



Chaîne des Rôtisseurs

BAILLIAGE DE TRØNDELAG

INVITASJON

- EXTRA EXTRA -

L'Ordre Mondial fredag 27. november kl 1830

Royal Garden har planlagt en akevittaften med Jon Bertelsen og Odd Nelvik. Arrangement er delt i to grupper, samme kveld i to forskjellige lokaler. Jon og Odd skal gå mellom disse to gruppene å servere gode historier og fakta om akevitt og mat.

Den ene gruppen måtte, pga interne regler, avbestille i siste liten, og Royal Garden ønsker derfor å tilby det ene rommet til Chaîne des Rôtisseurs og et ekstra L'Ordre Mondial-arrangement på kort varsel.

Det serveres en 5-retters meny med 6 akevitter og Dahls juleøl.

Det er ingen ringere enn superduoen fra Det norske brenneri, Jon Bertelsen og Odd Nelvik som skal geleide oss igjennom denne fantastiske kvelden med både julemat og akevitt.

Odd Nelvik er akevitt-connoisseur og grunnleggeren av Det Norske Brenneri. Sammen med Master Blender Jon Bertelsen lager han akevitt med de beste råvarene fra norsk natur. Jon er berømt for sin fantastiske evne til å smake på brennevin, men også sin omfattende kunnskap om hva som kjennetegner et godt brennevin. Guttas håndlag for kvalitetsakevitt ble bekreftet på San Francisco World Spirits Competition, verdens største brennevinskonkurranse, der Arvesølvet tok dobbel gullmedalje.



Aperitiff

Arvesølvet 24 mnd

Meny

Rakfisk

Rødbete, pepperstrømme, potet og rødløk

Beito Rakfiskakevitt

Gravet reinsdyr

Sopp, tyttebær, sennep og rug

Tramp i klaveret

Kveite

jordskokk, erter, røkt fiskesaus og dill

Arvesølvet juleakevitt 2020

Ost

Stilton, marmelade og pepperkake

Arvesølvet Sauternes

Hjemmelaget karamellpudding

Kjeks, krem og karamellsaus

Lykkens Portal

Dahls juleøl

Vice-Echanson

Torfinn Lerstad

Registrer

NB - arrangementet starter kl 1830!

Antrekk: dress med Chaîne des Rôtisseurs-kjede OG L'Ordre Mondial-kjede.

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.