



## REFERAT

### Lutefisraften på Havfruen Onsdag 1. desember 2021

Bailliage Régional de Trøndelag hadde igjen gleden av å invitere til årets tradisjonsrike lutefisraften på Havfruen Fiskerestaurant. Maître Restaurateur Tone Klomsten og kjøkkensjef Silaghi Adrian Dragomir hadde forberedt en flott aften, helt i Havfruens ånd.



Vi ble ønsket velkommen i den gamle lune bryggen med et glass Champagne fra Charles Heidsieck.

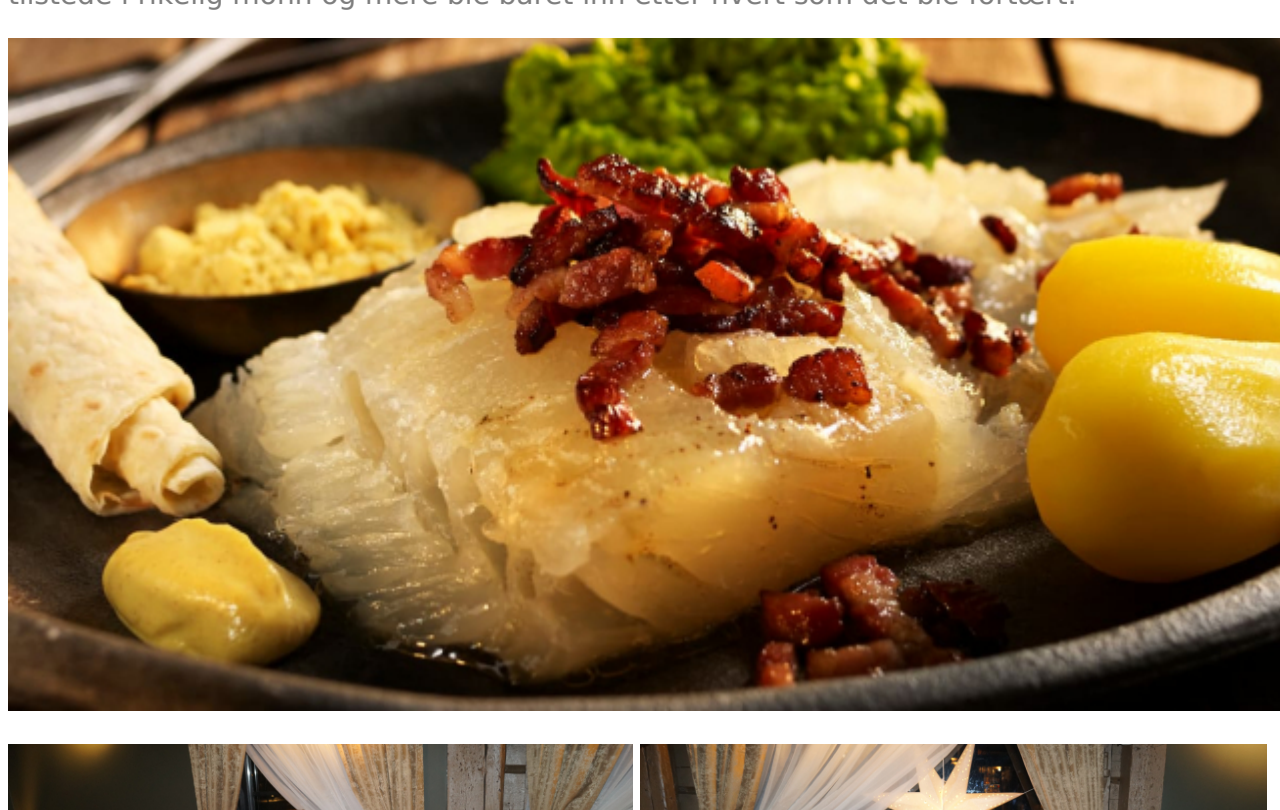
Havfruen har på grunn av pandemien vært stengt en lengre periode, men gjenåpnet 1. oktober. Tone kunne fortelle at hun fikk noen utfordringer da hele staben ble borte og hun måtte lære opp nytt personell med en noe annen kulturell bakgrunn. Store deler av staben er fra Romania, men noe av det første de lærte var at man ikke skal endre på norske lutefisrafttradisjoner. Tone bedyret at dette har gått fantastisk bra og at hun er storfornøyd med sine nye svært engasjerte medarbeidere.



En litt førjulstravel Bailli Regional, Roar Hildonen, ønsket som vanlig velkommen. Dessverre hadde han ikke anledning til å delta på selve lutefisraftmiddagen, da han hadde et annet arrangement gående samtidig og således måtte pendle litt i mellom disse to arrangementene.



De som måtte være skeptiske til kveldens arrangement fikk fort endret sin oppfatning. Alt var slik som det skal være når man spiser lutefisraft på Havfruen. Store flotte fileter fra Austevoll, som skivet seg perfekt på varme tallerkener. Alt av tilbehør var selvsagt også tilstede i rikelig monn og mere ble båret inn etter hvert som det ble fortært.



Når det kom til drikke så fikk vi valget mellom øl og akevitt, eller vin. Her kunne vi igjen velge mellom E.C.Dahls tradisjonelle pils eller årets juleøl fra samme produsent. Når det gjaldt akevitt så var valget Gammel Oppland eller Gilde juleaquavit.



For de som heller foretrak vin, ble det servert en Savignon Blanc fra Loire og en tanninsvak Pinot Noir. De som heller ville ha en Riesling fikk selvsagt også dette. Alt var usedvanlig raust og intet glass rakk å bli tomt før det ble tilbydd påfyll.



Det var heller ingen begrensninger på antall serveringer, men med så store porsjoner var det få som klarte to hele runder.



Det hele ble rundet av med en solid dessert. Dette var en Pavlova av Turkish Delight, med marengs, mascarponekrem, lokum, frukt og karamelliserte valnøtter. De som ikke hadde klart å bli stappnettet etter lutefisraften, ble det i hvert fall etter desserten. En kopp kaffe var det likevel plass til hos de fleste.



Vice-Echanson Torfinn Lerstad holdt en enkel takk for maten tale, hvor han berømmet Havfruen for det de hadde levert denne kvelden. Vi som har deltatt flere ganger vet at Havfruen kan Lutefisraft og Torfinn mente det og med at årets arrangement overgikk fjorårets.

Takk til Havfruen for nok en flott gjennomføring!

Det er nå bare å glede seg til neste lutefisraften, som er berømmet til 7. desember 2022.



Tom Rognes  
Vice-Chargé de Presse

[Chaîne.no](http://Chaîne.no)

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.