



Chaîne des Rôtisseurs
BAILLIAGE DE BERGEN

Registrer



Påminnelse: Bailliage de Bergen inviterer til **Diner Special på Villa Blanca**

Nedre Korskirkealmenningen 1 A

Mandag 9. september 2019, kl. 18.30

Antrekk: Pent, med kjede

Pris: kr. 950,- for medlemmer, kr. 1.050,- for ikke medlemmer

Chers confrères

Høsten nærmer seg etter en fantastisk sommer i Bergen. Vi som var heldige å få delta på Grand Chapitre i Stavanger kan se tilbake på et nydelig gjennomført arrangement med mange minneverdige opplevelser. Til dere som ikke fikk anledning til å delta, vi har ikke glemt dere! Nå starter høstprogrammet i Bailliage de Bergen. Vi har allerede invitert til Program Stetten på Geilo 27. til 29. september. Dere som har mulighet for å delta, ikke la sjansen gå fra dere. Kontakt meg gjerne dersom du lurer på noe i den forbindelse.

Før det inviterer vi til **Diner Special** på Villa Blanca. Mandag 9. september tar Ole Petter Stornes og hans stab imot oss, i Chambre Séparée, i 2. etasje i denne flotte bygningen som ligger på Nedre Korskirkealmenningen, omkranset av historiske bygninger.

Fra restaurantens hjemmeside kan vi formidle: «Villa Blanca ønsker å servere folkelig, smakfull mat av høy kvalitet fra en Sør-Europeisk matkultur og vil være mer enn bare en restaurant. Villa Blanca er stedet for deg som trives i livlige og uformelle omgivelser i godt selskap utover kveldstimene.»

Program for kvelden

Kvelden starter med olivenolje smaking sammen med Stig Karlsen, olivenolje-sommelier i Haugen-gruppen og en av to godkjente olivenolje-blendere i Norden. Han vil gi oss en innføring og smaking av olivenolje-egenskaper, hva gjør den god, hva gjør den dårlig. Vi vil få smake ulike kvaliteter, fra harsk til nydelig premium olje. Deretter vil vi bli servert en 5 retter sharing-meny med tilhørende viner, der hver rett er sammensatt med en olivenolje.

Meny

Aperitiff – Prosecco

«Gresk salat»

Fetaost, forskjellige typer tomat, diverse oliven

Friterte squash, fetaballer (kolokythokeftede) og tomatfritter (Tomaotokeftedes)
servert med tapenade

Digg tomatsaus, litt bakt klippfisk, noe sprø potet

Lammelår fylt med oliven, urter, paprika, noe gresk yoghurt som saus tzatziki med
oliven + olivenolje

Oliven og sjokoladecake med bringebærsorbet toppet med havsalt og olivenolje

Kaffe - Te

Snarlig påmelding ved å klikke på knappen øverst i invitasjonen, merket «Registrer», senest fredag 6. september. Alternativt kan du sende en epost til bas@bbb.no eller

ringe meg på 410 28 000. Betaling må være innbetalt senest 9. september til: Chaîne des Rôtisseurs ved Bjarte Askeland, Vilhelm Bjerknes` vei 46, 5081 Bergen, på kontonummer. 1207.94.58706. Pris på alkoholfri meny på forespørsel. Oppgi nøyaktig fakturaadresse dersom faktura er ønskelig. Vennligst gi beskjed om eventuelle allergier eller spesielle preferanser.

Med vennlig hilsen, for styret

Bjarte Askeland



Chaine.no

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.