



REFERAT

Grand Dîner på Scandic Nidelven Fredag 6. november 2020

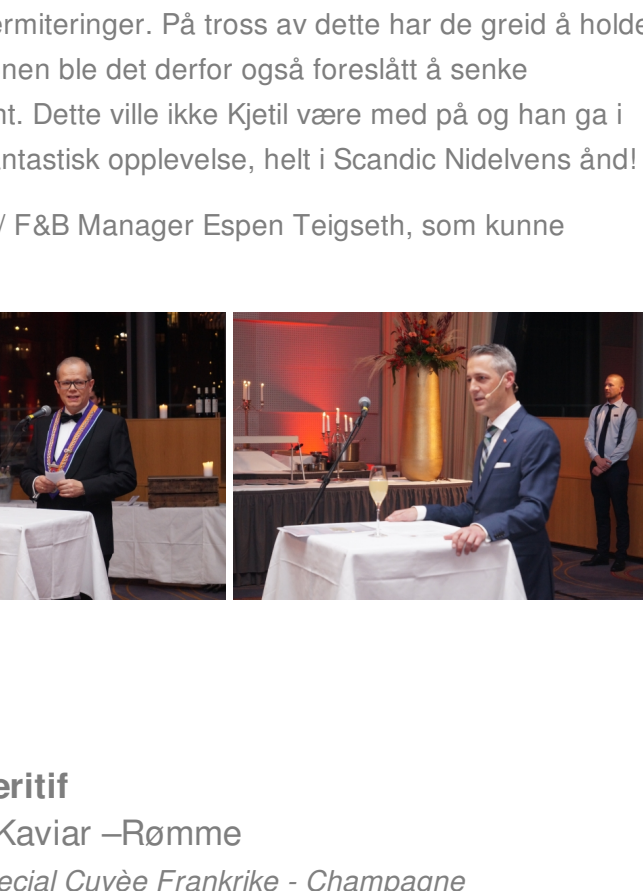
Etter litt usikkerhet omkring smittevern ble det endelig klart at Grand Dîner på Scandic Nidelven kunne gjennomføres som planlagt og trygt innenfor gjeldende smittevernsregler.

Maitre Hôte/ier Kjell Vassdal, Professionnel de la table / F&B Manager Espen Teigseth, Executive Head Chef Martin Trana Flak og Sommelier Petter Rusten med sitt team, hadde gledet seg til å gi oss en uforglemmelig aften. Dette skulle definitivt vise seg å bli innfridd!

Kvelden startet med aperitif, som ble servert på vei inn til Trondheimsalen. Dette var intet mindre enn en Bollinger 007 "No Time to Die" Special Cuvée Champagne, oppkalt etter den nyeste James Bond filmen, som delvis er innspilt i Norge.



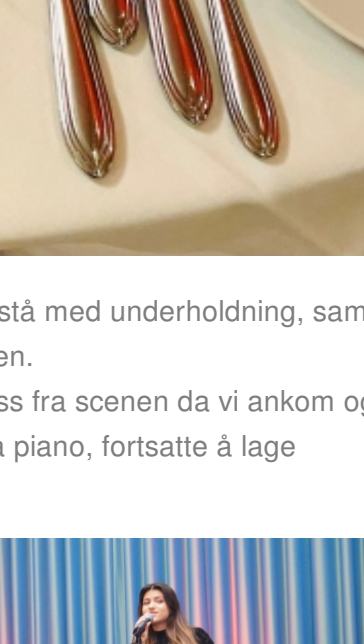
Vertskapet sto elegant oppstilt og ønsket oss velkommen etter hvert som vi ankom. Avstandsreglene ble strengt men høflig ivarettatt og alle ble geleidet inn til sitt på forhånd tildelte bord i den vakker pyntede salen.



Vi ble ønsket varmt velkommen av Bailli Régional Roar Hildonen. Roar strålte som vanlig fra øre til øre og fremhevet spesielt Scandic Nidelvens evne til å levere på et særdeles høyt nivå gjennom mange år. Forventningene blir derfor høye og Roar berømmet ledelsen for å gi fagpersonalet frihet til å "la den helt ut" og komponere den menyen som ble presentert denne kvelden.

