



Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage d'Oslo

Referat fra L'ordre Mondial

Cocktailmiddag med Palmer på Louise Restaurant

Onsdag 8. juni 2016 ankom 15 spente medlemmer for å delta på cocktailmiddag på Louise Restaurant og Bar på Aker Brygge. Morten Hofseth-Olsen fra Palmer var vert og læremester for kvelden.

Vi startet med en aperitiff, en Havtorn Spritz, før vi satte oss til bords og fikk skissert planen. Morten laget alle drinkene og forklarte pedagogisk hvordan hver drink var laget slik at vi alle kunne følge med og selv kunne lage den hjemme hvis den falt i smak.

Vi fikk svar på våre spørsmål til Morten om forskjellige måter å lage drinker på og hva man skulle tenke på når man kombinerer drinker med mat og de brennvinsortene som ble benyttet. Kveldens absolutte høydepunkt i såvel mat som kombinasjon med drink var en rett med Pannestekte kamskjell med kapers, blomkål, rosiner og beurre blanc. Denne retten falt i smak hos mange av og var kombinert med en "Sidecar twist". Maten under kvelden holdt et høyt nivå, men var av varierende kvalitet.

Det var enighet om at dette var et spennende og annerledes opplegg, og at det var gøy å få prøve noe nytt og litt vågalt. Vi diskuterte hva vi synes om drinkene til maten, og i de fleste tilfellene passet det. Få savnet vinglasset, selv om noen syntes drinkene var for søte eller for syrlige til maten. Kvelden ble avsluttet med en Orange Espresso Martini, som var dessert, kaffe og avec i ett og det var rett og slett den perfekte avslutningen på kvelden etter en 4 retters middag.

HAVTORN SPRITZ Gin, Havtornsirup, Sitron & Prosecco
#Frisk #Sprudlene

THE DILLUSION Akevitt, Dill, Agurk, Sitron & Eplecidereddik
#Perfekttilsjømat #Leskende #Signaturdrink
Kveite Cheviche - chilli - fennikel - ingefær - mandler - dill

SIDECAR TVIST Ch de Monifaud VSOP Cognac, Rom, Sitron & Sukker

#Nyklassiker #Syrlig

Pannestekt Kamskjell - kapers - blomkål - rosiner - gressløk - beurre blanc

GIN & TONIC Gin, Tonic, Koriander

#Klassisk #Bitter

Gravet Hjort - syltet sopp, tyttebær, ramsløks aioli - flatbrød

ROSMARINUS - Gin, Rosmarin, Sitron & Honning

#Floral #Frisk #Rund #Lett

Ytrefilet av Norsk rødt fe - potet kake - pepper - løk - pastinakk - gulrot - demi glace

Dessert/kaffe/avec: ORANGE ESPRESSOMARTINI

Ch. de Monifaud XO Silver, Curacao Napoleon Liqueur a l'Orange & Espresso

#Kremet #Fyldig

Tusen takk til Kajsa og Eldar på Louise Restaurant & Bar, og Morten Hofseth-Olsen fra Palmer for et spennende og godt arrangement!

Med vennlig hilsen

Styret i Bailliage d'Oslo

Idunn, Sandra, Asbjørn, Geir, Helge, Torbjørn og Helle





Morten Hofseth-Olsen fra Palmer

