



Invitasjon til JM i bordtennis 2020

JIL GRORUD har den glede å invitere til det 60- JM i bordtennis
21. og 22. mars 2020 i Oslo

Spillet vil forgå i hallen til Vy/Gjensidige i Schweigaardsgate.

Lørdag arrangerer vi single, double og søndag lagkonkurransen.
Alternativ komprimering med alle konkurranser på lørdag vurderes etter
påmelding.

Vi starter mesterskapet begge dager kl. 10.00. Hallen tilgjengelig fra kl.
09.00.

Det er ingen servering i hallen, men vi kjøper noen bagetter og
mineralvann som vil bli tilgjengelig.

JM vil være tellende for uttak til USIC i India november 2020.

Overnatting:

Det er reservert en del rom i Comfort Hotel Grand Central Hotel
Østbanehallen

Dobbeltrom 1559.-

Det blir gitt min. 10%, (Avklares på nyåret)

Gi meg beskjed så snart som mulig behov for rom.

Banketten blir i eget avlukke hos Olivia i Østbanehallen.

Se menyforslag : menu speciale Kr. 477.-

Single dame/herre

Det spilles først innledende puljer med 3, 4 eller 5 i hver pulje (avhengig av antall påmeldte og antall bord). Resultat fra forrige mesterskap danner grunnlag for seeding, **men det skal også tas hensyn til reell spillestyrke i henhold til NBTF's ranking..** Spillerne trekkes inn i puljene basert på såkalt "slangetrekning", dvs. at ranket nr. 1 kommer i pulje 1 osv., og ranket nr. n i pulje n. Deretter ranket nr. n+1 i pulje n til ranket nr. n*2 i pulje 1 osv.

Deretter spilles mellomspill i nytt puljespill for de som blir nr. 3, 4 og 5 i innledende puljespill (3' ere møter hverandre, 4'ere møter hverandre osv). De som ikke går videre (på grunn av uheldig antall spillere) spiller i en av puljene for de som kom sist i de andre puljene.

1'ere og 2'ere fra puljespillet går videre til kvartfinalen hvor vinner av pulje 1 og pulje 4 spiller kvartfinale 1 og kvartfinale 2. Vinner av kvartfinalene spiller deretter semifinale og finale for å kåre jernbanemesteren. Taperne av kvartfinalene spiller cup om plassene 5, 6, 7 og 8. Det spilles endelige plasseringskamper om 3. plass og 7.

Double dame/herre

Det er tillatt å komponere doublepar på tvers av lag. Doublemakker trekkes inn for spillere som er påmeldt uten makker.

Lag dame/herre

Startkontingent: Single Kr 150.- Double Kr 180.- Lag Kr 300.-

Påmelding innen 15 februar.

til John Widgren, jwi@baneservice.no

Tlf 91650170

Startkontingent må være betalt til konto: 1440. 12. 78444 og merkes: JIL Grorud JM bordtennis 2020 og lagets navn. NB!! Lagleder må påse at alle påmeldte er medlem av lag og at kontingent til NJIF er betalt for å unngå start nekt. Kart og info sendes ut etter trekning.

Velkommen

John Widgren

JIL GRORUD



Du er snart i mål!

Du som tilhører jernbanefamilien, kan få dekket hele ditt bank- og forsikringsbehov hos oss.

Les mer om fordelene du får i ditt eget bank- og forsikringsselskap, på www.jbf.no

Ta kontakt med oss i dag for en hyggelig samtale!

Jbf – jernbanepersonalets bank og forsikring

Tlf. 21 62 26 00
www.jbf.no



Olivia

Velg én av følgende menyer (Hele selskapet må velge samme meny) Select one of the following menus (The whole party must choose the same menu)

MENÚ OLIVIA

399,-

ANTIPASTI FORRETT/STARTER

Antipasto all'italiana h, m, pk, s, se
caprese, parmaskinke, melon, artisjokk, oliven,
fennikelsalami, pesto genovese og focaccia -
perfekt å dele! caprese, parma ham, melon,
artichoke, olives, fennel salami, green pesto
and focaccia - perfect to share!

Ferrari Brut kr. 117,-

PRIMI PIATTI PASTA & PIZZA

Velg én av rettene choose one of the dishes

Penne al pollo ubriaco h, m, e, s
penne, kylling, bacon, tomat, hvitløk, basilikum,
pepperoncini, fløte, persille og focaccia
penne, chicken, bacon, tomato, garlic, basil,
pepperoncini, cream, parsley and focaccia

Barbara d'Asti 2017 kr. 118,-

Linguine al profumo di mare

h, m, sk, x, s
linguine, ASC-sertifisert scampi, squash,
chili, sjalottløk, hvitvin, fløte og focaccia
linguini, prawns, zucchini, chili, shallots,
white wine, cream and focaccia

Südtirol Riesling Montiggl 2017 kr. 125,-

Pizza prosciutto di parma h, m, pk
tomat, mozzarella, parmaskinke, pinjekjerner,
rucola, parmesan tomat, mozzarella, parma
ham, pine nuts, rocket, parmesan

