Chaîne des Rôtisseurs
BAILLIAGE DE SØRLANDET

REFERAT
DÎNER AMICAL PÅ BØLGEN & MOI
FREDAG 24. JANUAR 2020

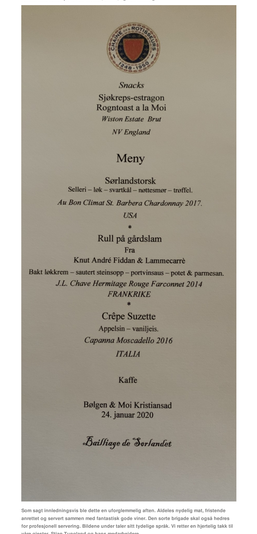
Pinel & Pinel

Baillli Regional, Jørgen Aall Pluud ønsket velkommen til et nytt spennende Chaîne-år. Han benyttet også anledningen til å takke for året som vi har lagt bak oss. Denne aftenen hadde vi gleden av å ha med oss Baillli Honorære, Ellin Gerrard og Christian Borchgrevink, Vice-Conseiller Gastronomique honorære og Grand Commandeur Hallbjørn Tangen, Vice-Conseiller Gastronomique honorære Harald Hille, og Chancellier National Arne Trengereid.

Det har vært direktørskifter på Radisson Blu Caledonian Hotel og Clarion Hotel Ernst. Dette er to meget sentrale bedrifter i vårt Baillliage. Det var derfor en stor glede å kunne ønske de to nye direktørene spesielt velkomnen som medlemmer av vårt Baillliage. Hege Juliane Nevestad er direktør på Radisson Blu Caledonian Hotel og Kristofer Eastwood er direktør på Clarion Hotel Ernst

Det ble en spesiell aften. Kristiansand og Ilsøbryggen i Kristiansand er noe man forbinder med sol og sommer. Som aftenens menycomtier, Jan Vollset så treffende sa, dette er jo mer stemningsfult enn noe annet, så kanskje bedre enn en varm sommeraften på brygga. 53 gjester var i høststemning og det ble utvinglemmelig aften.

Maître Restaurateur Stian Tungland hadde, sammen med sitt lederteam, kjøkkensjef Magnus Jørnsson, restaurantsjef Lotta Dernhke, og sommelier Liam Persson satt sammen en Dîner Amical med fokus på lokale råvarer, ærlighet, og noe nostalgi.



Snacks

Sjøkreps-estragon
Rogntoast a la Moi
Winton Estate Brut
NV England

Meny

Sørlandstorsk
Selleri – løk – svartkål – nøttesmør – trøffel.
Au Bon Climat St. Barbara Chardonnay 2017.
USA
*
Rull på gårdslam
Fra
Knut André Fiddan & Lammecarrè
Bakt løkkrem – sautert steinsopp – portvinsaus – potet & parmesan.
J.L. Chave Hermitage Rouge Farconnier 2014
FRANKRIKE.
*
Crêpe Suzette
Appelsin – vaniljeis.
Capanna Moscadello 2016
ITALIA

Kaffe

Bølgen & Moi Kristiansad
24. januar 2020

Baillliage de Sørlandet

Som sagt innledningsvis ble dette en utvinglemmelig aften. Aldeles nydelig mat, fristående anvettal og servert sammen med fantastisk god viner. Den sorte brigade skal også hedres for profesjonell serveting. Bildene under taler sitt tydelige språk. Vi retter en hjertelig takk til våre gjester, Stian Tungland og hans medarbeidere.

SØRLANDSTORSK
Selleri - løk - svartkål - nøttesmør - trøffel

GÅRDSLAM fra Knut André Fiddan & Lammecarrè
Bakt løkkrem - sautert steinsopp - portvinssaus

Vice-Conseiller Jan Vollset

Vice-Chargé de Missions Stian Tungland og restaurantsjef Lotta Dernhke

Chaine.no

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.