



Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage d'Oslo

Referat fra L'ordre Mondial

Winemakers dinner på BA 53

37 forventningsfulle gjester som ankom BA 53 for en winemakers med Faiveley fra Burgund denne kvelden. Gjestene ble hyggelig mottatt av hovmester innenfor døren, og vist gjennom restauranten og inn i chambre hvor vi skulle tilbringe måltidet. Vår vertinne for kvelden Anne Lise var raskt på pletten og serverte et glass Champagne A. Jaquart til alle de nyankommene, før vi fikk servert flere ulike typer amuse bouche med blant annet løjrom, torskeskinn og comte.

Bailli Helle C. Amundsen ønsket velkommen og innehaver Kari Innerå fortalte oss litt om restauranten som åpnet i fjor høst, før vi fikk bakgrunnen for menyen og hva vi skulle få servert. Jens Beisland fra B&R Wine fortalte oss om Burgund og vinene fra produsenten Faiveley som vi skulle få drikke til kveldens meny.

Han guidet oss solid og trygt gjennom kveldens utvalgte viner.

Kveldens meny startet med Kamskjell med sellerikrem, brunet smør og sort vintertrøffel fra Piemonte, som ble servert med Macon Village 2014 – Faiveley. Dette er en av bestsellerene fra restauranten som har vært på menyen siden åpningen og den skuffet ikke. En smaksrik og mektig forret. Melbastekt Flyndrefisk ble servert med spinat, blomkål, hasselnøtt og bladsalat, og glimrende paret med Meursault Blagny 2012 – Faiveley. Denne retter kommer også fra restaurantens meny, og ble for mange kveldens favorittrett. Fisken var perfekt tilberedt og med en fantastisk krispy skall og deilig lett tilbehør. Før vi fikk Fransk Vårkylling med Kremet morkelsaus og kål med Gevrey Chambertin 2013 - Faiveley. Langtidsmørnet okse fra gården på Svartskog servert med oksehalecroquett med trøffel, rødvinssjy og løk, paret med Beaune 1.er cru Clos d'Ecu 2012, Faiveley. Kjøttet var

fantastisk mørt. Måltidet ble avsluttet med en tallerken med petit four og kaffe, før kvelden dessverre var slutt.

Bailli Honorerer Jan-Georg Hoffmann takket for maten, og Bailli Helle C. Amundsen informerte om de kommende arrangementene for våren.

Vi takker Kari innerå og hennes flotte team som imponerte oss med nydelig mat og utsøkte viner fra Faiveley, og en svært god oppfølging og serviceopplevelse.

