



Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage de Rogaland



Referat fra Grand Dîner, Radisson Blu Atlantic Hotel, fredag 16. november 2018

Det er første gang Bailliage de Rogaland har brukt Radisson Blu Atlantic Hotel siden den omfattende renoveringen var ferdig. Vi var blitt lovet en nostalgisk meny, og det var med spenning vi møttes til et glass champagne til aperitif i hyggelige omgivelser, før vi gikk til bords i selskapsavdelingen.

Gisle Steffensen ønsket alle velkommen, før Area Executive Chef Nordic (Radisson Hotels) Daniel Rouge Madsen presenterte kveldens meny, som viste seg å være både klassisk og nostalgisk. Vi fikk også en interessant introduksjon til kveldens viner av Mario Nelson Correia.

Kveldens meny var:

Aperitif

Ayala, Brut Majeur, Frankrike

Andesalat med valnøtter og appelsindressing

Trimbach Gewurztraminer 2015, Frankrike

Coulibiac de salmon med hollandaise

Amalaya Blanco de Corte, Torrontes 2017, Argentina

Porcetta med portobello, broccoletti, salviesjy

Fontanafredda Eremo, Langhe Rosso Nebbiolo, Barbera 2012, Italia

Bjørkekrem med karamellisert pære

Alambre Moscatel de Setúbal 2012, Portugal

Det var alle spennende retter med gode smaker og smakskombinasjoner!

Andesalaten var svært delikat, med sprø salatblader, nøtter og frisk dressing. Innbakt laks har nok mange av oss blitt servert noen ganger før, men denne versjonen av Coulibiac de salmon laget med utallige ingredienser hører virkelig til sjeldenheten!

Retten var et lite kunstverk, ble servert med hollandaisesaus og smakte nydelig. Hovedretten porcetta – en fylt, saftig og mør ribberull – ble servert med en smaksbombe av en sjy! Porsjonene var svært rause, så det var flere rundt bordene som håpet på en pause før desserten! Det fikk vi!

Til dessert fikk vi servert en bjørkekrem med karamelliserte pærer og byggryns- og maltis. Nydelig dessert, servert i glass på trebrett med elementer fra naturen – bjørkebark, sten og kvister. Kreativt! Til desserten fikk vi en vin som var ukjent for de fleste, en portugisisk moscatel, som smakte helt ypperlig til. Kvelden ble avsluttet med kaffe avec.

Gisle Steffensen takket Atlantics team for en spennende meny, viner som var vel tilpasset maten og for utmerket gjennomføring av arrangementet. Han minnet også om neste års program som vil bli sendt ut før jul.

Dere finner flere bilder på vår Facebookside.

Med gastronomisk hilsen
Gisle Steffensen
Bailli Régional

Foto: Karin Våland Sandvold





Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.
[Klikk her dersom du ikke lenger ønsker å motta dette nyhetsbrevet](#)