



# Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage de Rogaland

## Referat fra Grand Dîner hos Renaa, 17. 11.17

En stormfull og svært regntung fredagskveld ble til en fest og fryd for både øyne og gane! Torill og Sven Erik Renaa var vertskap denne kvelden i Renaa:Selskap - en trapp ned. Vi hadde såvidt kommet innenfor dørene da vi fikk den fantastiske nyheten om at Re-Naa - i sterk konkurranse med 5 andre restauranter - er kåret til Årets restaurant i Norge og dermed er Norges representant i finalen for 'The Nordic Prize 2018' eller 'Årets restaurant i Norden'. Litt av en introduksjon til vårt arrangement!

Vi kom til fine festbord og fikk servert champagne til aperitif!

Gisle Steffensen, Bailli Regional, ønsket alle hjertelig velkommen og gratulerte Renaa med utmerkelsen. Han orienterte litt om tidligere aktiviteter og neste års plan både lokalt og sentralt, spesielt 50-års jubileum og Grand Chapitre i Sandefjord i 2018. Han etterlyste også bilder fra Baillage Rogalands historie (ta kontakt hvis dere har bilder!).

Torill presenterte - med *stor* entusiasme og smittende engasjement - litt av den filosofien Renaa Restauranter jobber etter. Hun la spesielt vekt på bærekraftsperspektivet i alt de gjør og fortalte om hvordan dette kommer til uttrykk i driften av restaurantene og i det som serveres på tallerkenen og i glasset. Bruk av lokale råvarer og samarbeid med dyktige, lokale produsenter og leverandører er svært sentralt, både når det gjelder mat og utstyr til restaurantene. Satsingen på og ansvaret for opplæring av neste generasjon kokker og servitører er imponerende - Renaa har hele 11 lærlinger. Laget fra Renaa gikk seirende ut av lærlingekonkurransen for kokker i Rogalandscup nylig og er dermed klare for NM.

Så ble kveldens meny presentert (se bildet under for detaljer) og vi fikk mer champagne i glassene som utmerket følge til den nydelige østersen som ble servert som amuse bouche.



Chaîne des Rôtisseurs  
Grand Dîner fredag 17. november  
Renaa Restauranter





Kveldens forrett var blomkål, langtidsbakt med nydelig, sprø skorpe og servert med løyrom og en saus laget av myse. Nydelige smaker og spennende å få blomkål servert på denne måten. Vinfølget var en sancerre.

Så fikk vi en delikat og perfekt stekt lysing, servert med råreker, sprø kål og estragon, i fint følge med en nydelig saus og en frisk riesling i glasset.

Hovedretten var reinsdyr, servert med rosenkål og høsttrøffel, og en liten smaksbombe av 'syltet' sopp. En deilig komposisjon og en utmerket italiensk rødvin - Ampeleia 'Alicante'.

Desserten var ikke bare et syn for øyet, men også for ganen. Solbær, lakris og florlett sjokolade. Nydelig! Fransk dessertvin som var et nytt og meget godt bekjentskap.

Måltidet ble avsluttet med lekre petit four fra eget kjøkken og kaffe.

En fantastisk opplevelse på alle vis – nydelige smaker i mat og vin, rause porsjoner, utmerket servering og service, og livlig stemning rundt bordene. En svært vellykket kveld! **Tusen takk til vertskapet Torill og Sven Erik Renaa med stab.** Dere fortjente så absolutt applausen!

Gisle Steffensen  
Bailli Regional





