



INVITASJON KONKURRANSE

Historisk festmeny for Hordaland
Innsendingsfrist 10. april 2014
www.hordaland.no/festmeny



Open for alle
Kriterium:
smak, lokalmat, historie, presentasjon
Kokkekamp for Hordaland 22. april
Dommarar: Hanne Frosta, Anders Isager,
Gunnar Nagell-Dahl, Mona H. Hellesnes
Frank Aarebrot
Send framlegg innan 10. april til
laila.melkevoll@hfk.no
Personleg premie, heider og ære og
festmenyen vert servert under
festmiddag for Grunnlova 14. mai



GRUNNLOVSJUBILEET 1814-2014



Til Vegval for lokalmat for Hordaland, inspirert av Bergen kommune sin søknad om å bli UNESCO Kreativ gastronomiby og sett i lys av Grunnlovsjubileet 1814 - 2014 vil Hordaland fylkeskommune invitere til konkurranse om å lage:

HISTORISK FESTMENY FOR HORDALAND

Vi ynskjer å invitere kokkar, restaurantørar, kokkeutdanningane og matentusiastar til å setje saman ein trerettars meny inspirert av mattradisjonar og råvarer frå matfylket Hordaland i ein historisk samanheng presentert på 2014-vis.

Ein jury vil bedømme menyframlegga og trekkje ut tre finalistar som får lage og presentere sine menyar i ein «Kokkekamp for Hordaland». Vinnaren får sin historiske festmeny presentert og servert på Festmiddag for Grunnlova på Grand Selskapslokaler 14. mai 2014 der Hordaland fylkeskommune deler vertskap med Universitetet i Bergen og Bergen kommune.

Juryen består av Hanne Frosta i Hanne på Høyden, matattaché Gunnar Nagell-Dahl, matfagleg leiar Norsk sjømatsenter Anders Isager, fylkesvaraordførar og leiar i komiteen for Grunnlovsjubileet i Hordaland Mona Hellesnes, og «grunnlovsjubileumsskald» og professor ved UiB, Frank Aarebrot.

Målet er at konkurransen skal inspirere folk i fylket til å servere mat basert på lokal og regional tradisjon, råvarer og produkt, og at serveringsstadene lagar egne jubileumsmenyar.

Konkurranseskriterium

- Menyframlegget må vere ein trerettars bankettmeny – forret, hovudrett og dessert
- Kom gjerne med framlegg til småtygg til aperitiffen
- Kom gjerne med framlegg til drikke til dei ulike rettane
- Menyen skal serverast på tallerken til om lag 200 gjester frå eit kjøkken med 5 kokkar og 10-16 serveringspersonale
- Ta med kostnadsoverslag for råvarer pr kuvert
- Til informasjon er kostnadsramme for heile festmenyen inkludert drikke på statens satsar, ca 1100 kroner
- Menyen må vere inspirert av mattradisjonar i Hordaland siste 200 år og i hovudsak vere basert på råvarer og produkt frå fylket
- Menyen må fortelje ei historie
- Ein må forklare korleis rettane skal tillagast
- Finalistane sine menyar vil få poeng ut frå kriteria: Smak: 40 poeng, råvareval: 20 poeng, historieforteljing: 20 poeng, presentasjon: 20 poeng

Gjennomføring

- Frist for innlevering menyframlegg er 10. april. Deretter skal juryen evaluere framlegga og plukke ut tre finalistar.
- Den 22. april vert det kokkekamp på Norsk Sjømatsenter der finalistane skal lage og servere sine menyframlegg til juryen og vinnaren vert kåra. Sjå eige skriv med informasjon til finalistane for detaljar om dette.
- Vinnaren får tilbod om å delta i planlegging og tillaging av festmenyen på Grand i samarbeid med deira bankettkjøkken. Dette oppdraget går til timebetaling.

Premiering

Vinnaren vil få diplom og heider, formidling og synleggjering av vinnarmenyen og omtale i Vegval for lokalmat i Hordaland, samt fleire hundre festdeltakarar til å smake premiereserveringa av menyen, i tillegg til ein personleg premie. Alle finalistane får diplom og gåve.

Ut frå innkomne menyframlegg vil det også bli vurdert å gje ut oppskriftene i eit eige hefte.

Svarfrist

Send framlegg på epost innan 10. april til: Koordinator for Grunnlovsjubileet, Hordaland Fylkeskommune v/Laila Melkevoll. E-post: laila.melkevoll@hfk.no, telefon 55 23 99 55/930 34 668

Konkurransen vert utlyst i samarbeid med partane i Vegval for lokalmat i Hordaland, Norsk Sjømatsenter og Fylkesmannen i Hordaland

INFORMASJON TIL FINALISTANE I

KOKKERAMP FOR HORDALAND

22.APRIL 2014 PÅ NORSK SJØMATSENTER, MATHALLEN 2 etg

- Laga får kome på Norsk Sjømatsenter frå kl 11 for å lage til sine rettar
- To deltakarar på kvart lag
- Alt som trengst av råvarer må takast med
- Kvar deltaker har to induksjonsplater til disposisjon, samt at det er to convectionovnar på deling, samt ein Sirkulator/roner ferdig innstilt på 60 grader.
- Alt av vanlig kjøkkenutstyr er tilgjengeleg
- Anretningsutstyr og servise må takast med på eige ansvar
- Laga anrettar sine menyar på tallerken i eit sett for visuelt inntrykk og bilete, og smaksprøver i 15 eksemplar av kvar rett (endring på tal kan kome her)
- Kostnad ved råvarer brukt i konkurransen vert dekket etter estimat frå menyframlegg
- Kokkekampen vert open for presse og gjester

Gjennomføring av presentasjonane:

Lag 1 forrett kl 1300, lag 2 forrett kl 1310, lag 3 forrett kl 1320

Lag 1 hovudrett kl 1330, lag 2 hovudrett kl 1340, lag 3 hovudrett kl 1350

Lag 1 dessert kl 1400, lag 2 dessert kl 1410, lag 3 dessert kl 1420

Juryen får då trekkje seg attende og kome fram til vinnaren

Vinnaren vert annonsert innan kl 15

Vinnarmenyen vert servert på 14. mai på Festmiddag for Grunnlova, og vinnar får høve til å oversjå gjennomføringa av dette i samarbeid med bankettkjøkkenet til Grand Selskapslokaler for å sikre at menyen framstår som tiltenkt. Overrekking av diplom vil skje på denne festmiddagen.

DOMMERSKJEMA HISTORISK FESTMENY FOR HORDALAND 2014

Vi feirar



GRUNNLOVSJUBILEET
1814-2014

Kandidat: _____

Jurymedlem: _____

		Forret	Hovudrett	Dessert
RÅVAREVAL	Maks 20 poeng			
HISTORIEFORTELLING	Maks 20 poeng			
PRESENTASJON	Maks 20 poeng			
SMAK	Maks 40 poeng			
TOTALT				

Følg saka vidare på våre nettsider:

www.hordaland.no/festmeny og på Facebook <https://www.facebook.com/grunnlovsjubileet2014hordaland>

Kontaktperson

Laila Melkevoll

Rådgjevar | Koordinator Grunnlovsjubileet



**HORDALAND
FYLKESKOMMUNE**

Agnes Mowinckels gt 5 | Postboks 7900 | 5020 Bergen
Tlf.: 55 23 99 55 | 930 34 668 | laila.melkevoll@hfk.no