Chaîne des Rôtisseurs
BAILLAGE DE TRØNDELAG

REFERAT
Diner Amical på Radisson Blu Royal Garden Hotel
4. september 2020

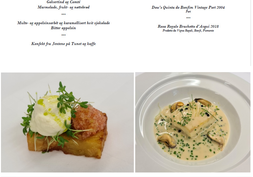
Arrangementene i regi av Chaîne des Rôtisseurs Trøndelag kommer på løpende bånd denne høsten.
Det er tydelig at den underlige tiden vi er midt inne i, gjør at savnet å få møte gode Chaîne-venner igjen er stort.
Det var helt fult med 74 gester og venteliste for å delta på denne kvelden.

Vi ble mottatt av en strålende opplagt Tone Hansen, direktør på Royal Garden og vert for kvelden. Tone sammen med sitt topplag av dyktige fagfolk med den alltid tilstedeværende hovmester Torfinn Lerstad, restaurantsjef Erik Strugstad og Kjøkkensjef Simon Skjærvik, garanterte for en topp kveld.

Et glass deilig Bollinger Special Cuvée skjenket fra en Jeroboam-flaske ble servert og vi gikk trygt til anviste bord i en flott dekket Cicignon Restaurant med utsikt over vakre Nidelven.

Etter at Tone Hansen hadde ønsket varmt velkommen til Royal Graden Hotel, fikk vi presentert en fantastisk meny og vinforslag av de ansvarlige den kveden. Det var bare å senke skuldrene og nyte den ene utsøkte retten og vinen etter den andre, og la oss begeistre av dyktige framoverlente kokker og servitører.

Menyen og vinene var som følger:



Gaveforsø
Syra pølse, pepperstremmer og rødspisdatteraier

Meny:
Lakseski tonin
Fennikel, blåskjel og dillolje
—
Kanelsjø
Hjortemørst, kyllingfoie, kyllingfoie og hjertekloelje
—
Hjertefjel
Lam av alder
Jazz med Gruyere, Jerusalem og brynet smør
—
Galaretind og Canut
Mørmelade, frukt og nøttekrud
—
Melte og oppdrivsmakt og kremaffinert hvit sjokolade
Bitter appetitt
—
Kaffebit fra Jemma pl Tuscat og kaffe

Aperitiff
Bollinger Special Cuvée Brut Jeroboam
Champagne
—
I Vinar
Pouilly-Fumé Clos des Chenaliers 2014
Serge Dagueneau & Filles, Loire
—
Mercault-Genevrières Premier Cru 2014 Magnum
Domaine Bernard Pitois & Fils, Burgund
—
Perigorlin Reserve 2011 Jeroboam
J.A & Richard Caing, Pomerol & Saint
Brouville & Monrollier 2015 Magnum
Cotes Rhône, Norden
—
Dom's Quinta do Bonfim Vintage Port 2004
Port
—
Rose Royale Brouhaha d'Argent 2010
Frankrike Vin Mousse Rosé, Provence

Etter at alle rettene var servert, fikk vi en strålende og utrolig underholdene menyomtale av en meget opplagt Erling Fakkevåg, som satte punktum for kvelden, og takket varmt og hjertelig kokker og servitører for en strålende kveld på alle måter.

Roar Hildonen
Baili Régional
Baillage de Trøndelag

Chaine.no

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.