 5080,-

For enkeltrom, en person, to netter, med frokost, er prisen kr. 4280,-

Bestilling av hotell gjøres ved påmelding. Kontakt styret dersom dere kun har behov for overnatting en natt. Dersom dere har egen innkvartering, er det fint om dere skriver en liten beskjed, slik at vi vet at dere ikke trenger hotell.

Program

Fredag 30. september

Champagnemiddag - Smakeriet Beefbar - Highland Lodge - kl. 19.30

Pris kr. 1 900,- for medlemmer av L'Ordre Mondial, kr. 1 950,- for medlemmer av Chaîne des Rôtisseurs, kr. 2 000,- for gjester

Antrekk: pent med L'Ordre Mondial-kjede. Vanlig kjede for dem som ennå ikke har blitt medlemmer i L'Ordre Mondial

Etter innkvartering på Vestlia Resort, drar vi til Highland Lodge og inntar Smakeriet Beefbar, drevet av Bocuse d'Or vinner Ørjan Johannessen og hans team. Styret har gode opplevelser herfra og kan anbefale medlemmene om å delta på dette arrangementet.

Vi møtes i biblioteket, der Camilla Tufte, sommelier, god venn av Chaîne des Rôtisseurs og representant for Better Wines, vil lede en smaking med Champagne og andre bobler.

Vi starter med Aperitiff og mingling. Deretter får vi smake tre ulike produkter fra Better Wines. Til vinene får vi servert 3 smakfulle snacks.

Etter smakingen går vi til bords. Ørjan og hans team har forberedt en meny med hovedrett og dessert og Camilla har satt to ulike champagner til hovedretten og passende bobler til desserten.

Kvelden avsluttes med kaffe og for dem som ønsker det, avec på egen regning.

Champagne er aldri feil og under Camilla Tuftes, Ørjan Johannessens og det dyktige teamet på Smakeriets kyndige ledelse, kan vi garantere at dette blir en minneverdig aften.



Lørdag 1. oktober

Vi starter dagen med deilig frokost på hotellet. Deretter blir det anledning til å nyte programmet i Geilo sentrum, der det arrangeres messe i Vinteltet og ulike lunchmuligheter i sentrum. Bestilling av billetter til vinmessen og booking av lunch gjøres individuelt, men styret kan være behjelpelig med råd og hjelp til bestilling.

Winemakers Dinner på Vestlia Resort - kl. 20.00

Pris kr 1 950,- for medlemmer i L'Ordre Mondial, kr. 2 000,- for medlemmer i Chaîne des Rôtisseurs, kr. 2 050,- for gjester

Antrekk: pent med L'Ordre Mondial-kjede. Vanlig kjede for dem som ennå ikke har blitt medlemmer i L'Ordre Mondial

Helgens hovedarrangement arrangeres på Vestlia Resort. Denne kvelden slår vi på stortrommen og byr våre deltakere på en stor gastronomisk opplevelse.

Representant for vinmakeren er legendariske Christopher Moestue og på kjøkkenet står selveste Terje Næss og teamet på Vestlia Resort. Sammen skal de tilberede en 4 retters gastronomisk opplevelse til oss, inkludert aperitiff og underholdning. Detaljert meny og vinliste blir en overraskelse, men blant råvarene finner vi blant annet Piggvar og Hjort.

Som ung sommelier bygget **Christopher Moestue** opp vinkjelleren på Bagatelle. Utstyrt med sykkel, notatblokk og entusiasme, utforsket han Burgund og skaffet seg et bredt nettverk i vinverdenen. I 1996 startet han Moestue Grape Selections og har siden utviklet selskapet til å bli ett av Norges mest profilerte, med mer enn 300 produsenter og nærmere 50 ansatte i Norge, Sverige og Storbritania.

Terje Ness har et nært forhold til Geilo gjennom sitt samarbeid med Frode Aga på Hallingstuene, der han startet sin karriere. Deretter flyttet han til Oslo og som kjøkkensjef på Bagatelle var han med å restaurante som den beste i Norge, med to stjerner i Guide Michelin. I 1999 vant han Bocuse d'Or og i 2001 fikk han sin første stjerne i Guide Michelin med restaurant Oro. Den andre fikk han i 2005 med Haga Restaurant.

Gå ikke glipp av denne enestående middagen. Dere vil ikke angre. Etter kaffen nyter vi kanskje en drink sammen i baren på Vestlia?



Søndag 2. oktober

Vi anbefaler våre deltakere om å sove litt frampå og nyte en sen frokost på Vestlia, før man går en tur i nærområdet eller nyter et avslappende spa-opphold på hotellet, slik at man er klar for det avsluttende arrangementet:

Søndagslunch på Hallingstuene - kl. 14.00

Pris kr. 700,- for medlemmer, kr. 750,- for gjester - Vinpakke kr. 700,-

De som ønsker alkoholfri drikkepakke eller avec betaler dette individuelt.

Antrekk: fritid uten kjede

Siden oppstarten i 1988 har Hallingstuene vært en av de mest populære på Geilo, med gjester ikke bare fra hele Norge, men fra hele verden. Den legendariske vinkjelleren er bare fra hele verden. Den legendariske vinkjelleren er bare fra hele verden. Den legendariske vinkjelleren er bare fra hele verden.

Meny

Aperitiff

Skogsoppkremsuppe

Ovnsbakt fjellørret med sesongens grønnsaker og varmt sitronurtesmør

Eplefinancier med hjemmelaget is

Kaffe

Vinpakke velges ved påmelding for dem som ønsker det



På Hallingstuene får Stetten 2022 en verdig avslutning. Vi hygger oss i hyggelig lag sammen, før vi tar turen tilbake til hotellet og forbereder hjemturen. Kanskje blir det tid til et lite besøk i Spa-avdelingen før toget sette kursen mot Bergen?

Påmelding

Registrer

Meld dere på ved å klikke på knappen merket "Registerer" ovenfor, eller øverst i invitasjonen. Fyll ut nødvendige data, kryss av for hotellønske og de arrangementene dere ønsker å delta på. Påmeldingsfrist er fredag 23. september. Betaling bes gjort ved påmelding, med kredittkort eller Vipps, men det er også mulig å laste ned faktura og betale denne manuelt til vår konto: 1207.94.58706, senest torsdag 29. september.

Husk å gi beskjed om eventuelle allergier.

Ta gjerne kontakt med undertegnede på epost: gautebirkeli@gmail.com dersom du har spørsmål eller trenger assistanse.

Vennlig hilsen

Gaute Birkeli

Bailli Regional

Chaîne.no

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.