



Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs
Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs
« Chaîne Foundation »

Bailliage do Portugal, Algarve

www.chainept.org // www.chainedesrotisseurs.com



BAILLIAGE DE L' ALGARVE

Compusemos um jantar de Natal com influências nórdicas no lado das bebidas e com especialidades fumadas típicas. Bem-vindo ao último evento do ano!

We have composed a Christmas dinner with Nordic influences on the beverage side and with typical smoked specialties. Welcome to the last event of the year!

"Lille Julafton" - "Little Christmas Eve" - "Pequeno Natal"

11th of December 2019 at 7.00 p.m. for 15 persons

Le Marquis



Bailliage do Algarve

Roy Clevenholm – Bailli do Algarve - Commandeur

Urb. Mato do Forno, Goldra

8005-487 FARO

Telm. +351 968 757 651

roy@balvon.com

Chaîne Algarve: Banco Millennium – IBAN: PT50 0033 0000 45357534651 05 - SWIFT/BCI: BCOMP



Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs
Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs
« Chaîne Foundation »

Bailliage do Portugal, Algarve

www.chainept.org // www.chainedesrotisseurs.com



The Little Christmas (in Swedish "Lille julafton" or "dan före dopparedan", in Finnish "Pikkujoulu") is a traditional party in many Scandinavian countries held to anticipate Christmas. The Little Christmas party is non-formal, highly festive, and themed after Christmas. The Little Christmas parties are held by various communities, organizations, companies, or just among friends. The most traditional Christmas drink is called "glögg" (the Swedish equivalent of the German Glühwein or mulled wine), which can be served with or without alcohol. Glögg, gløgg, glögi and similar words are the terms used for mulled wine in the Nordic countries. This is made of red wine and spiced with cinnamon, ginger, clove, raisins, and almonds, and served warm. In Sweden (the day before Christmas eve, "Lille julafton") families are up late in the evening arrange their Christmas gifts, writing rhymes for the gifts, listen to Christmas songs and carols, drinking "glögg" and eat homemade Christmas candies and cookies and also prepare the traditional Christmas ham.

In Finland, for entertainment, there are festive speeches often followed by jokes or humorous sketches, after which, mock awards are given out. Song books are then passed out and happy Christmas hits are sung in Finnish, English, or Swedish. The Finnish Pikkujoulu is similar to other Nordic pre-Christmas traditions, such as the Norwegian julebord and Swedish julbord. The Little Christmas is based on the Advent: The Advent signified the waiting for Jesus Christ and the fasting, which ended on Christmas. In the 19th century, the Advent was sometimes called "the little Christmas". The tradition originates from Germany and Sweden in the 1800s, before being taken up by Finnish students.



O Pequeno Natal (em sueco "Lille julafton ou dan före dopparedan", em finlandês "Pikkujoulu") é uma festa tradicional em muitos países escandinavos, realizada para antecipar o Natal. A festa do Pequeno Natal é não formal, altamente festiva e temática após o Natal. As festas do Pequeno Natal são realizadas por várias comunidades, organizações, empresas ou apenas entre amigos. A bebida de Natal mais tradicional é chamada "glögg" (o equivalente sueco do alemão Glühwein ou vinho quente), que pode ser servido com ou sem álcool. Glögg, gløgg, glögi e palavras semelhantes são os termos usados para o vinho quente nos países nórdicos. É feito de vinho tinto e temperado com canela, gengibre, cravo, passas e amêndoas e servido quente. Na Suécia (um dia antes da véspera de Natal, "lille julafton"), as famílias acordam tarde da noite, organizam seus presentes de Natal, escrevem rimas para os presentes, ouvem músicas e canções de Natal, bebem "glögg" e comem doces e biscoitos caseiros de Natal e também prepare o tradicional presunto de natal.

Na Finlândia, para entretenimento, há discursos festivos frequentemente seguidos de piadas ou desenhos humorísticos, depois dos quais são concedidos prêmios simulados. Os livros de música são distribuídos e os sucessos de feliz Natal são cantados em finlandês, inglês ou sueco. O Pikkujoulu finlandês é semelhante a outras tradições nórdicas pré-natalinas, como o julebord norueguês e o julbord sueco. O Pequeno Natal é baseado no Advento: o Advento significava a espera por Jesus Cristo e o jejum, que terminava no Natal. No século 19, o advento às vezes era chamado de "o pequeno Natal". A tradição se origina na Alemanha e na Suécia no século XIX, antes de ser retomada por estudantes finlandeses.

