



Referat fra Røroshelg 28. - 29. oktober 2022

Dîner Amical på Vertshuset 29. oktober

Etter et flott L'Ordre Mondial arrangement på Røros Hotell fredagskvelden og en historisk og like flott lunsj på Kaffistuggu på lørdag formiddag var det duket for nok en gastronomisk opplevelse.

Vice-Chargé de Presse, Honoraire Terje Lysholm, kunne invitere til Dîner Amical på Vertshuset Røros. Der hadde daglig leder Aleksander Storm og restaurantsjef Nina Gustavson forberedt en svært spennende meny.

Gjestene ble ønsket varmt velkommen med et glass champagne da vi ankom det koselige lille Vertshuset i Kjerkgata. Denne gården har sin opprinnelse helt tilbake til 1600-tallet.

Etter hvert som det ble påfyll i champagneglassene ble det også servert nydelige små appetittvekkere, som satte en flott start på kvelden.

Bailli Régional Roar Hildonen ønsket velkommen til nok et arrangement denne helgen og presiserte viktigheten av at Røroshelgen ble gjennomført, til tross for noe lavere deltakerantall enn det man skulle ønske. Dette har også en fordel, ved at det blir mer intimt og lettere å komme i kontakt med de andre gjestene.



Terje kunne forsikre alle om at de hadde sett fram til denne helgen og tidlig hadde bestemt seg for at den denne gang skulle gjennomføres. Han gav videre en liten orientering om stedets lange og spennende historie, før han ga ordet til Storm og Nina, som presenterte den spennende menyen.



Menyen var som følger:

Amuse bouche

Sikrogn fra Femundfisk

Vaffel på tjukkmjølk fra Rørosmeieriet, rømme fra Rørosmeieriet og gressløk

Lam og lammehjerte fra Røroskjøtt

Knekks fra Rørosbakeren, tyttebær fra Røros og sennepsmajones på egg fra Galåvolden gård

Charles Heidsieck 2012

Meny

Fjellrøye fra Blåfjell i Lierne

Rosenkål, syltet knutekål, ramsløkoelje og røkt rømme fra Rørosmeieriet

Greywacke Wild Sauvignon Blanc 2019

*

Tartar på tørrmodnet ytrefilet av ku fra Røroskjøtt

Syltet sjalottløk, pommestallumettes, estragonhollandaise på egg fra Galåvolden gård

Bernkasteler Badstube Riesling Kabinett 2008

*

Piggvar

Kantarell fra Røros, syltet piggsoopp fra Røros, gresskar og kylling/avrugasaus

Capuano Ferreri Santenay Vieilles Vignes 2018

*

Reinsdyr entrecote fra Stensaas

Kål, confitert steinsopp fra Røros, syltet rødløk, svart fløtegratinert potet med fløte fra Rørosmeieriet og hvitløkssaus

Massolino Barolo 2015

*

Ostetallerken

3 typer ost, kompott og kjeks

Nieport Colheita 2009

*

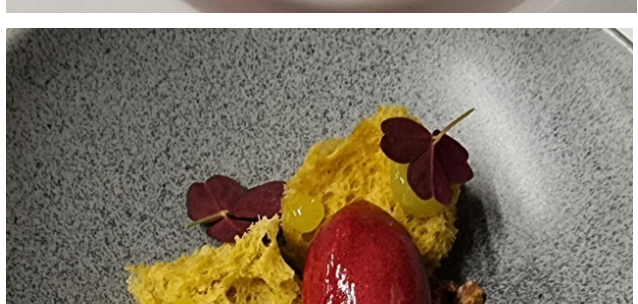
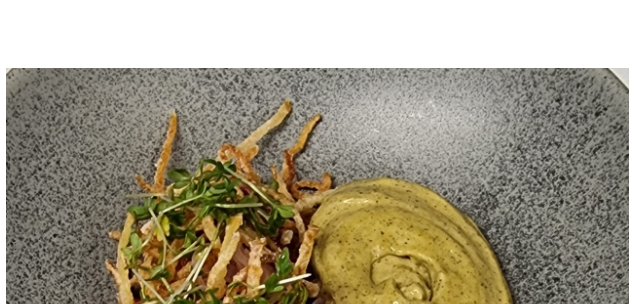
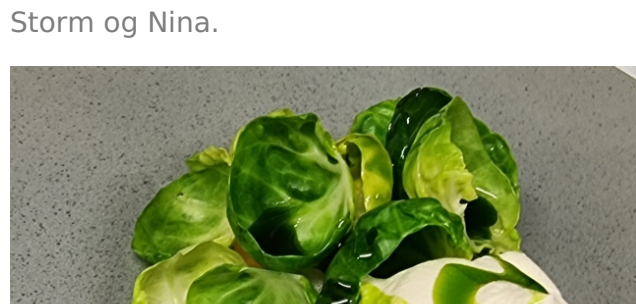
Solbær og grønne einebær

Einebærkake med einebær fra Røros og karamellisert hvit sjokolade

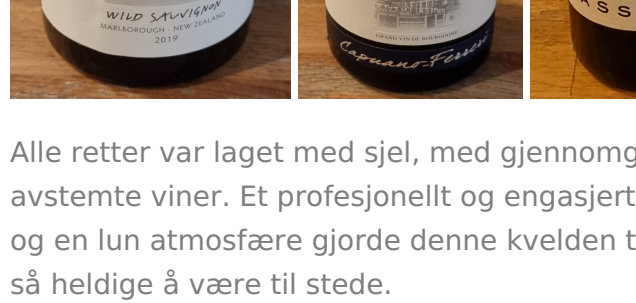
Nieport 20 Y.O Tawny



Retter og viner var perfekt harmonisert og ble utfyllende og profesjonelt presentert av Storm og Nina.



Alle retter var laget med sjel, med gjennomgående bruk av lokale råvarer og perfekt avstemte viner. Et profesjonelt og engasjert vertskap, et hyggelig underholdningsinnslag og en lun atmosfære gjorde denne kvelden til en uforglemmelig opplevelse for de som var så heldige å være til stede.



Roar var også den som takket av vertskapet for en enestående opplevelse.



Chaîne des Rôtisseurs Bailliage de Trøndelag takker for en flott Røroshelg og håper de svært vellykkede arrangementene kan motivere enda flere til å delta neste gang.



Tom Rognes
Chargé de Presse

Chaîne.no