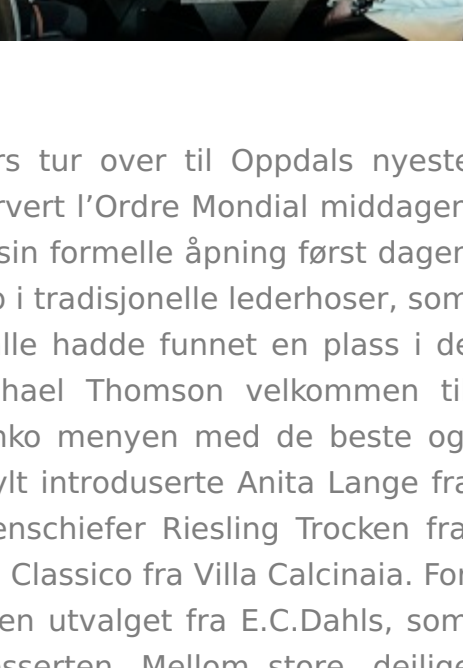




REFERAT

Oppdalshelg Fredag 31. mars - Lørdag 1. april 2023

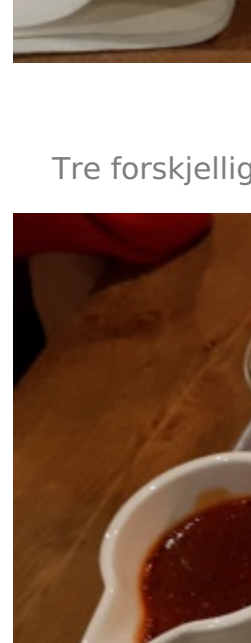
Knallblå himmel, kritthvit snø og drømmeforhold i bakken og løypene – vi kunne ikke ha ønsket oss en bedre start på årets Oppdalshelg i regi av Chaîne des Rôtisseurs! Helgen startet som alltid med en L'Ordre Mondial-kveld på fredag. Vice-Echanson Torfinn Lerstad ønsket medlemmene og gjestene velkommen i Hotell Skifers lounge i andre etasje for en champagnesmaking av huset Laherte Frères. Huset kjennetegnes av sin allsidighet, med mange ulike cuvéeer og bruk av alle tillatte druetyperne for champagne.



Vi fikk smake på intet mindre enn 6 fantastiske og svært forskjellige champagner mens Per Hovde delte sin omfattende kunnskap om boblene, druene, jordmonnet og filosofien til familien Laherte. Selv om det er syv forskjellige druetyper som kan benyttes til champagne, er det de tre store og mest kjente – Pinot Noir, Chardonnay og Pinot Meunier – som utgjør hele 99,7% av vinmarksarealet. De siste 0,3% er beplantet med de mindre kjente druetyperne Arbane, Petit Meslier, Pinot Gris og Pinot Blanc, som brukes i langt mindre grad av de fleste vinbønder. Å få smake Laherte Frères sin Les 7 Extra Brut, en champagne som inneholder alle 7 druetyperne i omtrent like proporsjoner, var særdeles unik og et av høydepunktene.

