



Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage d'Oslo

Referat fra Grand Dîner

Lørdag 22. oktober i Oslo Militære Samfund

Baillage d'Oslo utfordret det historiske og meget fornemme Oslo Militære Samfund for årets Grand Dîner. Våre forventninger var høye, og derfor er det ekstra hyggelig å konstatere at daglig leder Ann Mari Wang-Johannesen med sine medarbeidere leverte over forventning. De tradisjonsrike lokalene oser av historie, og festsalen var denne lørdagen pyntet i høstlige farver i en borddekning som imponerte selv de mest blaserte. Vi startet med et glass *Mailly Grand Cru Blanc de Noir* i de ærverdige salongene.

Kjøkkensjef Joachim Løfmarck hadde sammen med sommelier Rolf E. Wenstad komponert følgende meny med tilhørende viner:

Blini med akevittgravet laks, vaktelegg, rødlok og urtekrem av Rørosrømme.

I glasset fikk vi en «von Winning Riesling 2015» fra Pfalz i Tyskland.

Ovnsbakt kveite, petit pois puré, soyasmør og syrnet stjerneløk.

Til dette smakte vi på «Sébastien Riffault Sancerre Akmèniné 2011» fra Loire i Frankrike, en spontanfermetert biodynamisk vin som vakte engasjement og diskusjon.

Reinsdyrplomme, rosenkål «Bonne Femme», stuede poteter, rotgrønnsaker og kremet multesaus. Matchet med «Espelt Coma Bruna 2013» fra Emporda i Spania.

Tre lagrede oster – grottelagret Holtefjell, Rochetta La Tur og Saint Agur med en kompott av eple og plomme, fikenmarmelade og valnøttbrød.

Til dette fikk vi «Tokaji Oremus Late Harvest 2013» fra Tokai-Hegyalja i Ungarn.

Mørk sjokolade Crème Brûlée med yoghurt- og lime sorbet som ble servert med en meget passende Montresor Re Teodorica Recioto della Valpolicella 2010 fra Veneto i Italia.

Kvelden ble avsluttet i salongene med kaffe og konfekt laget av lærlingene på kjøkkenet.

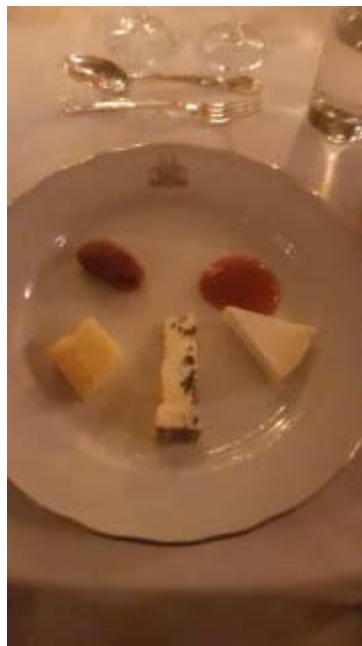
Aftenens meny ble profesjonelt presentert av restaurantsjef Rolf E. Wenstad, som ble intronisert i Chaîne des Rôtisseurs på Grand Chapitre i Trondhjem. Oslo Militære Samfund er et byens beste selskapslokaler både interiørmessig, og ikke minst med en profesjonell stab både på kjøkken og på servitørsiden. Daglig leder er meget opptatt av utvikling av lærlinger både på kjøkken og for servitører, noe som har gitt resultater i forskjellige konkurranser.

Hovmester Mathias Thoresen vant nylig NM for servitører, og restaurantsjef Rolf E. Wenstad ble nummer to. Maître Hôte Arne Marius Berg holdt en flott og verdig takk for maten tale til den sorte og hvite brigade.

Vi takker Ann Mari Wang-Johannesen, Joachim Løfmarck og Rolf E. Wenstad for en strålende og minneverdig Grand Dîner i selskapslokalene til Oslo Militære Samfund!









Restaurantsjef Rolf E. Wenstad fortalte om stedets historie, og presenterte meny og vinvalg under måltidet på en flott måte.



Maitre Hôte Arne Marius Berg holdt en flott og verdig takk for maten tale til den sorte og hvite brigade.



Vive la Chaine!