Bailliage do Algarve

Roy Clevenholm – Bailli do Algarve - Commandeur

Urb. Mato do Forno, Goldra

8005-487 FARO

Telm. +351 968 757 651

roy@balvon.com

Chaîne Algarve: Banco Millennium – IBAN: PT50 0033 0000 45357534651 05 - SWIFT/BCI: BCOMP



MENU



Glühwein

Sopa cremosa de ervilhas coberta com Julienne de enguia defumada

Terrina de salmão defumado em casa em Guacamole, texturas de pepino, cebola pequena de Amsterdão e lima

Filé de bacalhau fresco em massa de filo, gengibre cristalizado, esparguete de legumes e Beurre Blanc

Filé de Javali, Texturas de Beterraba e Repolho e Batata Doce

Árvore de Natal de chocolate, sorvete de gengibre, coulis e frutas
Servido com Vinho do Porto Vintage 2007

Bailliage do Algarve

Roy Clevenholm – Bailli do Algarve - Commandeur

Urb. Mato do Forno, Goldra

8005-487 FARO

Telm. +351 968 757 651

roy@balvon.com



Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs
Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs
 « Chaîne Foundation »

Bailliage do Portugal, Algarve

www.chainept.org // www.chainedesrotisseurs.com



Welcome Drink Glühwein

Amuse Cream of Pea soup topped with Julienne of Smoked Eel

Home Smoked Terrine of Salmon on Guacamole, Textures of Cucumber, Amsterdam Baby Onion & Lime

Fresh Filet of Cod in Filo Pastry, Crystalized Ginger, Spaghetti of Vegetables and Beurre Blanc

Filet of Wild Boar, Textures of Beetroot and Cabbage and Sweet Potato

Chocolate Christmas Tree, Gingerbread Ice Cream, Coulis and Fruits
 Served with 2007 Vintage Port Wine

Borges Alvarinho, branco

Pontual Syrah, tinto



Bailliage do Algarve

Roy Clevenholm – Bailli do Algarve - Commandeur

Urb. Mato do Forno, Goldra

8005-487 FARO

Telm. +351 968 757 651

roy@balvon.com

Chaîne Algarve: Banco Millennium – IBAN: PT50 0033 0000 45357534651 05 - SWIFT/BCI: BCOMP



Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs
Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs
« Chaîne Foundation »

Bailliage do Portugal, Algarve

www.chainept.org // www.chainedesrotisseurs.com



Traje: Formal, Insígnia da Chaîne

Dress code: Formal / Chaîne Ribbon

Membros da Chaîne / Members of the Chaîne: 70€00

Cônjuges de Membros e Convidades / Spouses of Members & Guests: 75€00

Bank transfer please to the Algarve Account (Bank details below. Please ask the bank to confirm by email)

Transferência Bancária para a conta do Algarve (Ver abaixo, e FF. enviar o comprovativo por e-mail)

Data limite da inscrição (e do pagamento): dia 6 de outubro

Please confirm (with payment) latest by October 6th

Bookings / Reservas: Roy Clevenholm, roy@balvon.com

Chaîne Algarve: Banco Millennium – NIB: 0033 0000 45357534651 05 - SWIFT/BCI: BCOMPTPL

RESTAURANT

Le Marquis

Sítio de Gorjões – Monte da Palhagueira, 8005-488 Santa Bárbara de Nexe, Faro, Portugal

Phone: +351 916 076 540

Email: info@lemarquis-algarve.com

Web: <https://lemarquis-algarve.com/>



Bailliage do Algarve

Roy Clevenholm – Bailli do Algarve - Commandeur

Urb. Mato do Forno, Goldra

8005-487 FARO

Telm. +351 968 757 651

roy@balvon.com

Chaîne Algarve: Banco Millennium – IBAN: PT50 0033 0000 45357534651 05 - SWIFT/BCI: BCOMP