



Referat fra «Get Together» på Scandic Nidelven Hotel

I forbindelse med Grand Chapitre 2016 i Trondheim var Scandic Nidelven Hotel vert for et storslått «Get Together» med nærmere 200 påmeldte deltakere fra hele landet.

Vi ble tatt varmt imot i hotellets flott utsmykkede foaje, der det ble servert Champagne. Engasjerte kokker kunne by på små appetittvekkere, mens glade og forventningsfulle medlemmer tilsynelatende fort fant tonen med hverandre.



I bakgrunnen ble det spilt nydelig levende musikk.



Festsalen var flott pyntet med stilfulle runde bord dekket til 10 personer rundt hvert.

Etter bordsetning var det Bailli Délégué, Thore Sande, som først tok ordet. Han sa ikke så mye mer enn at han hadde sett fram til dette arrangementet i Trondheim, før han overlot ordet til vert og Bailli Régional, Roar Hildonen.



I sin velkomsttale uttrykte Roar på vegne av Chaîne des Rôtisseurs i Trøndelag stor glede over både å ha så mange medlemmer i kjeden og over å få arrangere Grand Chapitre. Han fremhevet Scandic Nidelven som et hotell som ligger helt på topp på flere områder og som har vunnet flere priser. Når man samtidig kan fastslå at Trøndelag er Norges største matregion og spiskammer så er det naturlig å knytte store forventninger til denne kvelden.

Etter å ha utbragt en skål for Chaîne des Rôtisseurs overlot han ordet til Maître Hôte, Kjetil Vassdal.



Kjetil uttrykte stor glede over å kunne ønske velkommen til «Get Together» på Scandic Nidelven og kunne informere om at han og staben hadde sett fram til dette i lang tid. Han lovet at hotellet, sammen med helgens øvrige vertsetablissementer skulle bidra til at alle kunne reise hjem fra Grand Chapitre i Trondheim med fantastiske mat- og drikkeopplevelser i minnet.

Han tok også et lite historisk tilbakeblikk på hotellet, som tidligere het Rica

Nidelven og som var bragt fram til den suksessen hotellet har vært, under ledelse av Bjarte Gjerde. Bekymringene omkring skifte av navn og betydelige utskiftninger på personellsiden skulle vise seg å være ubegrunnede. Hotellet har vunnet en rekke priser, blant annet publikumsprisen som Norges beste hotell, en pris han ønsket å dele med Bjarte.

Kjetil avsluttet sin tale med å presentere F&B manager Lasse Waagbø og sommelier Petter Rosten.

Lasse kunne informere om at også den hvite og sorte brigade hadde sett fram til denne kvelden, hvor de kunne tøyse sine allerede imponerende ferdigheter enda litt lenger. Han presenterte en buffémeny som var mildt sagt overveldende og som fikk mange til å smile henrykt. Han anbefalte å ta seg god tid og å smake på flest mulig av rettene, men samtidig å spare litt plass til dessertbufféen som ville bli servert etterpå.



Petter informerte så om hva som ville bli servert i glassene. Dette var en Riesling fra Georg Breuer Rauenthal Estate 2014, en Barbaresco Ricossa 2011 og en Nidaros Blond øl fra Rørosbryggeriet. For de som ønsket en mørkere øl så ble det også servert en Amber. I tillegg ble det til desserten servert en Allegrini Recioto della Valpolicella.

Det var lagt opp til at servitørene gikk rundt og så hva gjestene hadde på tallerkenen og så skjenket drikke etter dette og gjestens eget ønske.

Da tiden var kommet ble en stor vegg mot festsalen åpnet til stemningsskapende musikk og en helt fantastisk buffé åpenbarte seg. Dette var helt overveldende og presentert på en særdeles tiltalende måte. Bufféen var bemannet med dyktige og engasjerte kokker, som presenterte og serverte de mest eksklusive retter.

Menyen, slik den ble presentert kan ses nederst i referatet, men dekker ikke på langt nær alt det som ble servert av store og små retter.



Servitørene beveget seg profesjonelt omkring rundt bordene og skjenket og etterfylte raust av alle sorter drikke.





Da mengden mennesker rundt anretningene etter hvert begynte å avta og metthetsfølelsen hadde tatt overhånd, tok Thore Sande igjen ordet. Han ba gjestene reise seg og klappe fram den hvite og sorte brigade. Applausen var overveldende og en klar bekreftelse på at årets Grand Chapitre hadde fått en fantastisk start med «Get Together» på Scandic Nidelven Hotel.



Flere bilder fra arrangementet er lagt ut etter menyen, nederst i referatet.

Tom Rognes
Vice Chargé de Presse
Bailliage de Trøndelag



- Bakt kveite med kaviarsmør
- Gratinert sjøkreps
- Stekte kamskjell fra Frøya

- Liveche Kylling med trøffel og løpstikke
- Dry age oksefilet fra Trøndelag med baconemulsjon og sprø topping

- Kamskjell, egg, avokado, kaviar
- Laksetartar, pepperrot, tapiokachips
- Løyrom, Rørosrømme, løk
- Kongekrabbe, avruga
- Klippfisk fra Averøy, wasabimajones
- Kveite ceviche, reddik, rugpops
- Rugchips, lèkmarmelade, Vesterbotten
- Utvalg av lokal spekemat
- Andebryst «asian style»
- Okse tatakì med puffed ris

Dessert

- Utvalg av desserter fra Nidelven sitt konditori.

Drikke

- Alexandre Bonnet grand reserve cuvee brut
- Barbaresco Ricossa 2011
- Georg Breuer Rauenthal Estate Riesling 2014
- Nidaros Blond, Røros







































