



# Invitasjon til Jubileumsfest!

I ANLEDNING AV KONG FREDRIK IVS TAMBOURAFDELINGS 20 ÅRS JUBILEUM

HAR STYRET I KFT DEN STORE GLEDE

Å INVITERE TIL JUBILEUMSFEST!

ARRANGEMENTET AVHOLDES I TØIHUSSALEN I TØIHUSET, FREDRIKSTAD GAMLEBY.

**LØRDAG 4. NOVEMBER 2017 KLOKKEN 18:00.**

**Antrekk er historisk; uniformert eller sivilt.**

**ORDENER KAN BÆRES.**

Jubileumsmiddagens meny satt sammen av Kong Frederik IVs Tambourafdelings egen gourmetleverandør, restauratør og privilegert hoffjegermester Marcus Nagele. Maten er tilberedt med nennsom hånd og sterke følelser på restaurant Majoren i Gamlebyen. Dette er i sannhet kortreist mat.

**ALLERGI:**  
DEN SOM MÅTTE  
HA EN ALLERGI  
SERVERING-  
SPERSONELLET  
BØR VITE OM,  
KAN GI MELDING  
TIL ARNE IVAR  
JONASSEN.

SOM FORRETT SERVERES:

*Frederik IVs Jubileumsfanfare:*

Vilt- og fisk tapas.

Forretten som anrettes på asjett består av gravet laks & viltbolle & røkt hval samt ærfuøl.

HOVEDRETT FORTSETTER I SOLID 1700-TALLS STIL:

*Infanteriets rygggrad:*

Schweinschaxe.

Den røkte og grillede svineknoken anrettes og serveres med med norsk surkal akkompagnert med tysk sauerkraut.

Som tilbehør får man potetsalat, kokte poteter, urte- og vin saus, med naturlig støtte av kraftig sennep.

*Det vi være anledning til å tale ved bordet, men vi anmoder om at man fatter seg i korthet, at poengene er gode, og at talen er forståelig for de fleste.*

*Alle talere, eller bidragsytere av andre elementer, bes henvende seg til komite-leder, eller til toastmager ved ankomst til bordet.*

Schweinschaxe er særlig populært i Bayern, der det også kan gå under navnet Eisbein, men er da også lettkokt. Opprinnelig er hovedretten ansett som "Aremeleuteessen" men jubileumsutgaven dekkes ikke på noen måte av den betegnelsen. Som utgangspunkt for en lenge utmarsj abefales solide inntak av retten, kanskje også som erstatning for kaloritapet under marsjen fra Sarpsborg til Fredrikstad!

Schweinschaxe trancheres av kokken ved servering mens tilbehøret anrettes som buffet.

SOM AVSLUTNING FÅR VI SERVERT

*Grand Royal Finale- og Codadel:*  
Dessertbordet.

I finalen går vi inn i gode valg og utsøkte muligheter med

- Tilslørte Tamburer
- Panna Cotta
- Bær; kompot med fløte

Den moderne drikken kaffe serveres med tilbehør: Coqnac og Bailies.

**DRIKKE;**  
RØD OG HVIT,  
SAMT GYLDNE  
SKUMMENDE  
DRÅPER MED-  
FØLGER.  
ANTALL OG  
KVANTUM ER  
AVHENGIG AV  
VINKJELLERENS  
STØRRELSE.  
DET ER  
ANLEDNING TIL  
Å TA MED SELV.

*Frederik*

**Kuvertpris er kr 250,-**

**Påmelding og kuvertbestilling skjer til Arne Ivar Jonassen på mail [ai-jonas@online.no](mailto:ai-jonas@online.no) innen onsdag 25/10 2017**