



REFERAT

Dîner Amical på Bula Neobistro Onsdag 25. mai 2022

Bailliage Régional de Trøndelag hadde gleden av å invitere til Dîner Amical på Bula Neobistro, som er Trøndelags nyeste medlemsbedrift og rangert som en av byens beste restauranter.

Bula ble åpnet av Renéé Fagerhøi i 2016 og ble på kort tid svært populær. Restauranten er litt uformell, "bortgjemt" i et smug, uten vinduer, men har en sjarm som mangler sidestykke. Den gjenspeiler Renée sin filosofi om at også det litt utradisjonelle kan skape store opplevelser rundt et bord.

Det tok kun 4 minutter fra invitasjonen ble sendt ut til arrangementet var fullbooket med venteliste.

Forventningene var selvsagt høye blant de 39 medlemmene som hadde vært så heldige å få plass på kveldens arrangement.



Vi ble ønsket varmt velkommen inn i den koselige "bula" med et glass Champagne fra L. Bernard-Pitois. Etter litt mingling og påfyll av mer Champagne fra smilende servitører, kunne vi sette oss til bords.

Bailli Régional Roar Hildonen ønsket Bula Neobistro velkommen som medlem i Chaîne des Rôtisseurs og overrakte dørskiltet som et synlig bevis.



Renée på sin side innrømmet at hun hadde vært litt spent på denne "klubben" med smykkekleddede medlemmer, men etter noen samtaler med Roar var skuldrene senket. Hun lovet en kveld helt i Bulastil, med masse spennende smaker basert på det beste av sesongens råvarer.

Restaurantsjef Lena Engtrø presenterte vinene på en svært profesjonell måte.

Kveldens meny var som følger:



Snacks

Fritert svinehud med sauerkräutmajo

Nystekt bulabråd med hummus, chiliolje og ristede sesamfrø

L. Bernard-Pitois Premier Cru Brut Reserve, Mareuil-Sur-Ay, Champagne Frankrike



Grillet fransk hvit asparges & grønn asparges med miso

Smørsaus med rognkjeksrogn, grapefrukt og mandler

Marco de Bartoli Grappoli del Grillo, Sicilia Italia 2020



Mais- og kyllingramen

Hjemmelagde tomatnudler, og taskekrabbe fra Hitra

Semitérket tomat og sprø mais

K.H. Schneider Sobernheim Sauvignon Blanc, Nahe Tyskland 2016



Helbakt kveite med smasha nypotetsalat, sylta gulbeter og grønn harissa vinaigrette

Sjøkreppssaus med rød harissa og kokosmelk

Benoît Rosseau Condrieu, Nord-Rhône Frankrike 2015



Tørrmodnet entrecôte og yakatorigrillet østerssoppsspyd

Sellerirotkreem og puffed bokhvete

Oksehalesaus med brunet smør, estragon, ansjos og syltet grønn pepper

Comando-G La Bruja Garnacha, Sierra de Gredos Spania 2020



Nyfritert berlinerbolle med bringebær og nyrørt vaniljeis

Hassel nøtter og smørkaramell

Kracher Beereauslese zweigelt, Burgenland Østerrike 2018



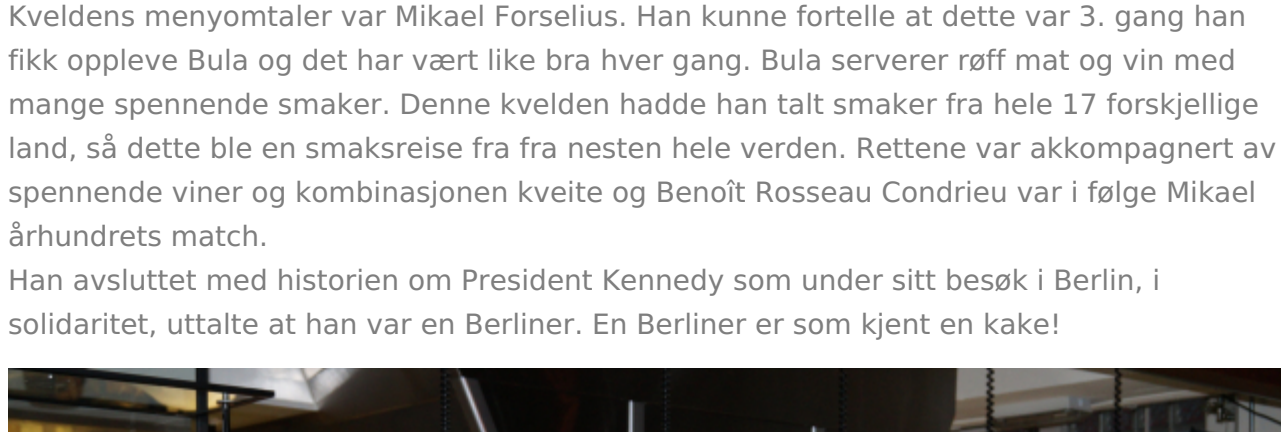
Kveldens menyomtaler var Mikael Forselius. Han kunne fortelle at dette var 3. gang han fikk oppleve Bula og det har vært like bra hver gang. Bula serverer røff mat og vin med mange spennende smaker. Denne kvelden hadde han talt smaker fra hele 17 forskjellige land, så dette ble en smaksreise fra fra nesten hele verden. Rettene var akkompagnert av spennende viner og kombinasjonen kveite og Benoît Rosseau Condrieu var i følge Mikael århundrets match.

Han avsluttet med historien om President Kennedy som under sitt besøk i Berlin, i solidaritet, uttalte at han var en Berliner. En Berliner er som kjent en kake!



Kokker og servitører kunne deretter motta velfortjent stående applaus fra strålende fornøyde gjester.

Det ble virkelig en uforglemmelig aften, helt i Bulastil!



Tom Rognes
Chargé de Presse

[Chaine.no](https://www.chaine.no)

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.