



Chaîne des Rôtisseurs Bailliage de Trøndelag

Referat fra «Påskespesial» på Oppdal 13.04.2019

Rammen omkring årets «påskespesial» kunne ikke bli bedre da World Chaîne Day ble markert på toppen av Solheisen i Vangslia på Oppdal. Sol fra skyfri himmel, vindstille og flotte forhold i skibakken fikk alle til å hente fram sine bredeste smil.

Det ble etablert en egen stand, hvor interesserte fikk informasjon om Chaîne des Rôtisseurs. Rune Nilsen, som til daglig har ansvaret for matserveringen i skianlegget, hadde rigget opp en stor grill, hvor det ble grillet og servert oppdalslam. Han ble også godt støttet av Hans Bøe, som driver Oppdalslam.

I tillegg ble det solgt vin, øl og mineralvann. Medlemmer ble oppfordret til å ha på seg sine kjeder og å ta bilder for publisering på sosiale medier. World Chaîne Day ble markert samtidig over hele verden og mange av bildene fra Oppdal var etter hvert å finne på den internasjonale mediaveggen.





Etter et uforglemmelig arrangement i bakken på formiddagen var det tid for Diner Amical på Skifer Hotell på kvelden.

Vice-Chargé de Mission og direktør Arve Tokle, kjøkkensjef Karlis Vinters og F&B manager Nina Eithun kunne ønske velkommen til et arrangement og en meny som var både Oppdal og World Chaine Day verdig.



En strålende fornøyd Bailli Régional, Roar Hildonen, ønsket velkommen og berømmet samtidig alle som hadde bidratt til at arrangementet i bakken blitt så vellykket. Han roste også Arve og teamet hans ved Skifer Hotel for det de har fått til og det de har levert etter at de ble tatt opp som medlemsbedrift i Chaîne des Rôtisseurs.



Arve uttrykte i sin velkomsttale stor optimisme i forhold utviklingen på Oppdal generelt og ved Skifer Hotel spesielt. Skifer har nå hatt ansvaret for påskearrangementet 2 år på rad og mente således at det nå var blitt en tradisjon. Den nye terrassen og uteserveringen ved hotellet har vært en stor suksess og så populær at de i perioder har hatt kapasitetsproblemer. Han takket avslutningsvis alle som har bidratt til å sette Oppdal på kartet i forbindelse med dagens Chaîne Day.



Deretter var det Karlis og Nina sin tur til å presentere kveldens meny. Nina inrømmet at de følte på forventningspresset på en slik kveld, men det var ingen tvil om at de var godt forberedt på å servere en helt fantastisk meny basert på lokale råvarer.

Både den enkelte rett og de tilhørende vinene ble presentert på en svært profesjonell måte etter hvert som de ble servert.

Det ble som alltid åpnet med Champagne, og det som ble skjenket i glassene var en **Ayala Brut Majeur Champagne**. En deilig og forfriskende start på en spennende kveld.



Første rett var **Moskus Carpaccio med trøffel og pepper crust**. Denne kom med en råblå saus fra Grindal. I glasset fikk vi en **Reinschiefer Riesling Trocken, Mittelrhein**.





Neste rett var en frisk **Rødbetmousse**, **bakte babybeter** og **portvinsreduksjon**.
Til denne fikk vi en perfekt passende tørr portvin, en **Churchill's Dry White Port**.





Rett nummer 3 var en spennende **Kongekrabbelasagne med skalldyrskum**.
I glasset en **Châteauneuf du Pape Honorine**. En deilig kombinasjon.





Hovedretten var **Reinsdyr carré fra Trollheimen, enebærsjy og sprø oppdalspoteter.**

Til dette fantastiske kjøttet fikk vi en litt kraftig **Pelassa Roero Riserva DOSG «Antoniolo»**. Nok en flott kombinasjon.





Det hele ble rundet av med en flott anrettet og velsmakende dessert; **Mørk sjokoladeis med chili, italiensk marengs og jordbærgele.**

Hva passet ikke da bedre enn en søt **Cave Spring Riesling Icewine, Ontario, Canada.**



Kveldens menyomtaler var Hege Ranita Selvåg Karlstad, ansiktet bak matbloggen Kulinarisk Fanatisme. Hun berømmet kjøkkenet for at de virkelig hadde lagt sjelen sin i at alle skulle få en slik fantastisk opplevelse. Hun trakk spesielt fram Moskus, rødbetmousse og reinsdyrcarré som det som gjorde aller størst inntrykk av veldig mye godt.



I år som i fjor kunne kokker og servitører motta strålende applaus fra svært blide og fornøyde gjester

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

Takk også til fotograf **Sven-Erik Knoff** for alle flotte bilder som ble tatt både under markeringen av World Chain Day i bakken og under Diner Amical arrangementet på skifer Hotel om kvelden. Flere bilder fra World Chain Day kan ses lenger ned på siden.

Tom Rognes
Vice Chargé de Presse











