



Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage de Sørlandet



Referat fra torskemiddag på Restaurant Sjøhuset i Kristiansand

Bailliage de Sørlandet hadde gleden av å invitere til årets torskemiddag på restaurant Sjøhuset i Kristiansand. Bailli Régional Jørgen Aall Flood hadde gleden av å ønske 57 deltakere velkommen. Han benyttet også anledningen til å informere om bruken av medlemskortet, programmet for 2018, og sist men ikke minst hylle lærlingene som vant Søløandsmesterskapet. Servitørlærlingen kom fra Kilden Kultur og Konserthus, men kokkelaget kom fra Restaurant Sjøhuset og Bønder i Byen.







Måitre Rôtisseur Tom Helge Djuphagen inviterte dektakerne på en aperitiff bestående av en meget velsmakende Prosecco Ca Bertaldo. Deretter fikk vi servert rikelige porsjoner med herlig torsk, etterfulgt av en nydelig Pannacotta med marinerte multer og tindved sorbet.

Aperitiff

Prosecco Ca Bertaldo

Dampet torsk

servert med gulrøtter, rogn og Sandefjordsmør.

Torsken serveres 2 ganger

Valpolicella Clasico fra Accordini

Pannacotta laget på Nyr

Marinerte multer, tindved sorbet, og nøtteflarn

Kaffe







Vi retter en hjertelig takk til Maître Rôtisseur Tom Helge Djuphagen og hans stab for en flott aften på Restaurant Sjøhuset

