



REFERAT

GRAND DÎNER LØRDAG 21. OKTOBER 2023

Bailliage Régional d'Oslo hadde den store gleden av å invitere til Grand Dîner på Scandic Holmenkollen Park hos Maître Rôtisseur Fredrik Asmussen, samt hotelldirektør Claus Petersen. Hotellet, som opprinnelig ble bygget som Holmenkollen Sanatorium i 1894, fremstår nå i nyoppusset prakt. Stedet tilbyr 376 flotte rom, bar, restaurant og bankettavdeling, kurs- og konferansefasiliteter, samt en gedigen spa i regi av Artesia + et treningssenter på 1000 m² - faktisk Nordens største sådan. Gjenåpningen fant sted i juni 2022. Forøvrig var vi 35 medlemmer og 18 gjester som fikk en uforglemmelig aften.

Aperitiffen ble inntatt i Sanatorium Vinkjeller. Hotellets kjøkkensjef, Fredrik Asmunden, ble intronisert av Bailli National, Thore Sande. Videre ble Maître Rôtisseur, Marvin Levang, tatt opp i l'Ordre Mondial av Echanson National, Rolf E. Wenstad, sto for dette.

Middagen ble inntatt i "Oscarstuen", oppkalt etter Kong Oscar. Dette er del av "Stuene" selskapslokaler, tidligere kjent som De 5 Stuer. Vice-Chancelier, Morten Malting, ønsket oss velkommen til bords, og fortalte om pandemien og nedstenging - en tid man valgte å bruke godt til nettopp det store oppussingsarbeidet i regi av eierne Eiendomsspar og Rica Eiendom. Sistnevnte selskap var denne kvelden representert av Grete Rivefsrud. Det var en ære å ha henne tilstede denne kvelden. Under ledelse av hotelldirektør Claus Petersen, har man skapt en destinasjon som alle kan være svært stolt av.

Etter middagen takket nettopp Claus Petersen for maten, og fortalte mer om hotellet og dets historie: fra sanatorium til dagens hotell med alle fasiliteter. Nå er hotellet også blitt medlem i Chaîne des Rôtisseurs, og det er veldig flott! Det var nydelig og flott mat og drikke denne kvelden, og den sorte og hvite brigade ble takket av med stående applaus.



Menyen var som følger:

Ayala Brut Majeur, Frankrike

*

Røye fra Telemark

Blomkål, pepperrot & hasselnøtter

Gut Hermannsberg vom Schiefer 2021, Nahe Tyskland

*

Hummer

Selleri & kyllingskinn

Durant Chardonnay 2021, Oregon USA

*

Torskerygg

Rødbete & trøffel

André Goichot 2020, Chambolle-Musigny Frankrike

*

Reinsdyr

"Pickles" & røkt smør

Borggno Barbera d'Alba 2021, Piemonte Italia

*

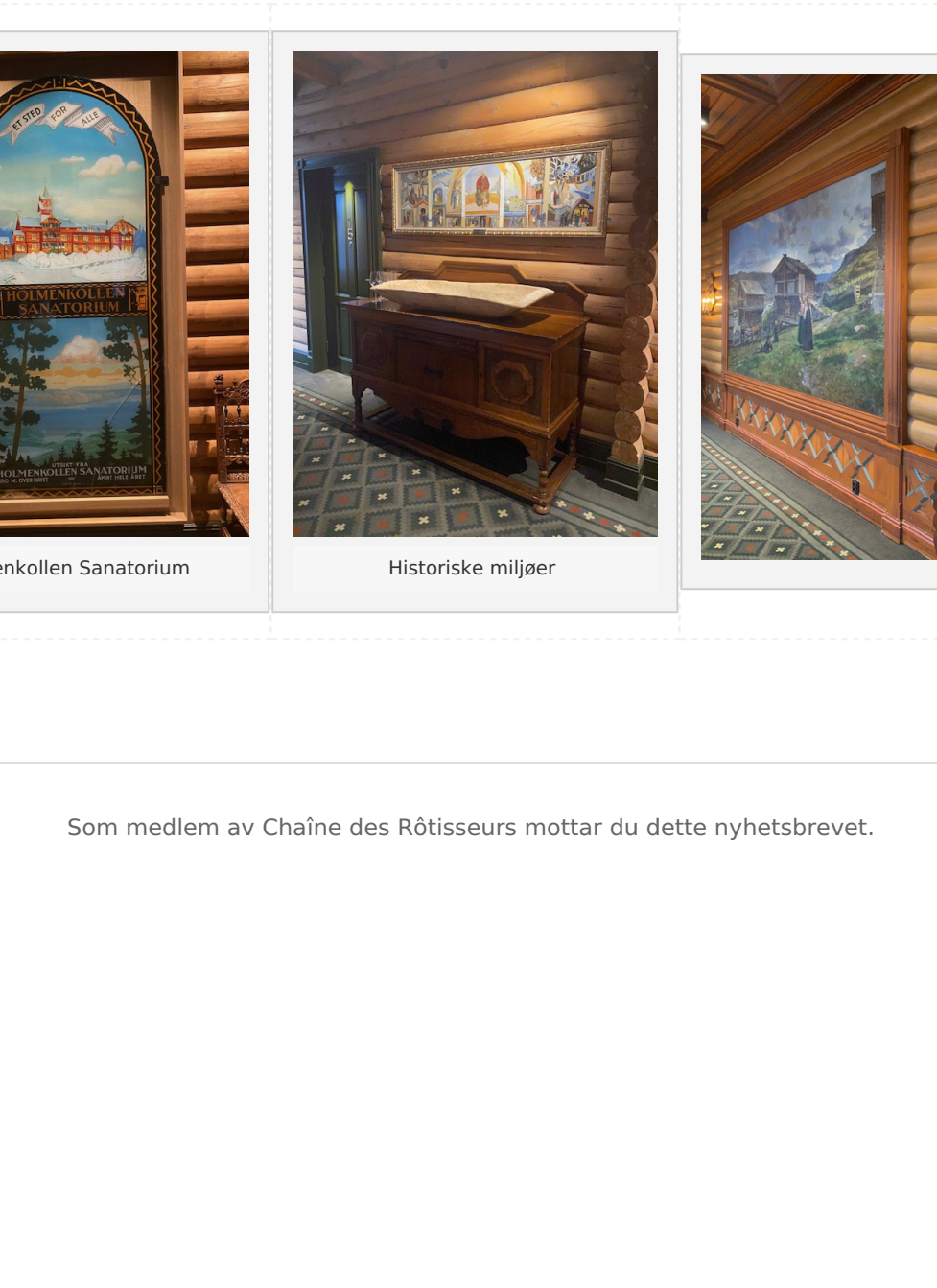
Krydderkake

Varme krydder og rom-is

Alambre Moscatel de Setúbal 20Y0, Portugal

*

Kaffe



[Chaine.no](https://www.chaine.no)



Holmenkollen Sanatorium

Historiske miljøer

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.