

## REFERAT

### GRAND DÎNER

#### RENAA - MATBAREN - EN TRAPP NED FREDAG 19. NOVEMBER 2021

Gisle Steffensen, Bailli Régional ønsket velkommen til et etterlengtet, to ganger Covid utsatt, arrangement hos Renaa.

Det ble en fest som lovet!

Torill Renaa ønsket oss velkommen til En Trapp Ned og presenterte samtidig lærlingene som for første gang skulle få presentere viner og meny og være hoved serveriter for kvelden.

Lekre fat med Les amuse-bouches "RE-NAA" bestående av østers, ostebakkels og bolinhos ble servert av to smilende spente lærlinger.

Det var virkelig veldig god stemning blant medlemmer og flere nye gjester som fikk servert en nydelig Crémant de Limoux som aperitif.



Vel tilbords ble det servert en lekker meny.

Tunfisktatar med citrus og chilisalt, reddiker og soya sammen med en Riesling fra Jacob Peter Kuhn, Rheinschiefer, trocken.

Sven Erik tok seg tid å stikke fra en hektisk aften på RE-NAA for å servere oss hummersuppe.

Hummersuppe med stekt kamskjell og caviar sammen med Chardonnay fra Jura.Vincent Girardini, Terroire Noble

Skrei med vin jaune og assortert sopp ble servert sammen med Chenin Blanc, Belle Dame fra Loire

Korianderstekt økologisk andebryst, grillet kål, rødbet-og sjalottløkpure sammen med Les Pious, Syrah fra Rhone

Til dessert fikk vi servert Espresso gelato med salt karamel og sitronmelisse sammen med en late harvest Disznókó Tokaji

Kaffe og aldeles lekre Petit four var en utmerket avslutning på et fantastisk måltid.

Det var en meget vellykket aften med spente, nervøse lærlinger som tilsatt bar smil fra øre til øre når de sammen med Torill og kokkene ble kalt inn og Gisle takket for maten, for en flott Dîner Amical og for deres smilende og profesjonelle servering.

Med gastronomisk hilsen

Gisle Steffensen

Bailli Régional



[Chaine.no](http://Chaine.no)

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.