

Program og meny Sole bridgehelg 2025



For de som ikke bor på hotellet men ønsker å spise måltider ber hotellet om at man sender epost til post@solegjestegard.no eller ringer 32 15 04 00 for å gi beskjed om hvilke måltider man ønsker å være med på senest 6. september.

Fredag: Velkomst Sole

Påmelding: <https://www.bridge.no/ruter/turneringsinfo/1/58769>

Innsjekking fra kl. 15:00.

To retters middag kl. 18:00.

Meny:

Hjortegryte, potetstappe, salat, dressing og tyttebær.

Vaniljeis med varme bjørnebær.

Pris: kr 365,-

Turneringen starter kl. 19:00.

Baren er åpen til kl. 02:00.

Lørdag: Sole Høstturnering

Påmelding: <https://www.bridge.no/ruter/turneringsinfo/1/58770>

Frokost 08:00 – 10:00

Turneringen starter kl. 10:00.

Lunsjbuffet kl. 12:30 – 13:30.

Meny:

Buffet: kyllinglår, fiskekaker, stekte grønnsaker, kokt potet, rømmesaus, pastasalt, dressing og brød.

Pavlova.

Pris: kr 295,-

Organisasjonsdagene bolk Ny hjemmesideløsning – del 2 med Allan Livgård kl. 13:00 – 13:30. Dette blir strømmet i sal Ringnes i kjelleren av hotellet.

Turneringen fortsetter kl. 13:30 – 16:00.

Ruter Q & A med Harald Skjæran kl. 16:00 – 17:00. Dette blir strømmet i Sal Ringnes.

Turnering forsetter kl. 17:00 – 19:00.

Tre retters middag kl. 20:00.

Meny:

Ørretpate på salat med urtedressing, saltørket tomamter, agurk, brød og smør.

Helstekt okseindrefilet med grønnsaker, stekte poteter og rødvinssaus.

Hjemmelaget karamellpudding med frukt og krem.

Pris: kr 545,-.

Baren har åpent til kl. 02:00.

Søndag: KM veteran, damer, junior. Turneringen er åpen for andre, men kan ikke bli kretsmeister hvis man ikke er veteran-, dame- eller juniorpar.

Påmelding: <https://www.bridge.no/ruter/turneringsinfo/1/58771>

Frokost kl. 08:00 – 10:00.

Turneringen starter kl. 10:00.

Lunsj kl. 13:00 – 14:00.

Meny:

Buffet: kjøttkaker, tortellini med grønnsaker, ostesaus, stekte poteter, brun saus, tyttebær, salat, pastasalat, dressing og brød.

Tiramisu.

Pris: kr 295,-

Turneringen fortsetter kl. 14:00 – 17:00.