



NOBELBANKETT
NOBEL BANQUET

.

ABIY AHMED ALI

2019

MENY GRAND HOTEL
10. DESEMBER

Variasjoner på gresskar

med fersk geitost, hasselnøttkrem og
solbærbladvinaigrette

Smørflyndre med sprøtt brød og urter

neper, velouté på fermenterte asparges og
valnøttolje

Basilikum- og agurksorbet

Lam svøpt i jordskokk og trøffel

med jordskokkrem, pære og potet,
lammesaus med estragon

Lakrismousse

med sitron- og lakriskrem, bringebærsorbet

Viner

Bollinger Rosé Brut

Champagne, Frankrike

Carretta Cayega Roero Arneis 2018

Piemonte, Italia

Marc Kreydenweiss Andlau Riesling 2018

Alsace, Frankrike

Poliziano Vino Nobile Di Montepulciano 2016

Toscana, Italia

Ayala Blanc de Blancs 2013

Champagne, Frankrike

MENU GRAND HOTEL
10 DECEMBER

Variations on pumpkin

with fresh goat cheese, hazelnut cream and blackcurrant leaf vinaigrette

Gray Sole with crisp bread and herbs

turnip, velouté on fermented asparagus and walnut oil

Basil and cucumber sorbet

Lamb braised in Jerusalem artichokes and truffle

with Jerusalem artichoke cream, pear and potato, lamb sauce with tarragon

Liquorice mousse

with lemon and liquorice cream, raspberry sorbet

Wines

Bollinger Rosé Brut

Champagne, France

Carretta Cayega Roero Arneis 2018

Piedmont, Italy

Marc Kreydenweiss Andlau Riesling 2018

Alsace, France

Poliziano Vino Nobile Di Montepulciano 2016

Tuscany, Italy

Ayala Blanc de Blancs 2013

Champagne, France

THE NOBEL PEACE PRIZE