

Restaurant Noma, Geranium, Restaurant AOC, Vintertræf i Senior MC DK



Vores klub kan fint begå sig blandt disse Michelin stjernebesatte restauranter med den lækre mad, vi fik serveret på vintertræffet!

Aldrig tror jeg, at vi har fået så meget og så lækker mad serveret på et træf - og det skal da heller ikke være normen på træffene fremover. Det her var sjovt og anderledes og lækkert - men vi skal ikke kimse af et træf, hvor vi får en god leverpostejmad og en håndbajer. Det er lige så godt - blot på en anden måde.

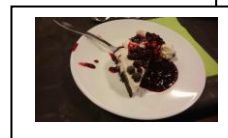
Men tak til Claus for din indsats. Fredag lavede du lækker kamsteg med sprød svær og rødkål som supplement til en lækker lille julefrokost.

Du startede i køkkenet lørdag morgen kl. 6.30 med at marinere laksen. Bagefter stegte du bacon og lavede rørræg til morgenmaden. Arbejdede roligt videre resten af dagen med forberedelse af aftenens lækkerier, og det var helt tydeligt, at det med at lave mad til mange, det havde du helt styr på. Du havde også overskud til at give små staldfiduser til de mange, der gæstede køkkenet i løbet af dagen - Hyggeligt med mange i køkkenet, og det var en fin oplevelse for vi andre arrangører at være med til.

Bjørn L. havde leveret lækker spegepølser, sylte og røget bacon. Der manglede ikke noget! Efter en tur lørdag eftermiddag til Frøslevlejrens Museum kunne man gå og glæde sig til aftenens menu, gå i køkkenet og dufte maden og smage på den gode vin, som kokken også leverede, eller sidde rundt omkring og sludre om hint og hisset.

Da man begyndte at spise, blev der helt stille. DET er tegn på, at maden smager! Tak til alle der var med til træffet, tak til mine medarrangører i køkkenet - men ikke mindst Tak til dig Claus for noget skide lækker mad! Det var en oplevelse!

vh Dorthe



*Teriyakimarineret grillet
laks med wasabicreme på
en bund af rucula*

*Helstegt amerikansk prime
rib, potatoes, stegte løg,
amerikansk gravey og
Cæsar salat*

*islagkage med varm
skovbær coulis*