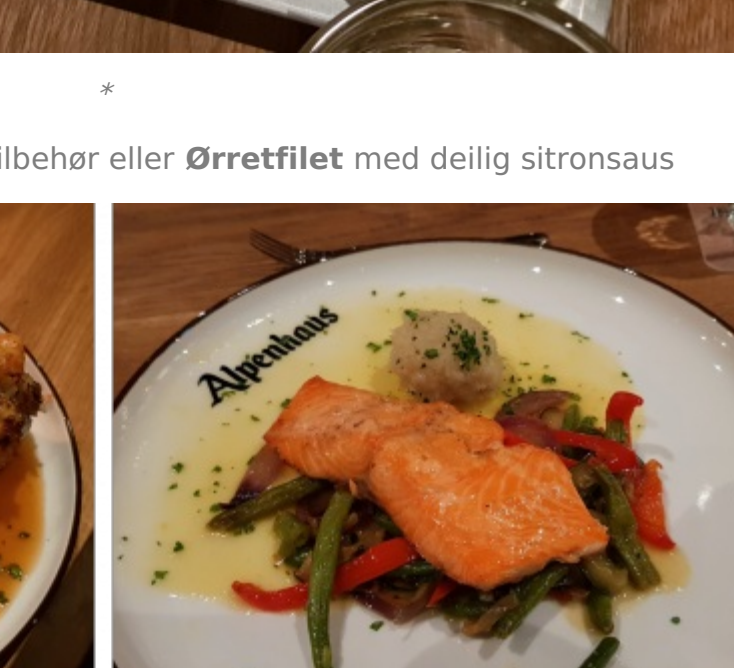


Etter champagnesmakingen ruslet vi en 5-minutters tur over til Oppdals nyeste tiskudd, Alpenhaus Restaurant og Bierstube. Å få servert l'Ordre Mondial middagen her var særdeles spesielt, da restauranten skulle ha sin formelle åpning først dagen etterpå. Ved døra ble vi møtt av et feststemt vertskap i tradisjonelle lederhoser, som ga en suveren alpenstemning fra starten. Etter at alle hadde funnet en plass i de trivelige lokalene ønsket Skifers hoteldirektør Michael Thomson velkommen til føråpningen og presenterte kjøkkensjef Taras Dudenko menyen med de beste og mest kjente rettene fra alpene. Mens glassene ble fylt introduserte Anita Lange fra North of Wine vinene til maten, en frisk Kieselgallenschiefer Riesling Trocken fra Weingut Matthias Müller og en deilig Capponne Chianti Classico fra Villa Calcinai. For de som hadde mer lyst på øl presenterte Finn Olufsen utvalget fra E.C. Dahls, som blant annet bestod av et spennende bokkøl til desserten. Mellom store, deilige pretzels og en fantastisk gulasjsuppe fortalte Rune Nordstokke oss mer om historien bak Alpenhaus Restaurant og Bierstube.



Menyen vi fikk servert var som følger:

Ekte tysk **Pretzel saltkringle** med 3 dipsauser basert på ost, spinat og kyllinglever



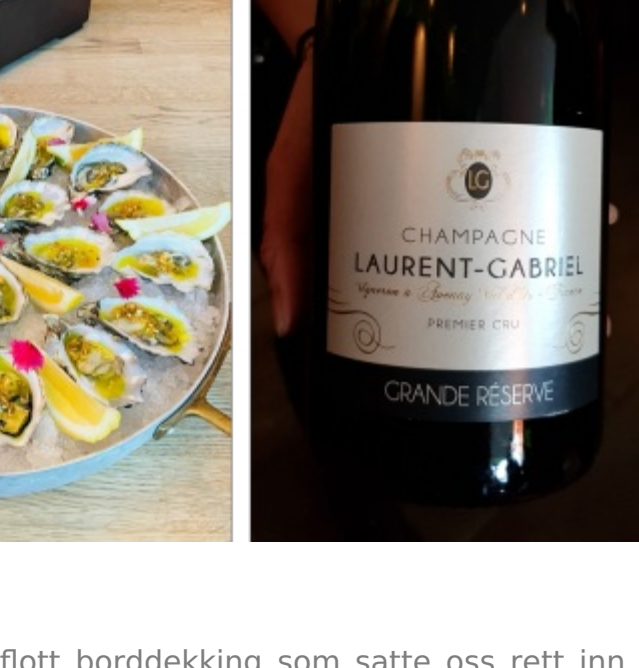
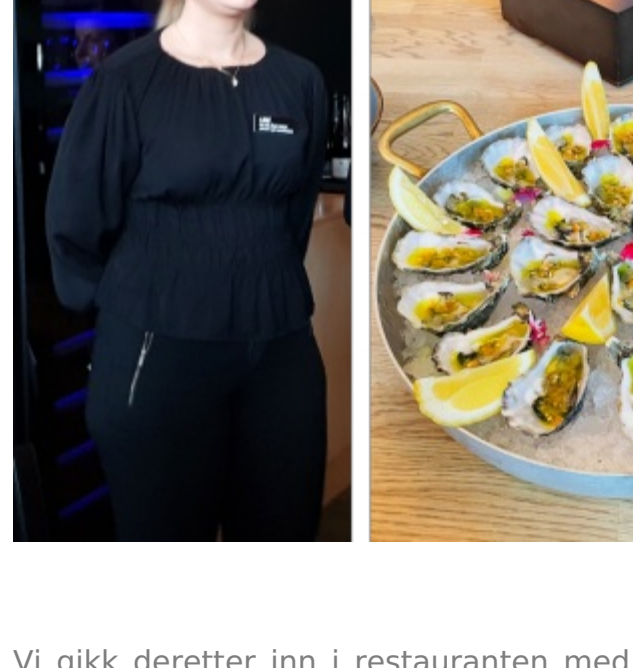
Gulasjsuppe med kjøkkensjefens egen ungarsk inspirert vri



