



Det skjer mykje på Oska i førjulsveken.

Laurdag startar julebordsesongen på Oska, og no ventar ei travel førjulstid for Roy Lervåg og staben hans på Oska. Torsdag startar også dei populære kompletorsdagane oppatt, og fredag er det eitt-årsfeiring samt utstillingsopning på den populære restauranten med det framifrå kjøkkenet!

Medan mange andre registrerer nedgang i julebordsetterspørselen, kan SmakifråOska glede seg over stor pågang. Fleire helger er alt fullbooka, men det er framleis råd å ta kontakt for å sikra seg eit velsmakande julemåltid på den gode restauranten. Roy Lervåg fortel at julebordsbestillingane fordeler seg om lag halvt om halvt mellom firma og private. Det er relativt mange vennegjengar som har bestilt julebord i år. Han tilbyr ulike variantar av julemat. Enkelte kveldar tilbyr dei ulike aktivitetar som quiz i tillegg. I tillegg har dei også levering av mat til ein del som har julebord andre stader.



[Utstillingsopning og bursdagsfeiring komande fredag.](#)

I desse dagar er det 1 år sidan Smakifrå starta opp restauranten Oska i det gamle slaktehuset på Sandakaien. Dette vert markert fredag 18.11. Då opnar først fotoutstillingen 'Ludo' av Ragnhild Storsletten Åse som er ein serie fargerike portrett. Fotografen har et leikent og ofte humoristisk skråblikk på Mennesket anno 2016. Utstillingsopninga er kl.18, og den vert etterfulgt av bursdagsfeiring. Eittårsdagen er ein milepæl som skal markerast. I anledning dagen set Roy Lervåg saman mat til ein heildrande 'tapasfest' med masse godsaker inspirert fra den norske skogen, gatene i Mumbai, caféane i Barcelona og sikkert fleire andre stader. Etter å ha teke seg god tid med alle desse godsakene, vert det musikk og moro.



[Juleøltest med mat. Påmelding 22.november.](#)

26. november er det klart for å testa ut eit variert utvalg av årets juleøl. Med ein tilpassa 3 rettars middag kan gjestene smaka ulike juleølvariantar saman med ølbloggaren Sammy Myklebust. Hugs påmelding til dei ulike

arrangementa.

Torsdag 17.11. startar altså kompletorsdagane opp att, og no i førjulstida vert komlene servert med pinnekjøtt i tillegg til det andre tilbehøret. Dei populære søndagsmiddagane med desserten inkludert, held fram. Siste søndagsmiddag før jul vert 4. desember. Det er alltid lurt å bestille bord på førehand.

Tekst og nett: Thor Inge Døssland

Foto: Thor Inge Døssland og frå facebook-sida til Smakifrå.



[Komletorsdagane er tilbake.](#)