



REFERAT

DÎNER AMICAL HILDR 28.april 2022



Det er første gang vi i Bailliage d'Arctique besøket HILDR, og vi kan allerede nå avsløre at det ikke blir siste gang. Vertskapet, Gabriela og Marius Carlehed-Jacobsen tok i mot oss med nydelig amuse bouche og raust med Pomgrác, Sør-Afrikansk musserende. Deretter ønsket Bailli Geir Solheim, både gamle og nye medlemmer og gjester velkommen, før vertskapet fortalte om dette gamle og sjelfulle stedet og om sine visjoner.

Så til menyen

SurdeigsBrød og Nøttesmør

Elg tartar

Røkt torskerogn og fjorårets granskudd

Hvit asparges

Trøffeltang og fenalår

Fiskesuppe på ishavsrøye

Røye

Ramsløk og purre

Indrefilet av elg

Bringebær og selleri

Rabarbra på mange måter

Kaffe

*

Drikke

Pongrác Brut - Sør-Afrik

Gin Tonic med dill - Norge

La Moussiere Sancerre 2018 -Frankrike

Cuvee Les Jongleurs - Frankrike

Vina Alberdi Reserva 2016 - Spania

FRV100 Jean Paul Bruun - Frankrike

Kveldens fantastiske måltid ble diskret av tidligere Bailli Nils Opsahl, på utsøkt vis med stor innlevelse. Spesielt fremhevet han de små elementene, som syltet granskudd til elgtartaren, noe som satt som et, ja -skudd. Til elgtartaren fikk vi servert noe så spennende som en rosa Gin Tone med dill, -en absolutt pangstart. Den hvite aspargesen var så perfekt som den kunne bli, og også her kom det en liten smaksbombe i form av trøffeltang og fenalår, som ble en symfoni med den valgte sancerren. Både trøffeltangen og granskuddene blir sanket her i nord og produsert under Hildrs tak. Så kom en liten smaksbombe av en fiskesuppe på røye, som ble etterfulgt av selve røyen, med ramsløk og purre. Til dette fikk vi en naturvin Cuvee Les Jongleurs med en anelse bobler. Det var nok en litt uventet vin, men gikk perfekt med røyekomposisjonen. Til siste kom det mest perfekte stykket med indrefilet av elg, med tilbehør av bringebærkrem og selleri. Elgen formelig smeltet på tungen. Vinene som fulgte var en dunkel spanjol som matchet perfekt. Det hele ble avsluttet med rabarbrakake med den rosa musserende dessertvinen med det klingene navnet FRV100, som bare satte en nydelig punktum for kveldens servering.

Opsahl syntes dette taffelet var så sprekt og perfekt at han innstilte HILDR som verdig medlem av Chaîne des Rôtisseur. Dette ble raskt og behørig tatt opp i styret og vedtaket ble gjort, der og da. Vi har dermed den store glede å ønske HILDR som ny medlemsbedrift. De kunne med rette og stolthet ta imot blomster og gratulasjoner, noe som spesielt gledet styreleder commandeur Anne-Brit Andreassen.

Kveldens 27 gjester syntes å kose seg maksimalt, noe den livlige praten rundt alle bord var preget av. Latteren runget og stemningen sto bokstavelig i taket. Flere valgte å avslutte kvelden i den lille, men akk så trivelige baren.

På vegne av styret, Guri Møller

Chaîne.no

Flere bilder ligger på vår Facebookside, Bailliage d'Arctique

