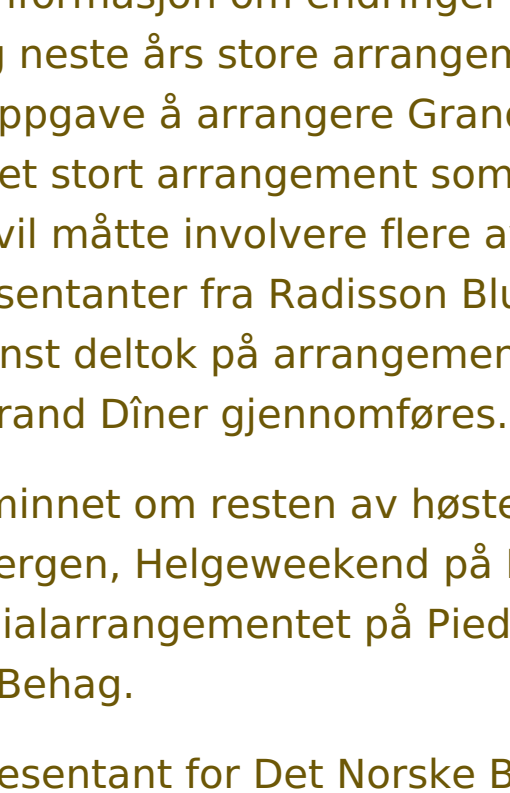


REFERAT

GRAND DÎNER FREDAG 20. AUGUST 2021



Bailliage Régional de Sørlandet hadde endelig muligheten til å invitere til Grand Dîner på Clarion Hotell Ernst, etter et langt Covid-19 opphold. Bailli Jørgen Aall Flood hadde gleden av å ønske 45 gjester velkommen til hotellets speisal.



Med bakgrunn i fortsatt strenge Covid-19 bestemmelser måtte deltakerne bordplasseres i kohorter og aperitiffen serveres ved bordene.

Jørgen ga en kort informasjon om endringer i styrets sammensetning og neste års store arrangement. Bailliage de Sørland har fått i oppgave å arrangere Grand Chapitre fra 17. til 19. juni. Det er et stort arrangement som krever mye planlegging, og vi vil måtte involvere flere av våre medlemmer etter hvert. Representanter fra Radisson Blu Caledonien Hotel og Clarion Hotel Ernst deltok på arrangementet for å få erfaring med hvordan en Grand Dîner gjennomføres.

Det ble også kort minnet om resten av høstens arrangementer. Grand Chapitre i Bergen, Helgeweekend på Rossfjord Strandhotell, Mondialarrangementet på Pieder Ro, og Grand Dîner på Smag og Behag.

Sommelier og representant for Det Norske Brenneri, John Olaf Pfaff og hotellets Kjøkkensjef Tor Atle Eriksen ønsket oss velkommen til hotellet. De ledet oss deretter på en dyktig måte gjennom kvelden med presentasjon av matrettene med tilhørende drikke foran hver rett som de ble servert.



Hotellets kjøkken leverte 5 spennede retter med tilhørende drikke til.

Meny

BETER

Betevariasjoner servert med betecoullis, ristede gresskarkjerner og red rhubarb salat.

Dopff & Irion Crèment d'Alsace Brut, Frankrike



HUMMERBISQUE

Servert med kamskjell, blåskjell, sjøkrepskjerne og julienne grønnsaker.

Tyler Santa Barbara Country Chardonnay 2019, Amerika



MAKRELL

Panestekt Makrell servert med syltet gulrot, spinatstuing og bakte neper.

Brooklyn, The Stonewall Inn IPA, Amerika



REINSDYR

Filet av reinsdyr servert med blomkål, blåbærpurè, grønnkål, bakt jordskock og rødvinsglace.

Gabriel Meffre Crozes Hermitage Saint Pierre 2016, Frankrike



PISTASJ FINANSIERE

Servert med pasjonsfruktkrem og bitter sjokoladeis.

Rabl Riesling Trockenbeereauslese 2017, Østerrike



Commandeur Svein Arne Fosså hadde gleden av å forestå menyomtalen. Dette ble utført på en glimrende måte med mye ros og forsiktig ris der det var berettiget. Innlevelse med fakta og humor som satt et fint punktum for en herlig kveld.



Det ble en veldig hyggelig kveld med en fantastisk fin stemning. Det var ganske tydelig at alle satt stor pris på å treffe hverandre igjen. Alle gir av seg selv og setter standarden for den gode opplevelsen.



Henry Hans Tranberg
Vice-Chancelier

Jørgen Aall Flood
Bailli Régional

Chaine.no