



Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage d'Oslo



Referat fra Grand Dîner

på Radisson Blu Plaza Hotel Oslo

Lørdag 20. oktober var det tid for Grand Dîner på Radisson Blu Plaza Hotel. Glassheisen som skulle tatt oss opp til 34 etasje virket dessverre ikke, men vi kom oss likevel fint opp til 33. etasje Kl. 18.00 startet aperitiffen og vi fikk servert en spennende Champagne, Ayala Brut Majeur, som vi var heldig å få sponset fra Haugen Gruppen. Til aperitiffen fikk vi servert rikelig med deilige Gigas Østers fra Tønsberg.



Det var fint dekket opp til oss i Oslofjord med fantastisk utsikt over det beste av Oslo. Conseiller Culinaire National og administrerende direktør på hotellet, Tarje

Hellebust, ønsket oss alle velkommen og fortalte om spennende planer for hotellet. Han hadde valgt ut sine favorittråvarer til vår Grand Diner, noe som virkelig falt i smak. Head Chef i 34th Restaurant, Robin Sjöholm, hadde i samarbeid med Executive Head Chef Freddy Olsen, skreddersydd kveldens meny som var basert på sesongens ypperste lokale råvarer. Sammen med C&B Operations Manager Aurel Kristian Balika, tok de svært godt vare på oss.



Kveldens første rett var Løymrom på brioche, med Røros rømme.

Retten ble servert med Chablis, Domaine Louise Moreau, Bourgogne 2017



Den andre retten var Variation på blomkål og kamskjell med sitron og beurre noisette

Vi fortsatt med: Chablis, Domaine Louise Moreau, Bourgogne 2017



*Stekt sjøkreps ble servert med grønne erter,
løpstikke og sjøkreps skum*

Retten ble matchet med: Hammeken
Cellars, Gotas de Mar Albariño, 2016



*Kalvetartar ble servert med vaktelegg og
Holtefjelløst*

Servert med: Vinamaggio, Terre di Prenzano
Chianti Classico, 2016



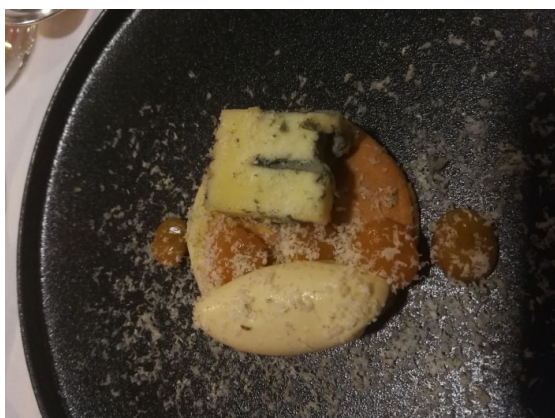


Vinamaggio, Terre di Prenzano Chianti
Classico, 2016



*Hovedretten var utsøkt lam fra
Trollheimen, servert med kantareller*





*Osteretten var verdens beste ost fra noen år
tilbake: Kraftkar servert på svele
med brunost is*

Anselmann Silvaner Eiswein



*Kveldens dessert var bær, nyr og brente
mandler før vi fikk servert kaffe og
hjemmelaget godteri*
Anselmann Silvaner Eiswein



Bailli Régional Honoré og tidligere direktør på Oslo Plaza, Peter Holst holdt takk for maten talen. Han hyllet lokalet, utsikten og tok oss gjennom noe historikk fra sine 40 år i Chaîne des Rôtisseurs, i tillegg til å minne om litt etikette. Han gratulerte med 50 års jubileet til Chaîne des Rôtisseurs Norge, hvor Rolf M. Brænd ble hyllet med en internasjonal utmerkelse for sin lange og viktige innsats. Han takket Tarje, Robin, Freddy, Aurel, og den sorte og hvite brigade for flott aften.

Vi hadde en strålende aften, selv om akustikken var litt plagsom for enkelte. Maten var utsøkt med matchene gode viner, og skjenkingen var raus.

Vi takker Tarje Hellebust, Robin Sjöholm, Freddy Olsen og Aurel Kristian Balika så mye for en utsøkt aften med en svært god mat- og vinopplevelse! Vi kommer gjerne tilbake til 34th Restaurant & Bar som virkelig kan anbefales.

Med vennlig hilsen

Styret i Bailliage d'Oslo

Asbjørn, Rolf, Idunn, Geir og Helle

***Vi har en julemiddag den 19. desember på Lofoten Fiskerestaurant.
Det er kun få plasser igjen på dette arrangementet.***
