



Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage de Trøndelag

Informasjon

Stor takk til Radisson Blu Royal Garden Hotel og
Restaurant 73 for L'Ordre Mondial i Sherryens tegn!

L'Ordre Mondial i Sherryens tegn

Radisson Blu Royal Garden Hotel onsdag 13. september 2017.

Storfint besøk fra BODEGAS REY FERNANDO DE CASTILLA.

- av kjennere og vinskribenter verden over bejublet som Kongen av spanske Sherry og Brandy.

Vice-Echanson Torfinn Lerstad i L'Ordre Mondial Trøndelag inviterte oss, sammen med vertskap for kvelden, direktør Rune Nordstokke på Radisson Blu Royal Garden Hotel, til en kveld i Sherryens tegn. Torfinn kunne fortelle oss at han hadde planlagt denne kvelden i snart 2 år, og var veldig fornøyd med at det endelig var mulig å gjennomføre.

Eier og driver av Bodegas Rey Fernando De Castilla er nordmannen Jan Pettersen. Jan er en legende blant Spanias vinprodusenter og med en enestående lang rekke priser og utmerkelser for sine Sherryer og Brandyer. Jan ble kort tid før arrangementet forhindret fra å delta selv, men på kort varsel fikk han sin «bror» og tidligere eksportdirektør Jesus Pelaez til å steppe inn og komme til Trondheim for å lede denne unike kvelden. Jesus Pelaez driver i dag salg og eksport av noen av Spanias aller beste gourmetprodukter fra småskalaprodusenter over hele Spania til mange land i verden, inkludert Norge. Noen av produktene hadde han tatt med opp til Trondheim slik at vi kunne bli kjent med og ikke minst få smake på dem. Importøren til Jesus Pelaez i Norge er «Smaken av Spania», som har sitt hovedkontor i Trondheim. De hadde lagt til rette for at vi også kunne få kjøpe noe av de flotte produktene som ble servert denne kvelden. Det var derfor duket for en helt unik kveld.

Da vi ankom Restaurant 73 på Royal Garden Hotel ble vi ønsket velkommen med en velsmakende Vermut fra Fernando de Castillas og fikk vite at dette var første gang den ble servert i Norge. Jesus Pelaez var allerede i gang med å skjære opp flotte skiver av en utrolig god Hammond Iberico Bellota som er Spanias alle beste spekeskinke, og som han raust delte ut smaksprøver av. Etter hvert gikk vi til bords med utsikt over vakre Nidelven og fikk en kveld som kommer til å sitte i minnet til de som var til stede i mange år.

Jesus Pelaez ledet oss gjennom kvelden og delte raust av sin enorme kunnskap om de ulike Sherry og Brandy vi fikk servert gjennom måltidet. Samt en unik rødvin, Huerta de Albalà Tabernet 2013, som produseres i Sherrydistriktet.

Jeg skal ikke gå i detaljer om alt det fantastiske vi fikk servert denne kvelden men la menyen og bildene under få fortelle historien.

Jeg vil benytte anledningen på vegne av Chaîne des Rôtisseurs Trøndelag og alle gjestene som var til stede å si tusen hjertelig takk for en fantastisk kveld til alle som sto på for å gjøre denne kvelden unik for oss:

Jesus Pelaez og Jan Pettersen fra Bodegas Rey Fernando De Castilla.

Tom Aas fra Smaken av Spania.

Hotelldirektør Rune Nordstokke, Kjøkkensjef Krister Olsen, Hovmester Stella Bye og øvrige kokker og servitører som jobbet denne kvelden.

Vice-Echanson Torfinn Lerstad

Roar Hildonen

Bailli

Chaîne des Rôtisseurs Trøndelag



Aperitif

*Fernando de Castilla Vermut
Nøtter og oliven*

Meny

*Manzanilla Classic Dry, Fino Classic Dry og Fino en Rama
Tapas*

Antique Palo Cortado

Kremet soppsuppe med soppkrem og syltet kantarell

Huerta de Albalá Taberner 2014

Vino de la Tierra de Cádiz

Solomio og Salchicha med godt tilbehør

Antique Oloroso

Cabrales, Mahon og Idiazabal

Antique Pedro Ximenez

Sjokolade-opera, sjokoladesorbet og PX

Kaffe og en liten smak av:

Pettersen XO Solera Gran Reserva

Fernando de Castilla Solera Reserva

Fernando de Castilla Solera Gran Reserva

Fernando de Castilla Unico Solera Gran Reserva

Radisson Blu Royal Garden Hotel, 13. september 2017









Husk at neste arrangement i Chaine des Rotisseurs Trøndelag er
årets Grand Dîner på Scandic Nidelven 3. november kl 1900!