Tre forskjellige **pølser**, hjemmelagde panerte **kjøttboller** og smaksrike sauser



Schweinsaxe med klassisk tilbehør eller **Ørretfilet** med deilig sitronsau



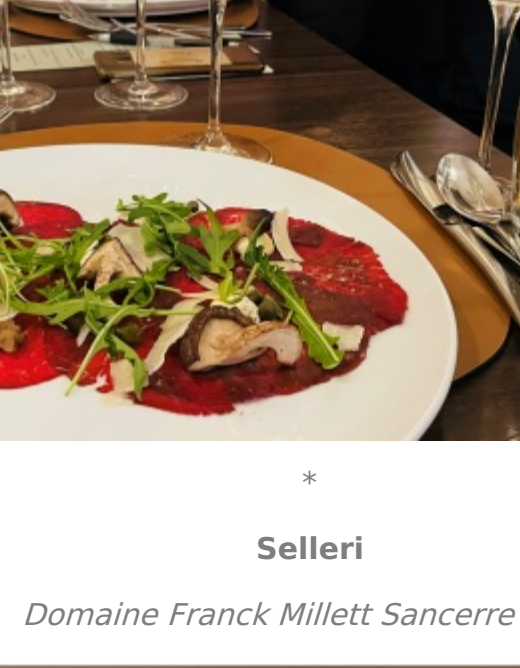
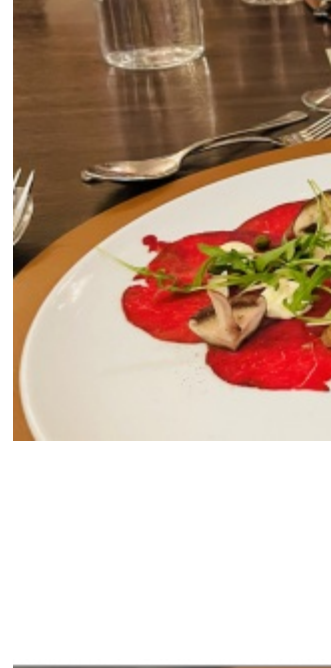
Apfelstrudel med lun vaniljesaus



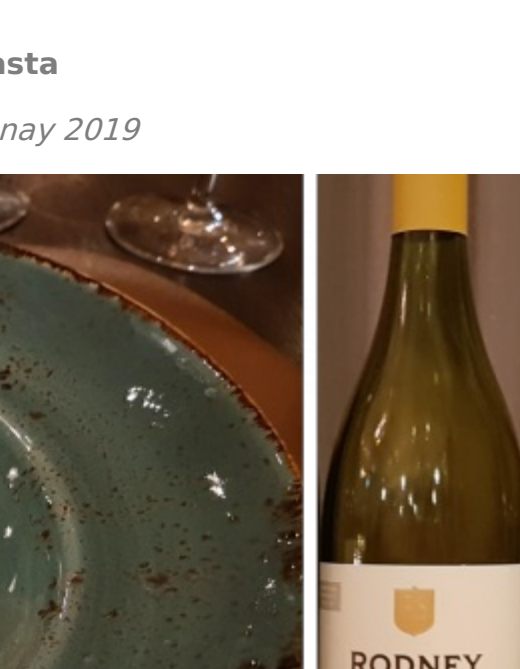
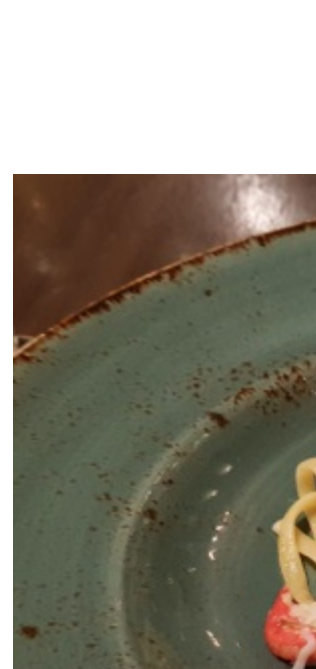
Kaffe

