



REFERAT

GRAND DÎNER FREDAG 18. NOVEMBER 2022

Bailliage Régional de Rogaland Kay Hustoft sto i døren i den ærverdige hallen i Det Stavangerske Klubselskap og ønsket gjestene velkommen. Vi ble geleidet opp til damesalongen hvor det ble servert aperitif. En herlig sprudlende Veuve Ambal Crémant de Bourgogne Grande Cuvée Brut.

Bordene i festsalen var nydelig dekket til fest. Kay ønsket gjestene velkommen til årets Grand Dîner. Belgiske chef Christophe Samjin fortalte om hvordan han kom til landet, til "Klubben" og om menyen.



Menyen var som følger:

Carpaccio av ørret

Brocard Petit Chablis 2020

Bakt kveite med appelsin, gulrot puré og karse

Domaine de la Tour Chablis 2019

Andebryst med bringebær sjø og rotgrønnsaker

Xavier Cotes du Rhone 100% 2019

Tom sine oster

Fjellmann, Krogedal gård, Sandnes
Jærosten, Voll
Munkeby, Levanger

Carmen Grand Reserva Chardonnay

Karamell pannacotta med bær og crunch

Mont Gras Late Harvest

Kaffe avec

Etter takk for maten talen fikk herrerne også være med tilbake i damesalongen. Det var litt kjølig i stuene så damene ble godt innpakket i sjal før det ble servert kaffe avec som varmet godt.

Det ble en herlig samlet drøs med kaffen. Gode forslag til videre arrangement, rekruttering av nye medlemmer og fornyelse ble ivrig debattert. En veldig hyggelig avslutning på kvelden.

Vi gleder oss til å presentere neste års program og tar så gjerne imot ønsker fra dere medlemmer på vår epost rogaland@chaine.no.

Med gastronomisk hilsen
Kay Hustoft
Bailli Régional
Bailliage de Rogaland

Chaine.no



Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.