



Chaîne des Rôtisseurs
Bailliage de Rogaland

Referat fra Dîner Amical på Tango, fredag 15. februar 2019

Bare to dager etter at invitasjonen til Dîner Amical på Tango var sendt ut, var arrangementet fullbooket, med venteliste!

Det var en forventningsfull gjeng som ankom Tango denne fredagskvelden. Nye Tango er virkelig et besøk verdt. Intimt og hyggelig lokale med svært gode stoler til 30 gjester. Vi så med spenning fram til 7-retters meny og tilhørende viner!

Vi ble tatt vel imot med en frisk cremant i glasset (Jean Paul Brun Cremant de Bourgogne BdB), mens praten gikk livlig! Gisle ønsket velkommen og introduserte vinekspert Knut-Espen Misje som var ansvarlig for serveringen denne kvelden.

Så var det bare å sette oss i godstolene og nyte kveldens mat og vin! Etter litt påfyll av cremant i glassene, fikk vi smake tynne skiver speket skogsgris med litt brunet smør. En smaksbombe og en skikkelig appetittvekker. Så kom rettene og de tilhørende vinene på bordet i et akkurat passe tempo. Både mat og vin ble introdusert ved de enkelte bordene, noe som ga god mulighet for spørsmål og mer informasjon for de som ville vite mer! Her er menyen:

Kamskjell med hjerteskjell og jalapeno
Soalheiro, 2017 Alvarinho Primeiras Vinhas, Minho

Rødbet med hasselnøtt og granskudd
Meierer, 2016 Riesling, Mosel

Villkveite med dashi og fermentert sitron
Seguinot-Bordet, 2017 Chablis, Burgundy

Kalvebrissel med hvitløk og kål
La Crema, 2016 Chardonnay Monterrey, California

Skrei med kyllingsky og trøffel
Jean-Paul Brun, 2016 Moulin a Vent La Rochelle, Beaujolais

Wagyu med løk og beinmarg
Mount Mary, 2008 Quittet Yarra Valley, Victoria

Vinterepler fra Ryfylke, med kanelbolle og karamell
Tschida, Sauvignon Blanc Beerenauslese 2015

Alle rettene kom i passe, delikate porsjoner, med ulike smaker som var perfekt og spennende sammensatt - en sann fryd for både øynene og ganen!! Vinene var svært ulike og nøye tilpasset maten. Mange av vinene var nye bekjenskaper for flere av oss, og Knut-Espen delte villig av sin vinkunnskap til stor glede for oss. Det var bare å nyte alt sammen!

Tango sier selv på sin nettside: *'Du trenger egentlig ikke å vite hva som står på menyen – stol på fagfolkene og deres ønske om å gjøre det*

aller beste ut av sesongens råvarer. Alt handler om det du skal få på tallerkenen og i glasset.' Det kan vi så absolutt skrive under på!!

Gisle takket kokkene med Tommy Oppedal Raanti i spissen for fantastisk mat, og Knut-Espen, Silje og Mikela for nydelige viner og perfekt service. En uforglemmelig kveld! Tango innfridde våre forventninger på aller beste vis. Vi kommer svært gjerne tilbake.

Jeg minner om vårt neste arrangement som er Dîner Amical på Mondo 10. mai 2019. Vi gleder oss til å smake Bocuse d'Ors bronsevinner Christian André Pettersens meny denne kvelden. Invitasjon kommer!

Flere bilder er lagt ut på vår Facebookside.

Med gastronomisk hilsen
Gisle Steffensen
Bailli Régional



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