



## Baillage Rogaland

Referat fra **Grand Diner**, fredag 11. november 2016  
Spiseriet, Stavanger Konserthus

Årets siste arrangement -Grand Diner - ble avholdt i Konserthusets VIP-sal fredag 11. november. Bordene var nydelig dekket til fest, og gjestene hadde flott utsikt over innseilingen til Stavanger.

Vi ble mottatt av restaurantsjef Christoffer Ingebretsen, som serverte oss en fruktig og særdeles velsmakende cava som aperitif.

Caroline Øverland som vant Jeunes Chefs og representerte Norge i Durban, Sør-Afrika i 2014 jobber her som sous-chef og ble presentert for medlemmene.

Vi fikk servert en spennende og velkomponert fire-retters meny!

Første rett var gresskarsuppe med dehydrert yoghurt, ristede gresskarkjerner og stekte jordskokker. Til denne retten ble vi servert en Cave de Turckheim, Pinot Gris Reserve 2015 fra Alsace - en nydelig floral vin med lang ettersmak og god sødme tilpasset den fyldige gresskarsuppen.

Deretter fulgte en nydelig anrettet og meget velsmakende okse-tataki, servert på eplemarinert hjertesalat med ingefær & teriyaki, med en Georg Breuer, Rüdeshheim Estate Riesling 2014 i glasset.

Som hvilerett fikk vi en frisk granité av bringebær og sitron.

Hovedretten besto av lam ytrefilet, servert med havrerot, blomkålskudd, potetkrem og lammesjy med sylta sennepsfrø. Det perfekt stekte og møre lammet fikk følge av en Finca Antigua, La Mancha Tempranillo 2010 - tydelig fatlagret med en rund, fyldig og lang ettersmak. Perfekt kombinasjon.

Desserten besto av munker på mascarponekrem med pærevariasjon. I glasset fikk vi en nydelig Lenz Moser, cuvée 'Prestige', Trockenberenauslese 2014.

En flott kveld der superlativene satt løst og med fornøyde gjester.

Gisle Steffensen

Bailli Régional

14.11.16



