



## REFERAT

### Grand Dîner på Grand Hotel Oslo Fredag 16. oktober 2021

Lørdag 16. oktober var det klart for et av årets høydepunkter, nemlig Grand Dîner. Det var oppmøte kl. 18:00 for aperitiff i Rococcosalen. Det var musikalsk underholdning i fellesområdet ved husets pianist Milan Petrovic og kontrabassist Marius Vitek. Vi fikk servert ulike Amuse bouches, samt Alfred Gratien Champagne Brut Rosé N.V., Champagne, Frankrike, i glasset.



Etter hvert gikk vi til bords i Speilen der salen var flott dekket opp med runde bord à 8 personer pr bord. Det var pyntet med lekre blomsterarrangementer og lykter med levende lys på hvert bord, samt flotte bordkort og kuvertmenyer med CdR-logo. Chargé des Missions National og direktør på Grand Hotel, Torill Flåskjer, ønsket velkommen til bords på vegne av Grand Hotel, så vel som på vegne av Chaîne des Rôtisseurs.



Så ble menyen presentert av husets bankettsjef og sommelier José Galvan og husets kjøkkensjef Tore Nådland Sømme.



Det ble det servert forretten bestående av Grillet Kamskjell med ingefær, lime-marinert endiver og hasselnøtt. Til dette fikk vi i glasset Dagueneau Pouilly-Fumé Tradition 2019, Loire, Frankrike.



Videre til neste rett, fikk vi servert Lun Skalldyrsuppe med porsjert sjøkreps, estragon-krem og tangsalat. Til dette ble det servert en Lisa Bunn Riesling Wintersheim 2019, Rheinhessen, Tyskland.

Neste rett på menyen var Kveite med røkt selleri, steinsopp-emulsjon, kantarellkrem, einebær og algenesjy. Til dette fikk vi i glasset Domäne Wachau Federspiel Terrassen Grüner Veltliner 2020, Wachau, Østerrike.

Så kom hvileretten, som var en Sorbet tilsmakt eple, sitron og estragon.

Hovedretten var Andebryst med blomkål royale, løkmarmelade, sprø løk, auberginekaviar og trøffelsjy. I glasset fikk vi Foncalieu, La Tannerie, 2020, Cité de Carcassonne, Frankrike.

Osten var en Thorbjørnrud Brilliant Brie med krydret eplekompott og kjeks. Til dette fikk vi servert Riesling Urziger Wurzgarten Kabinett Merkelbach 2020, Mosel, Tyskland.

Til dessert ble det servert Hvit sjokolade, Yuzu og kokos med et glass Domäne Wachau Beerenauslese Terrassen 2017, Wachau, Østerrike.



Bailli Régional Honoré, Peter Holst, takket for maten, og oppsummert kvelden med en stor takk til den sorte og hvite brigaden for 1000 tallerkener med utsøkt måltid av høy kvalitet som ble servert med profesjonell presisjon. Han trakk så de lange linjene tilbake i historien med vekt på Grand Hotel sine markante hotellledere gjennom tidene; alle svært dedikerte til Chaîne des Rôtisseurs; Otto Borchgrevink, Mattis Berge, Helge Holgersen, Jan Rivalsrud, Svein Peter Haslerud og Toril Flåskjer. Videre fikk CdR Oslo fortjent skryt for måten de har holdt kontakt med medlemmene under pandemien. En stor takk til Eivind Schøyen! Det å takke for gildet, etter nær seks timer til bords og med noen etter hvert vel animerte gjester i salen, ble en liten utfordring.



Det må også nevnes at det var flott musikalsk underholdning midtveis under middagen ved pianist Ole Chr. Haagenrud og fiolinist Catharina Chen.

Så gikk gjestene fra bordet, og minglet ute i fellesområdet der det ble servert rikelig med Grands Petit fours med Graham's Tawny 20 Years Old, Duoro, Portugal, i glasset.

Det hele ble en GRANDios aften i flotte omgivelser, topp service, utsøkt mat og raus skjenking av utsøkte viner.

Neste arrangement i Bailliage d'Oslo, er julemiddag onsdag 17. november d.å. på Værtshuset Bærums Værk.

**Save the date! Vive la Chaîne!**

Alle bildene fra arrangementet er å finne under [Billedgallerier](#) i hovedmenyen på [www.chaine.no](http://www.chaine.no).

[Chaine.no](http://Chaine.no)

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.