



REFERAT

Afternoon tea i Lille Festsal på Hotel Bristol Lørdag 19. mars 2022

Denne lørdagen inviterte Bailliage d'Oslo til afternoon tea i Lille Festsal på Hotel Bristol. Dette var det første arrangementet i 2022, og i det som forhåpentligvis blir et tilnærmet normalt år sett i ly av pandemien.

Det var 29 deltakere (21 medlemmer og åtte gjester).

Maître Hôtelier Lars Petter Mathisen og Bailli Régional Arne Marius Berg ønsket gjestene velkommen etter hvert som de ankom, og viste dem inn i salen. Der spilte pianisten hyggelig taffelmusikk, og det var dekket opp runde bord à åtte personer.

Bankettsjef Pontus Persson og hans sorte brigade serverte Champagne til apéritif.

Så gikk man til bords, og Arne Marius Berg ønsket velkommen, presenterte seg selv som den nye bailli han er, samt sa noen ord om dagens arrangement.

Så fikk Lars Petter Mathisen ordet, og han fortalte litt om historikken til Hotel Bristol; helt tilbake til åpningen i 1920, som for øvrig mer eller mindre sammenfalt med starten på the jazz age og jazz orkestrene som spilte i Mauriske Hall,- via krigens dager og utviklingen som har vært på hotellet siden Olav Thon kjøpte det i 1974.

Deretter ble det servert mer Champagne, og fatene med maten kom på bordene. Hotel Bristol har fått spesiallaget flotte håndlagede etasje-fat for sitt Afternoon tea-konseptet. Vi fikk servert sandwich med kremost og agurk, ost og skinke, eggerøre og røklaks, samt en liten krustade med anderillett og portvinsgele. Videre var det hjemmelagede scones med clotted cream, hjemmelaget syltetøy og lemon curd. Det var så klart også nydelige små kaker, makroner og petit fours på toppen av fatet, slik seg hør og bør. Dette fra hotellets eget konditori, og med en passende Champagne til.



Litt om de tre ulike Champagne vi fikk servert til denne Afternoon tea:

Til apéritif fikk vi Tarlant Zero Brut som er delikat og tørr med frisk syre. Dette er en lett fruktig Champagne. Den har også god syre som skall øke lysten på noe å spise, så derfor ble altså den servert før maten. Den er laget av like deler Chardonnay, Pinot Noir og Pinot Meunier.

Til maten fikk vi Alexandre Penet Brut Nature Grand Cru, en fyldig Champagne med kremet tekstur og hint av røde epler. Denne har lang avslutning og en del fatpreg (nøtter og noen kryddertoner) som passer god til enkel fingermat som nettopp Afternoon tea.

Den er laget av 80 % Pinot Noir og 20 % Chardonnay.

Som avslutning til kakene fikk vi Mailly Grand cru Blanc de Noir, en veldig elegant og delikat Champagne, middels syre og tørr/halvtørr med betydelig høyere sukker/gram pr. liter. Dette med tanke på at den skulle passe fint til kakene nettopp med tanke på sukkerholdet som matcher bedre enn de andre to. Laget av 100% Pinot Noir.

De tre ulike te-typene som ble servert, var som følger:

«Bestemors frukthave». Den har aromaer av eple, nype, hibiskus, bjørnebær og bringebær.

«Japansk Sencha». Dette er en grønt te som er kjent for sin delikate sødme og blomstrende-grønne og vegetale aroma.

«Earl Grey». Oljen fra skallet til citrusfrukten bergamott gir denne klassiske favoritten sin karakteristiske duft og smak.

Underveis tok bailli régional Arne Marius igjen ordet, og orienterte litt om de kommende arrangementene i bailliage d'Oslo.

Vi ser frem til neste arrangment og i mellomtiden ønsker vi alle en riktig god påske med både hyggelig samvær og god mat og drikke.



Caption



Caption

