



OPPDAL 18.-19. mars 2016

Tusen takk for nok et fantastisk arrangement på Oppdal!

Vår eminente fotograf og referent Tom var dessverre ikke tilstede, så jeg har prøvd å få samlet noen bilder for å spare på noen minner fra denne flotte helgen! Tekst og kommentarer får dere prøve å skape selv dere som var der, så tar jeg med noen få ord om de to arrangementene vi fikk være med på!

Fredag ble vi ønsket velkommen til Smak og Behag – «mathallen» på Oppdal – med (selvfølgelig) et glass champagne. Hyttefolk og andre hadde trukket til sentrum, og mathallen var et perfekt sted for både mingling, smaking, spising og shopping av lokale råvarer!

Tristan Viala fra Møet Hennessy Norge tok oss igjennom både Champagne- og Cognac, og han er glad i å prate, og har masse nyttig kunnskap å formidle, så dette ble både nyttig og fuktig!



Her er noe av det vi fikk smake:

Ruinard Blanc de Blanc, Krug Grande Cuvée, Dom Perignon 2006, Veuve Clicquot Cave Privée 1989



Smak og Behag hadde siket opp med en flott «tapasbuffet» med gode, lokale råvarer smakfullt tilberedt. Til maten fikk vi servert litt rødt i glasset; Cloudy Bay Pinot Noir 2014.



Etterpå fortsatte vi med en smaking av Hennessy VSOP, XO og Paradis

Lørdag hadde Skifer Hotell og Erik Sæther lagt opp til en herlig Diner Amical med tema

"Tett på naturen fra fjord til fjell".

Salen og påskebordene var nydelig pyntet, og det vi fikk servert gjennom måltidet, både av mat og drikke, var aldeles nydelig hele veien igjennom!



Her er menyen og vinene, så får bildene tale for seg. Det er i alle fall ikke noe tvil om at vi hadde det utrolig hyggelig, og Skifer Hotell leverte nok en uforglemmelig kveld!



Tartar av Limousinkalv fra Driva
Kalixløyrom. Confitert eggeplomme fra Høne
Pøne, sjalottløk og fritert kapers

Alexandre Bonnet Grand Reserve

Olivenbakt lakserygg fra Frøya
Astisjokkskum, saltbakte beter og sjøfenikkel
Breuer Berg Schlossberg Riesling 2010





.. og Are Hembre kom innom og tok en trall for oss☺



Tomatsorbet



Ytrefilet av rein fra Trollheimsrein

Vårløksragu, morkler, viltsjy og mandelpotet puré

Domaine d'anezon Vieilles Vignes 2014



Hvit sjokolade og tyttebærmoussé

Hasselnøtt nougat og salt karamell

Heidi Schröck Beerenauslese 2014

Og her er noen stemningsbilder:

