



Spennande ølbryggjarmiddag på Oska

Det dukkar stadig opp nye, spennande og smakfulle arrangement på Oska på Sandakaien. Fredag 03.juni er det klart for ølbryggjarmiddag. Då kjem representantar frå Kinn Bryggeri i Florø på besøk, og saman med Roy Lervåg har dei sett saman ein kveld som heilt sikkert vert ei oppleving gjestene vil hugse lenge.

Det blir ein heilaftan der gjestene blir møtt med ein kald og frisk aperitif før det vert gode og interessanne historier frå brygginga hos Kinn. Etter at Thomas frå Kinn Bryggeri er ferdig med den delen, vert det ein 3 retters middag der dei har sett passende øl til maten. Undervegs i middagen vil innhaldet i glaset bli presentert på høveleg måte.

Og berre les! Det er ein fristande matmeny som vert servert også:

Forrett: Kveite som er grava med surøl, og vert servert med salat, korianderfrøkrisp og saus av redusert kveiteøl.

Hovudrett: Svinekjakar braisert i godt malta øl og servert med byggryns'otto' friterte røtter, gresskarkjerner og ølsaus tilsmakt med lakris.

Dessert: Mørk sjokoladecake, ost, tørka frukter og maltsirup.

Ja, ein kan få vatn i munnen av mindre. Roy Lervåg kan fortelja at det har vore bra interesse for tiltaket, men han tar gjerne mot fleire påmeldingar til 918 64 091, og han set pris på om ein melder seg på i løpet av torsdag kveld.

Tekst og nett: Thor Inge Døssland

Foto: SmakifråOska