



Chaîne des Rôtisseurs  
BAILLIAGE DE TRØNDELAG

## INVITASJON

# GRAND DÎNER FREDAG 06. NOVEMBER 2020 kl 1900

**Scandic**  
NIDELVEN

Scandic Nidelven har gleden av å invitere til årets Grand Dîner, hvor mat og drikke i god Nidelven-ånd står i fokus.

Maître Hôte Kjetil Vassdal, Professionnel de la table / F&B Manager Espen Teigseth, Executive Head Chef Martin Trana Flak og Sommelier Petter Rusten med sitt team, gleder seg til å gi oss en uforglemmelig aften.

Kvelden starter med aperitiff som serveres på vei inn til Trondheimssalen, etterfulgt av en spennende meny basert på noen av de beste råvarene fra fjern og nær, med tilhørende gode viner.

Hjertelig velkommen!



## Grand Dîner 2020

*Scandic Nidelven 06.11.*

Blini – Beluga Kaviar – Rømme

*Inneholder: Melk, fisk, hvete, egg*

*2009 Bollinger 007 Dressed to Kill Brut jeroboam / magnum, Frankrike - Champagne*

Sjøkreps – Brunet smør – Blomkål – Bygg

*Inneholder: Skaldyr, melk, bygg, egg*

*Breuer Rüdeseim Estate Riesling «magnum» Tyskland – Rheingau*

Piggvar – Røkt smør – Kalix løyrom – Purreløk

*Inneholder: Fisk, melk, rug, hvete*

*Domaine Bouchard Chassagne-Montrachet, Frankrike - Burgund*

\*\*\*

And på skroget – Siciliansk Pistasj – Trøffel

*Inneholder: Pistasj, melk, sennep*

*Gabriel Meffre Crozes Hermitage "Saint-Pierre", Frankrike – Nord-Rhône*

Waguy 11+ - Syrlig løk – Oksehale juice

*Inneholder: Melk, sulfitt*

*Domaine Bouchard Vosne-Romanée, Frankrike – Burgund*

\*\*\*

Brillat-Savarin – Macademia – Honning

*Inneholder: Melk, sesamfrø, hvete, macademia, rug*

Hvit sjokolade – Pasjonsfrukt – Vanilje-is

*Inneholder: Melk, hvete, egg*

«Cocktail»

Lakris – Yuzu – Pistasj

*Inneholder: Melk, pistasj, hasselnøtt, soya*

*Kaffe / avec*

*Pala & Grønn Chartreuse*

**Antrekk: Smoking med kjede.**

**Avmelding må skje senest 2 dager før, ellers må det betales i sin hehet.**

**Husk å legg inn allergier ved påmelding.**

[Registrer](#)

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.