



REFERAT

Dîner Amical The Crab Onsdag 6. desember 2023

Vice-Chargé de Presse Beatrix Vereijken hadde æren av å ønske velkommen til årets siste arrangement i regi av la Chaîne des Rôtisseurs, Dîner Amical på The Crab. Baillage de Trøndelags merittliste har etter hvert blitt nok så utfyllende: Norges største Baillage, flest antall profesjonelle medlemmer, flest antall medlemmer under 35 - og ikke minst, det største antallet fantastiske medlemsbedrifter som har gitt oss så mange flotte arrangement gjennom hele 2023. På grunn av stor pågang av interesserte medlemmer og gjester ble kveldens arrangement flyttet opp i hovedetasjen for å få plass til flest mulig. Deretter ønsket Maître Rôtisseur Ola Skjåk-Bræk sine gjester velkommen. Underveis presenterte han den fabelaktige 8-retters menyen som kjøkkensjef Marcin Gajownicz og assisterende kjøkkensjef Lukas Sjøberg hadde satt sammen, samt de fantastiske vinene vi fikk servert i glassene våre, de aller fleste fra magnum flasker.



Meny og drikke var som følger:

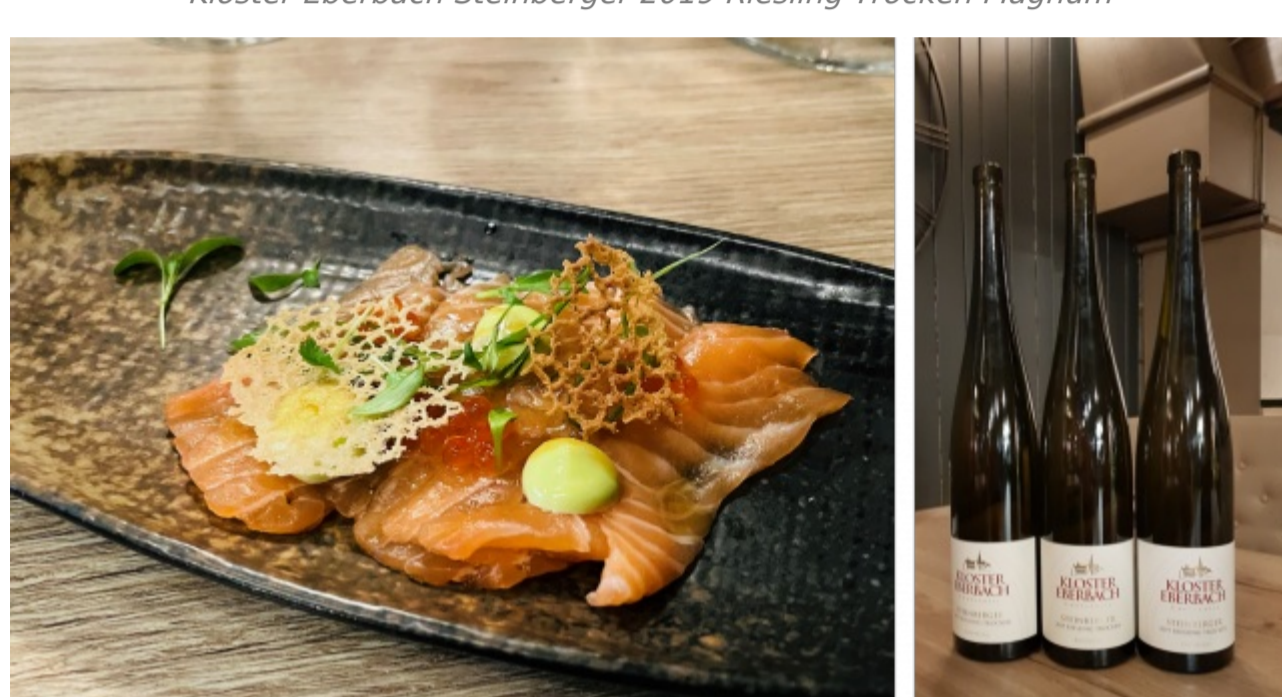
Østers & Caviar

Charles Heidsieck Brut Réserve Magnum



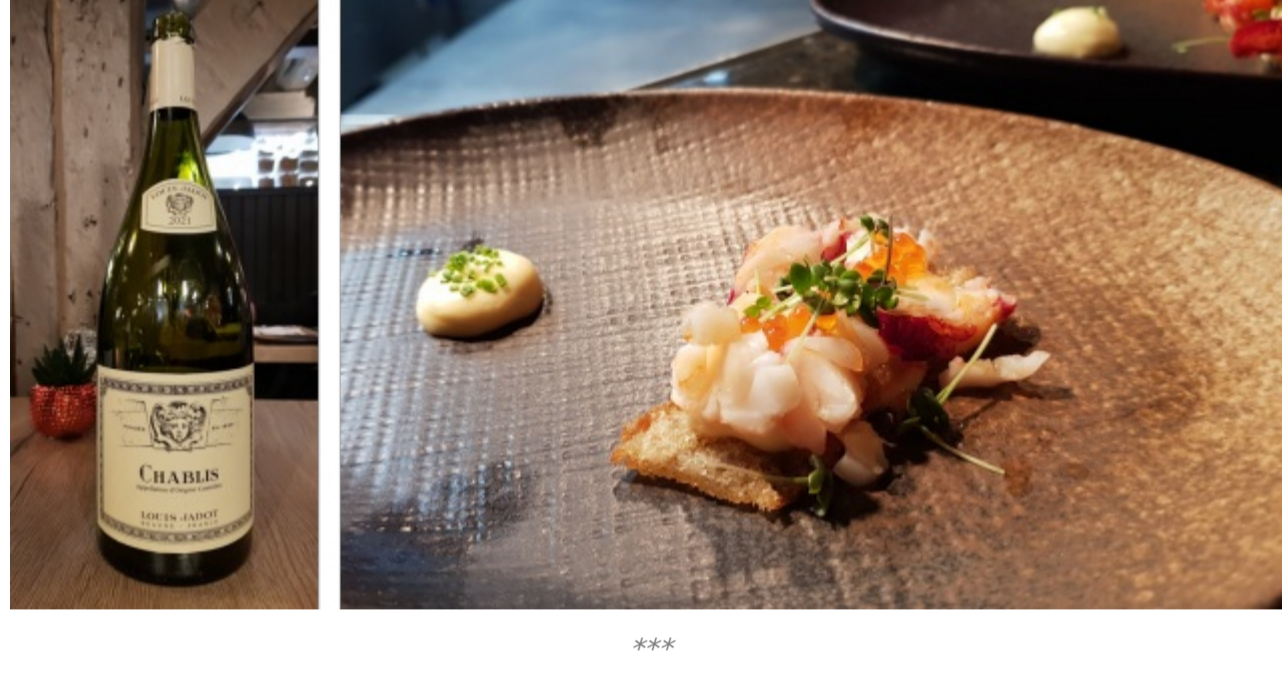
Sashimi av Laks

Kloster Eberbach Steinberger 2019 Riesling Trocken Magnum



Hummer Toast