Kvelden ble avsluttet av Bailli Régional Roar Hildonen som var imponert over kveldens strålende bobler og masse deilige smaker under middagen på Alpenhaus Restaurant og Bierstube og ønsket restauranten all hell og lykke. Kvelden var en meget flott inngang til påsken!

På lørdag var det duket for nok en gastronomisk opplevelse: Diner Amical på Hotell Skifer. Vi samlet oss i baren hvor store skåler med deilige østers sto fram mens restaurantsjef Line Øverhaug presenterte boblene vi hadde fått i glassene: en strålende Laurent-Gabriel Premier Cru Grande Réserve champagne.

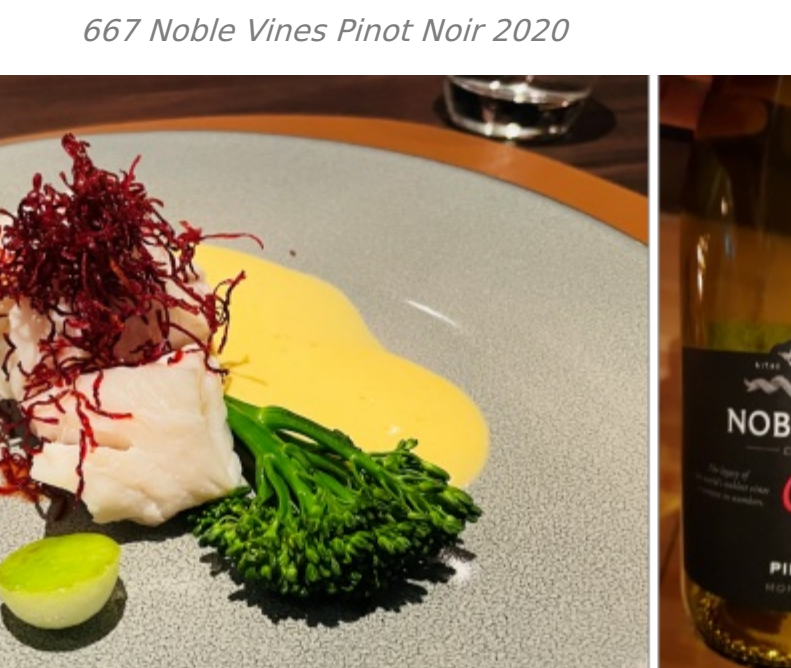


Vi gikk deretter inn i restauranten med flott borddekking som satte oss rett inn i påskestemming! Bailli Régional Roar Hildonen åpnet kvelden og ga ordet videre til vertskapet Maitre Hotelier Honoraire Ølvind Carstens som ønsket gjestene velkommen på Hotell Skifer. Hotellet har nylig modernisert kjøkkenet sitt og med en stab som etter hvert har blitt veldig stabil er de lidenskapelig opptatt av å gi oss 'den beste noensinne' opplevelsen på Oppdal. Kjøkkensjef Lene Berg presenterte så kveldens meny, mens restaurantsjef Line Øverhaug introduserte vinene vi skulle få servert til maten.



