

REFERAT

Grillaften på E.C Dahls Pub og Kjøkken i regi av To Rom og Kjøkken 11. juni 2020

Endelig er vi i gang igjen med arrangementer i Chaîne des Rôtisseurs Trøndelag. Det har vært noen stille måneder og mange har nok gledet seg stort til Grillaften og muligheten til endelig å få møte gode Chaîne-venner igjen.



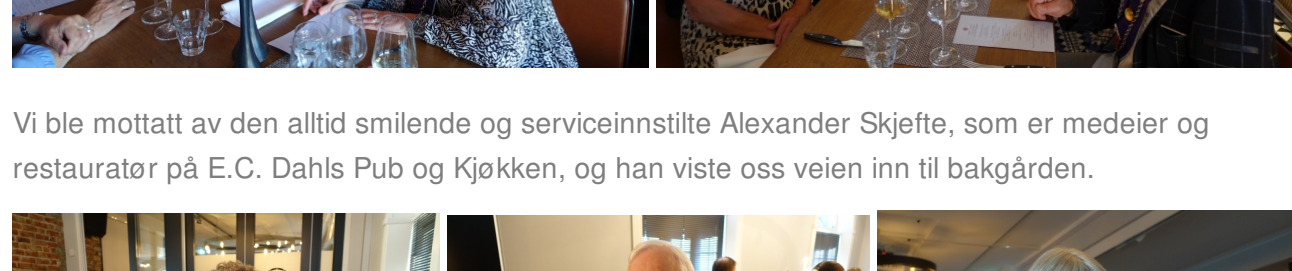
Hoteller og restauranter over hele verden er dypt rammet av Koronasitasjonen og det har vært all grunn til bekymring fra både aktører og gjester om hvordan dette skal gå. Vi får håpe at alle våre kjære medlemsbedrifter kommer igjennom de utfordringene vi har hatt, og står overfor, uten for store tap.



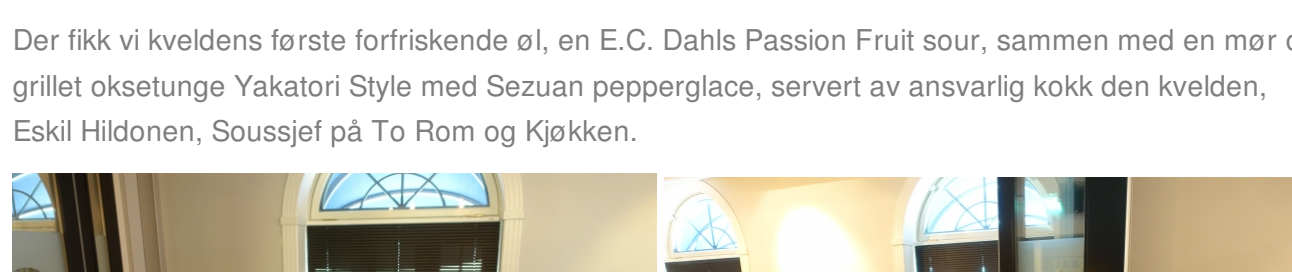
Opprinnelig skulle Scandic Hell i god tradisjon ha Grillaften, men på grunn av at de var usikre på når de kunne åpne igjen, ga de arrangementet fra seg.

To Rom og Kjøkken valgte å ta over stafettspinnen og samtidig flytte det til sin andre restaurant E.C. Dahls Pub og Kjøkken, av plasshensyn og deres gode forhold for grilling ute i bakgården.

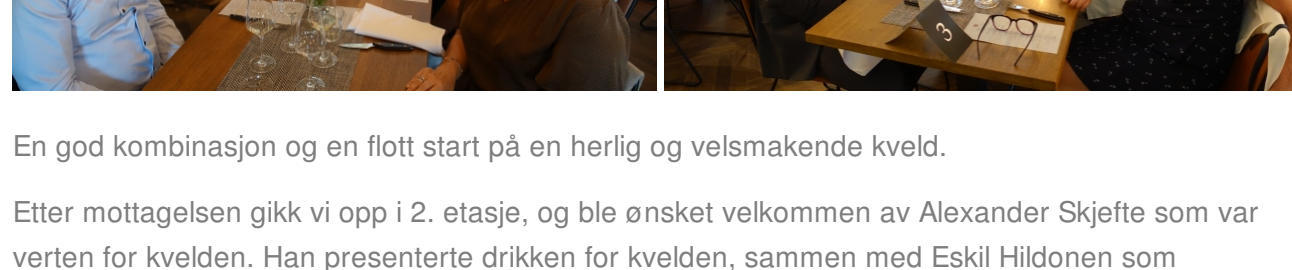
Været var utmerket og vi kunne begynne kvelden ute i den milde junikkvelden.



Vi ble mottatt av den alltid smilende og serviceinnstilte Alexander Skjefte, som er medeier og restauratør på E.C. Dahls Pub og Kjøkken, og han viste oss veien inn til bakgården.

