



Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage de Trøndelag

Referat fra Dîner Amical på Quality Hotel Skifer, Oppdal 24.03.2018

Etter et fantastisk L'Ordre Mondial arrangement med Champagnesmaking på fredagen, strålende påskevær og upåklagelig stemning var det klart for Dîner Amical på Hotel Skifer på lørdagen. I overkant av 50 personer var påmeldt denne kvelden.



Den enkelte ble vi tatt varmt imot og ønsket velkommen av ny direktør ved hotellet, Arve Tokle og igjen ble vi møtt med Champagne, denne gang fra Wongraven. Det ble i tillegg servert østers og sashimi av fjellørret.



Bailli Regional, Roar Hildonen, ønsket først velkommen, før han også benyttet anledningen til å takke Kristin og Torfinn for det arbeidet de hadde lagt i gjennomføringen av arrangementet kvelden før. I tillegg berømmet han Oppdal og Skifer Hotel for det de har fått til de siste årene.



I sin velkomsttale berømmet Arve sine kolleger for den innsatsen de har lagt ned og sa også at han følte seg privilegert over å få jobbe sammen med så mange dyktige medarbeidere. Hotellet er under stadig utvikling og de jobber blant annet mot å få til en løsning for helårs uteservering og hvor det kan avholdes afterski-arrangementer og småkonserter. I tillegg er Skifer en betydelig bidragsyter for å utvikle Oppdalsregionen videre.



Restaurantsjef Nina Eithun og kjøkkensjef Stian Rosenlund presenterte de ulike spennende rettene og vinene etter hvert som de ble servert. Menyen, som kan ses i sin helhet lenger ned levnet ingen tvil om at ambisjonene for denne kvelden var høye. Henning Dolve hadde forøvrig bidratt med valg av viner i forbindelse med dette arrangementet.



Første rett var marinert og røkt moskusjøtt, en sjelden og eksklusiv råvare, spennende anrettet på en skiferplate. I glasset fikk vi en **Sancerre Paradis 2016**.



Andre rett bestod av Gnocci på Oppdalsmandel, med vaktelegg, salvie, rug & løk. En **Nikolaihof Vinothek Riesling 2000** i glasset gjorde dette til stor smaksopplevelse.



Hovedretten var Reinsdyrfilet fra **Kant** i Trollheimen, anrettet med rosenkål, bacon, østerssopp, jordskokkchips og kremet mørkelsaus. En kraftig smaksrik rett som ble perfekt akkompagnert av en kraftig **Pintia 2013**.



Etter den kraftfulle hovedretten var det tid for ost. Her disket Stian opp med 3 typer ost fra sitt hjemfylke, Finmark. Til disse ble det servert et lokalt øl, en **Flanders Blond** fra Rodebak i Rennebu.



Til dessert ble det servert et kreativt anrettet påskeegg. Egget var fylt med lys sjokolademousse og plommen bestod av pasjonsfrukt og mango. I glasset fikk vi en **Il Falchetto Brachetto d'Acqui 2017**. En nydelig avslutning på et fantastisk måltid.



Kveldens menyomtaler var Ellen Hofstad. Hun kunne ikke gjøre annet enn å konkludere med at dette hadde vært en stor opplevelse fra start til slutt. Den sorte og hvite brigade ble deretter takket av under stående applaus.

Stor takk til alle på Skifer for nok en strålende innsats i regi av Chaîne des Rôtisseurs!

Tom Rognes
Vice Chargé de Presse



Diner Amical
Quality Hotel Skifer
Lørdag 24.mars 2018

Østers

rødløksvinaigrette

Sashimi av fjellørret

Edamame, syltet gresskar, urtemajo & ponzo

Wongraven champagne

*

Marinert og røkt moskuskjøtt

Granny smith eple, syltet agurk, tindved, avruga, Røros
rømme & potetchips

Sancerre Paradis 2016

Domaine Vacheron vignerons

*

Gnocchi på Oppdalsmandel

Vaktelegg 63, salvie, rug & løk

Nikolaihof Vinothek Riesling 2000

*

Reinsdyrfilet fra Trollheimen

Rosenkål, bacon, østerssopp, jordskokkchips & kremet
morkelsaus

Pintia 2013

Bodegas Y vinedos pintia, Vega sicilia

*

3 typer ost fra Pasvik i Finnmark

Flanderns Blond fra Rodebak, Rennebu

*

Påskeegg

Pasjonsfrukt &-mango kapsel,
lys sjokolademousse

Il falchetto brachetto d'Acqui 2017