Barbara d'Asti 2017 kr. 118,-

Pizza alla diavola h, m, s, se, x spicy
tomat, mozzarella, italiensk sterk salami,
pecorino, oregano tomat, mozzarella, spicy
italian salami, pecorino, oregano

Barbara d'Asti 2017 kr. 118,-

DOLCI DESSERT

Panna cotta m, e
klassisk fløte- og vaniljedessert med marinerte
bjørnebær og bringebær coulis classic cream
and vanilla dessert with marinated blackberries
and raspberry coulis

Moscato d'Asti kr. 79,-

Caffè & biscotti coffee & biscotti

MENÚ SPECIALE

477,-

ANTIPASTI FORRETT/STARTER

Antipasto all'italiana h, m, pk, s, se
caprese, parmaskinke, melon, artisjokk, oliven,
fennikelsalami, pesto genovese og focaccia -
perfekt å dele! caprese, parma ham, melon,
artichoke, olives, fennel salami, green pesto
and focaccia - perfect to share!

Ferrari Brut kr. 117,-

SECONDI HOVEDRETT/MAIN COURSE

Velg én av rettene choose one of the dishes

Salmon ai sapori d'estate f, m, s, e
pannestekt laks, fennikel, squash, grillet sitron,
rucola, solterkede cherrytomater, vinaigrette,
sitronsmør og rosmarinsteekte poteter
pan fried salmon, fennel, zucchini, grilled lemon,
rocket, sun dried cherry tomatoes, vinaigrette,
lemon butter and rosemary roasted potatoes

Südtirol Riesling Montiggl 2017 kr. 125,-

Entrée grigliata m, l, s, x
grillet entrecôte med ovnsbakte cherrytomater,
rucola, rødvinssaus, parmesansmør og
rosmarinsteekte poteter grilled entrecôte with
baked cherry tomatoes, rocket, red wine sauce,
rocket, parmesan butter and rosemary roasted
potatoes

Ripasso Valpolicella Classico Superiore 2016
kr. 125,-

DOLCI DESSERT

Panna cotta m, e
klassisk fløte- og vaniljedessert med marinerte
bjørnebær og bringebær coulis classic cream
and vanilla dessert with marinated blackberries
and raspberry coulis

Moscato d'Asti kr. 79,-

Caffè & biscotti coffee & biscotti



MENÚ ALL'ITALIANA

329,-

Italienske Kalde og varme retter
blir servert på deling til hele
selskapet!

Your selection of Italian dishes.

ANTIPASTI

Antipasto all'italiana h, m, pk, s, se
caprese, parmaskinke, melon, artisjokk, oliven,
fennikelsalami, pesto genovese og focaccia - perfekt
å dele! caprese, parma ham, melon, artichoke,
olives, fennel salami, green pesto and focaccia -
perfect to share!

PIZZA ROSSA & PIZZA BIANCA

Velg én type pizza som skal serveres

Margherita h, m
tomat, parmesan, mozzarella, basilikum
tomato, parmesan, mozzarella, basil

Alla diavola h, m, s, se, x spicy
tomat, mozzarella, italiensk sterk salami,
pecorino, oregano tomat, mozzarella, spicy
italian salami, pecorino, oregano

Mare e Monti h, m, sk
crème fraîche, chili- og hvitløksmarinert
scampi, italiensk krydret pølse, skogsopp
crème fraîche, chili and garlic marinated
scampi, spicy italian sausage, mushrooms

PRIMI PIATTI PASTA

Velg én type pasta som skal serveres

Pasta carbonara h, m, e
linguine, guanciale (italiensk bacon),
eggeplomme, fløte, parmesan og focaccia
linguini, guanciale (italian bacon), egg yolks,
cream, parmesan and focaccia

Penne al pollo ubriaco h, m, x
penne, kylling, bacon, tomat, hvitløk, basilikum,
pepperoncini, fløte, persille og focaccia
penne, chicken, tomato, garlic, basil, pepperoncini,
cream, parsley and focaccia

Linguine al profumo di mare h, m, sk, x, s
linguine, ASC-sertifisert scampi, squash,
chili, sjalottløk, hvitvin, fløte og focaccia
linguini, prawns, zucchini, chili, shallots, white
wine, cream and focaccia

Caffè & biscotti coffee & biscotti

ALLERGIER / ALLERGIES

Vi produserer alt selv på huset, derfor kan våre retter inneholde spor av alle allergener. Alle våre
pizzar kan lages med glutenfritt mel. All our dishes are home made and may therefore contain traces of all allergens. All of our pizzas can be made with
gluten free flour.

b Bygg Barley
bl Bløtdyr Molluscs
e Sesam Sesame
e Egg Eggs

f Fisk Fish
h Hvette Wheat
l Lupin Lupin
m Melk Milk

ma Mandler Almonds
pk Pinjekjerne Pine nuts
s Selleri Celery
se Sennep Mustard

sk Skalldyr Crustaceans
so Soya Soy beans
x Svoveldioksid / sulfitt
Sulphur dioxide / sulphites

Alle viner med alkohol
inneholder svoveldioksid/
sulfitt (x) All wines with
alcohol contains sulphur
dioxide and sulphites (x)