Louis Jardot 2021 Chablis Magnum



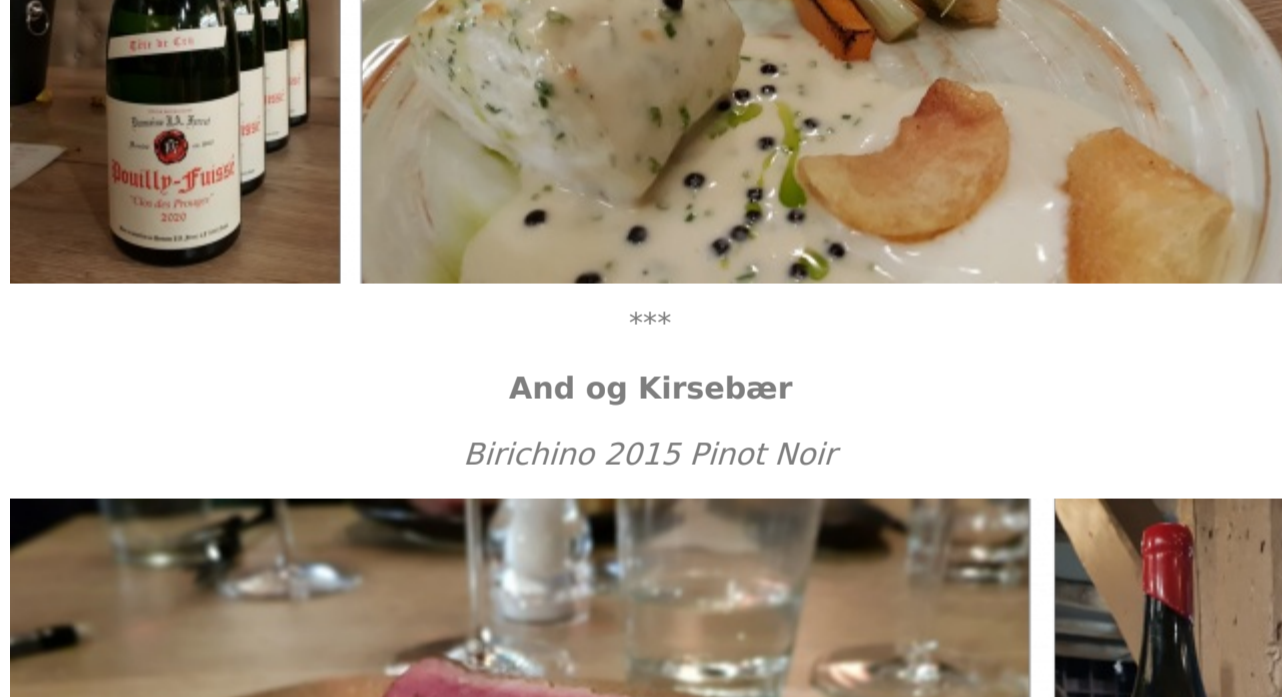
Krabbe Krokett

Louis Jardot 2021 Bourgogne Magnum



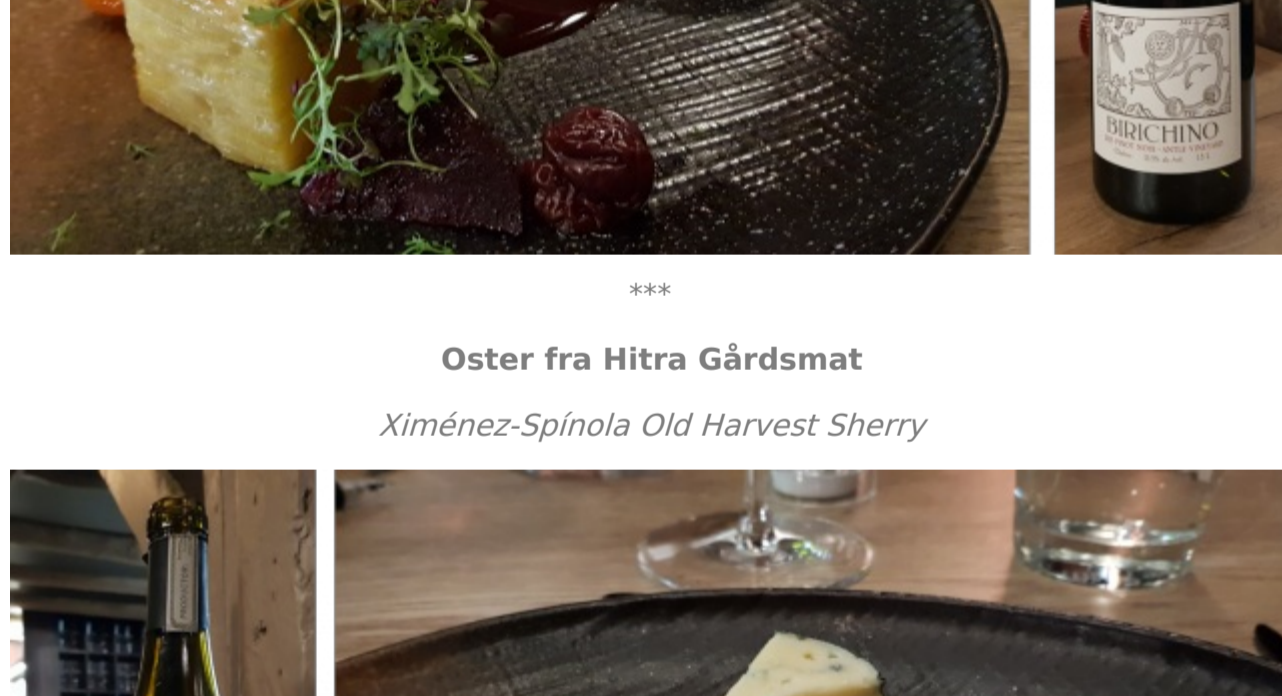
Piggvar med Smørsaus og Caviar

Pouilly-Fuissé Clos des Prouges 2020 Magnum



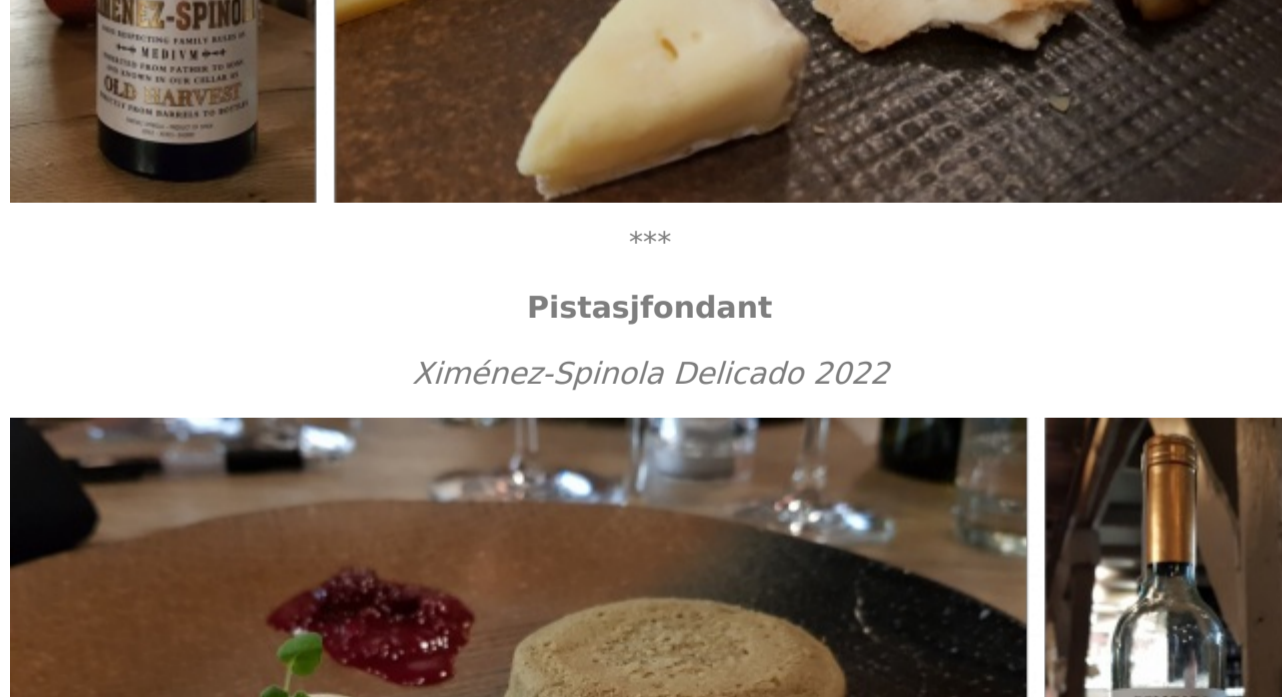
And og Kirsebær

Birichino 2015 Pinot Noir



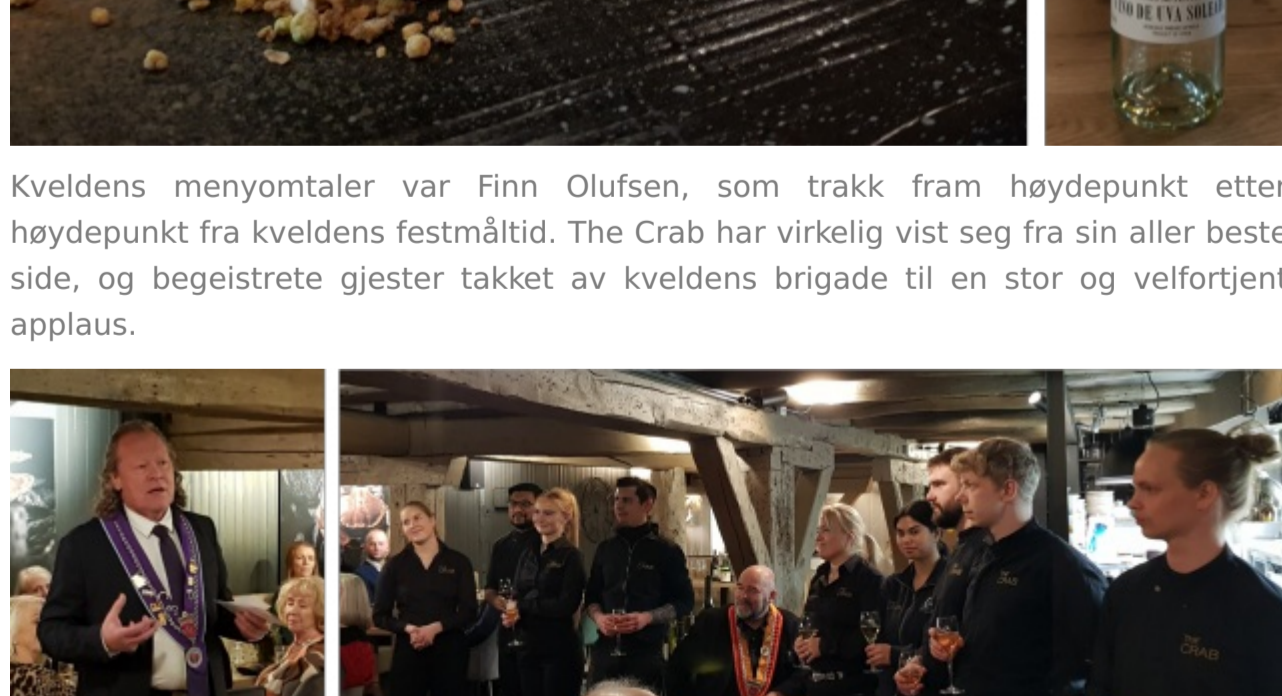
Oster fra Hitra Gårdsmat

Ximénez-Spinola Old Harvest Sherry

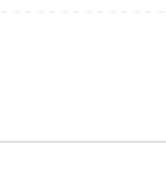


Pistasjfondant

Ximénez-Spinola Delicado 2022



Kveldens menyomtaler var Finn Olufsen, som trakk fram høydepunkt etter høydepunkt fra kveldens festmåltid. The Crab har virkelig vist seg fra sin aller beste side, og begeistrete gjester takket av kveldens brigade til en stor og velfortjent applaus.



Beatrix Vereijken

Vice-Chargé de Presse

Chaine.no