



Tor Bringdal frå Herøysundet har sendt denne flotte tilbakemeldinga etter ølbryggjarmiddagen på Oska: - Svært triveleg ølbryggjarmiddag i kveld. Maten var framifrå, for meg ny, men svært velsmakande. Og med fleire ulike ølsortar til dei tre rettane, vart både maten og ølet framheva. Øl som åleine ikkje hadde den heilt store appellen hos meg, smakte svært godt saman med retten det vart servert med. Glimrande kveld i godt selskap.

**Maten som vart servert var følgjande:**

**Forrett (sjå biletet over):**

Forrett var kveite som var grava i kveiteøl og surøl servert med kveiteølsaus, knekkebrød laget av mesk i fra ølbrygging, salat og fritert persille.

**Hovudrett:**

Svinkjaker braisert i mørkt øl, byggrynsrisotto, øl-og lakrissaus, marinert østerssopp og fritert skorsonerot.



**Dessert:**

Bitter sjokoladecake med blåmuggost og tørka frukter kokt i maltsirup.

Vi kjem med meir omtale av arrangementet.

Nett: Thor Inge Døssland  
Foto: Roy Lervåg