

Referat

Lærlingenes aften på Apotekergata No. 5

Sted: Apotekergata No. 5, Apotekergata 5, Ålesund

Dato: fredag 8. mars 2019

Årets lærlingenes aften var på nyåpnede Apotekergata No. 5 i Ålesund!

Kokker og servitører var lærlinger fra Apotekergata No. 5 og kokkeelever fra Borgund Videregående Skole. De viste tross sine unge aldre flotte prestasjoner og stor interesse for matfaget gjennom kvelden.

Vi fikk servert en flott femretters meny med tema fra fjord til fjell. Hovmesteren hadde gjort en fantastisk jobb med å planlegge en god, velsmakende og velbalansert meny. I tillegg var det gjort gode veloverveide beslutninger i forhold til vinpakken og drikke langsmed.

Som en starter fikk vi velsmakende østers anrettet i et maritimt fat. Fjordtema var klippfisk med tilhørende vin Ogier Artesis Cotes du Rhone Blanc. Fra åkeren fikk vi sjøkreps med løk Tamarid og Urter og tilhørende svensk øl Beerbibliotek Whoop Ass. Fra dypet fikk vi torsk med blomkålpurré med vin Louis Pato VV Barrada 1991 Branco. Fra beitemarken fikk vi storfe (rossini) med tilhørende vin Chateau Musar 2003. Og fra hagen (dessert) fikk vi solbær og vannbakels med tilhørende dessertvin Catina Valpaneta Reciutto.

En fin stemning langs bordet gjennom kvelden med unge servitører som gjorde sin leveranse på en utsøkt måte.

Vi takker for oss og kommer mer enn gjerne tilbake til nye opplevelser på Apotekergata No. 5!



Lærlingen Jenny var hovmester for kvelden og presenterte menyen for alle gjestene.



Meny ble flott presentert med innslag fra fjord til fjell. Først i rekken av retter var utsøkt østers!



Stemningen var upåklagelig gjennom hele taffelet!



Lærlingene fulgte stolt med gjennom matanalysen da både retter og servering ble gjennomgått.