Tygg av lammetartar

Un jour de 1911 Andre Cluet



Carpaccio av moskus

Matthias Müller Bopparder Hamm Riesling Feuerlay 2017



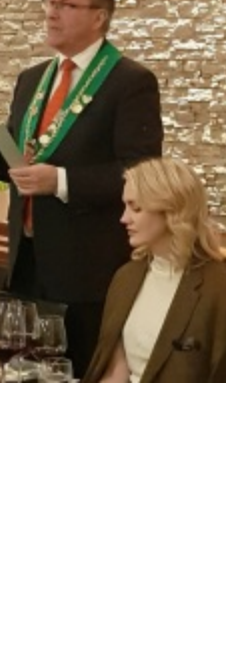
Selleri

Domaine Franck Millett Sancerre 2021



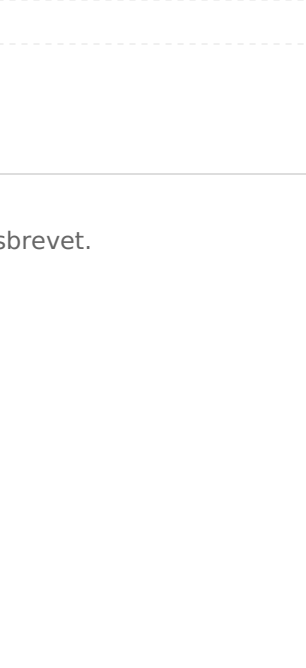
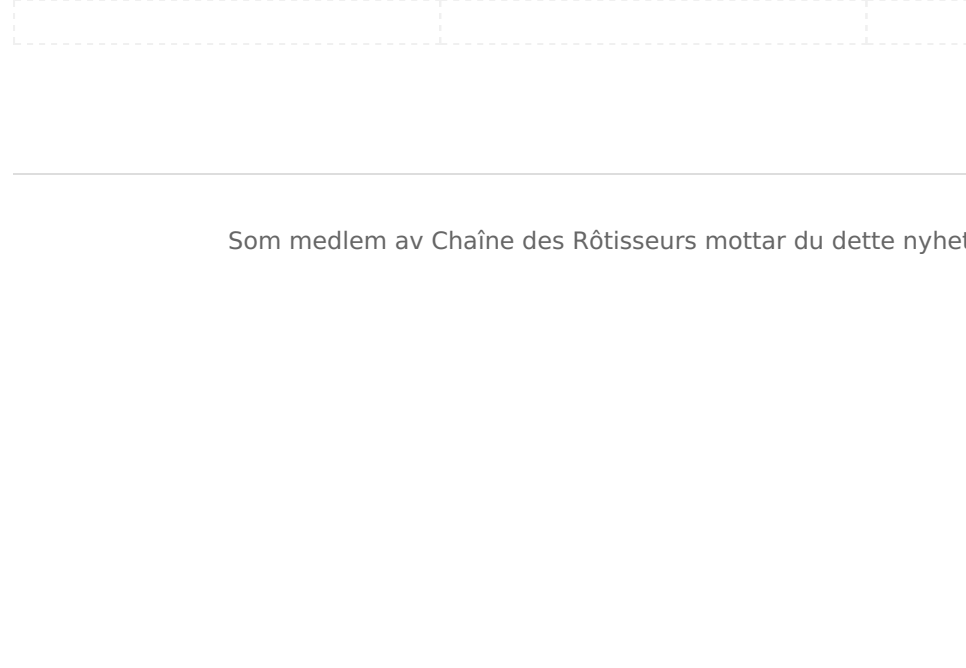
Snøkrabbe og pasta

Rodney Strong Chardonnay 2019



Skrei

667 Noble Vines Pinot Noir 2020



Kalvesylinder

Fontanafredda Silver Barolo 2018



Skifers Omelette Norvegienne

Tesauro Recioto Cantina Valpantena 2018



Hjemmelaget konfekt og kaffe

Kveldens menyomtaler var Bailli Régional Roar Hildonen, som trakk fram flere høydepunkter i en topp meny: den unike moskuscarpaccioen, den strålende kombinasjonen av selleriretten med Sancerre og ikke minst den spektakulære omelette Norvegienne-desserten. Til stående applaus fra alle takket Roar av vertskapet, kokker og serverter for en aldeles strålende opplevelse.



Beatrix Vereijken
Vice-Chargé de Presse
Chaîne.no

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.