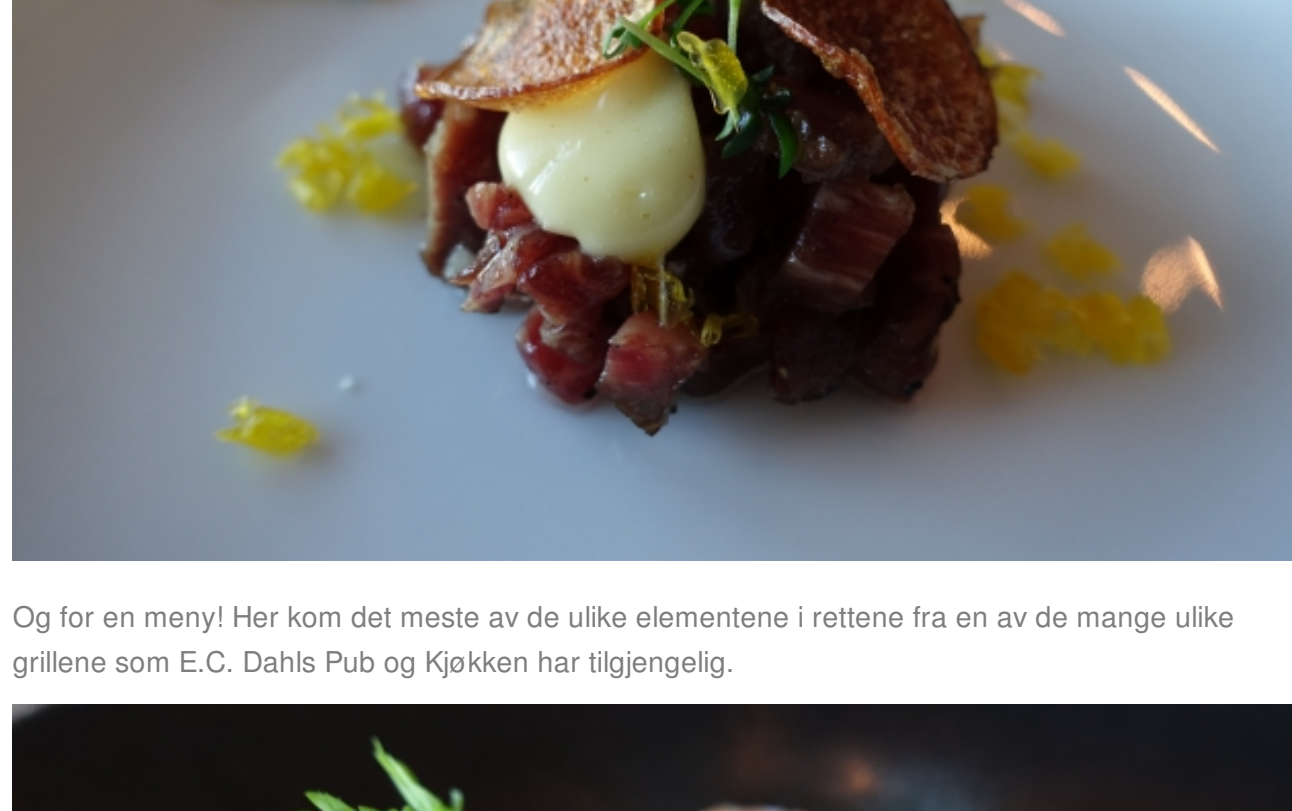


Der fikk vi kveldens første forfriskende øl, en E.C. Dahls Passion Fruit sour, sammen med en mør og grillet oksetunge Yakatori Style med Sezuan pepperglace, servert av ansvarlig kokk den kvelden, Eskil Hildonen, Soussef på To Rom og Kjøkken.



En god kombinasjon og en flott start på en herlig og velsmakende kveld.

Etter mottagelsen gikk vi opp i 2. etasje, og ble ønsket velkommen av Alexander Skjefte som var verten for kvelden. Han presenterte drikken for kvelden, sammen med Eskil Hildonen som presenterte menyen.



Og for en meny! Her kom det meste av de ulike elementene i rettene fra en av de mange ulike grillene som E.C. Dahls Pub og Kjøkken har tilgjengelig.



Det var bare å senke skuldrene, slappe av og nyte, og la mat- og drikkekombinasjoner være i fokus.

Vi fikk den ene smaksbomben og kombinasjonen etter den andre servert, analysert og fortært med stort velbehag.



Mange var nok spent på hvordan de kom til å like de tre ulike ølene fra E.C. Dahls som ble servert til de to første rettene og desserten.



Det ble en overveldende positiv opplevelse og mange har fått et nytt og positivt syn på øl og alle de nye smakene det representerer.



Etter at alle retten var servert fikk vi en strålende menyomtale av en sprudlende opplagt Elin Bjørkly, som satte punktum for kvelden og takk varmt og hjertelig kokker og servitører for en strålende kveld på alle måter.



Menyen var som følger:

Oksetunge yakatori style med Sezuan pepperglace

E.C. Dahls Passion Fruit sour

*

Tartar på 260 dagers tørrmodnet oksekjøtt
med umamimajones grava eggeplomme, potetchips og karse

E.C. Dahls Pepera Saison

*

Grillet sjøkrepskale med fermentert hvit asparges majones, bokhvete og kjørvæl

Sancerre, Barton & Guestier

*

Piggvar ribs med søl og avruga glace

Ladoix Blanc 2017, Faiveley

*

Pluma på svin med chimmi churri, polenta med manchego, grillet ville vekster og blomster

Burgogne Rouge 2016, Clos du Moulin aux Moins

*

Grilla ananas, kokos- og limesorbet, syltet japansk Rabarbra,
jordbær og karamellisert hvit sjokolade

E.C. Dahls Kyoto

Roar Hildonen
Bailli Regional



Chaîne.no

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.