



# Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage de Sørlandet

## Referat fra gourmetweekend i Smøgen, Sverige

fra fredag 15. til 17. juni 2018



Bailliage de Sørlandet hadde gleden av å invitere medlemmer til gourmet- weekend fra 15. til 17. juni 2018 i Sverige, på Smøgen Havfsbad. 39 deltagere deltok på denne fantastiske turen til Sveriges vestkyst. Smøgen er viden kjent blant båtfolket. Om sommeren syder det av liv i denne vakre skjærgården.

Vi kjørte i egne biler til Sandefjord og tok fergen over til Strømstad. ColorLine var så hyggelige å spandere denne overfarten på oss. Fra Strømstad tok det ikke mere enn en drøy time før vi ankom Smøgen Havfsbad. Her ble vi hyggelig mottatt med rundstykker og kaffe på terrassen.

Deretter ble det tid til en vandring ned i havnen.

På fredag kveld ble vi servert en deilig 2-retters meny bestående av:



#### LÖJROM

Servert med mandelpotatisplättar,  
vispad Smetana, samt picklad løk



#### KALVEENTRECOTE

Servert med potatispuré, rødvinssås,  
sockerärter, samt vaxbøner

Dette var en "get together" av den litt uformelle karakter.





Lørdagen våknet vi til en fantastisk sommerdag. Noen valgte å ta en dukkert i sjøen, mens andre valgte den litt mere behagelige varianten innendørs. Etter en deilig frokost ble deltakerne invitert på en guidet tur i Smøgen. Vår fantastiske guide ledet oss til kjente steder i Smøgen og gav oss historien om livet i Smøgen fra 1600-tallet og frem til i dag. Det hele ble avsluttet med individuell lunsj på bryggekannten.







Lørdag kveld inviterte Smøgen Hafvsbad til aperitiff på terrassen, som ble etterfulgt av en herlig 5-retters Grand dîner.

## MENY

### GRAVAD HAVSÖRING

Serveras med sparris, kimchimajo, gurka  
och regnbågsrom

*Ribeauville, Riesling Eko, Alsace, Frankrike*

### RÅBIFF

Serveras med ramlöksemulsion, gravad silverlök,  
Wrångebäcksost samt frasig kål

*Barbera del Monferrato DOC, Piemonte, Italien*

### TORSKRYGG

Serveras med knippmorötter, sparris, musselvelouté  
samt grönärtspuré

*Pouilly Fumé, Mademoiselle de T, Loiredalen, Frankrike*

### OSTAR

Påverås Bergaguld och Almenäs Tegel serveras med  
äppelkompott och Strandknäcke

*Christian Drouin Cidre Bouché Brut de Normandie, Frankrike*

### CHOKLADMOUSSE

Karamelliserad chokladmousse serveras med  
hallon och maräng

*Lenz Moser Trockenbeerenauslese, Österrike*





Vi lar bildene forøvrig tale for seg.













**Vi retter en stor takk til resepsjonist Helen Gustavsson, restaurantsjef Anne Mathiesen, og kjøkkensjef Oscar Engelbrektson, samt øvrig personale for en uforglemmelig weekend i Smøgen.**

---

---