Han overlot deretter ordet til kveldens vert, Maitre Hôte/ier Kjell Vassdal. Kjell kunne fortelle at de har hatt enn tøff og usikker tid med omfattende permitteringer. På tross av dette har de greid å holde hotellet i gang. På grunn av den krevende situasjonen ble det derfor også foreslått å senke ambisjonene noe i forhold til kveldens arrangement. Dette ville ikke Kjell være med på og han ga i stedet teamet sitt 100% frie tøyler til å skape en fantastisk opplevelse, helt i Scandic Nidelvens ånd!

Det var da også en stolt Professionnel de la table / F&B Manager Espen Teigseth, som kunne presentere kveldens svært eksklusive meny.



Menyen var som følger:

Aperitif

Blini – Beluga Kaviar –Rømme

Bollinger 007 "No Time to Die" Special Cuvée Frankrike - Champagne

Sjokreps

Brunet smør – Blomkål – Bygg

Breuer Rüdesheim Estate Riesling «magnum» Tyskland – Rheingau

Piggvar

Røkt smør – Kalix løyrom – Purreløk

Domaine Bouchard Chassagne-Montrachet, Frankrike - Burgund

And på skroget

Siciliansk Pistasj & Trøffel

2018 Domaine Bouchard Vosne-Romanée, Frankrike - Burgund

Wagyu 11+

Syrlig løk & Oksehalv juice

2014 Château La Tour Figeac Grand Cru Classé

Brillat-Savarin

Macadamia – Honning

Hvit sjokolade

Pasjonsfrukt – Vaniljeis

"Milk Punch av Jørgen Dons"

Lakris – Yuzu – Pistasj

Kaffe fra Pala & Grønn Chartreuse

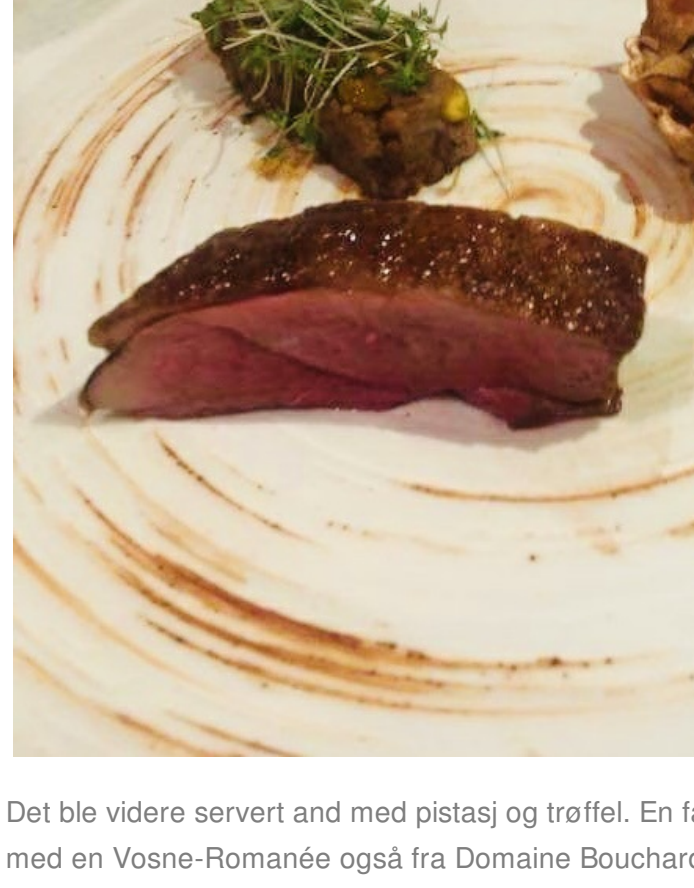


Evento Norge AS ved Rolf Teigen var engasjert for anledningen for å bistå med underholdning, samt lyd og lys. Lysettingen skapte en flott og intim stemning i den store salen.

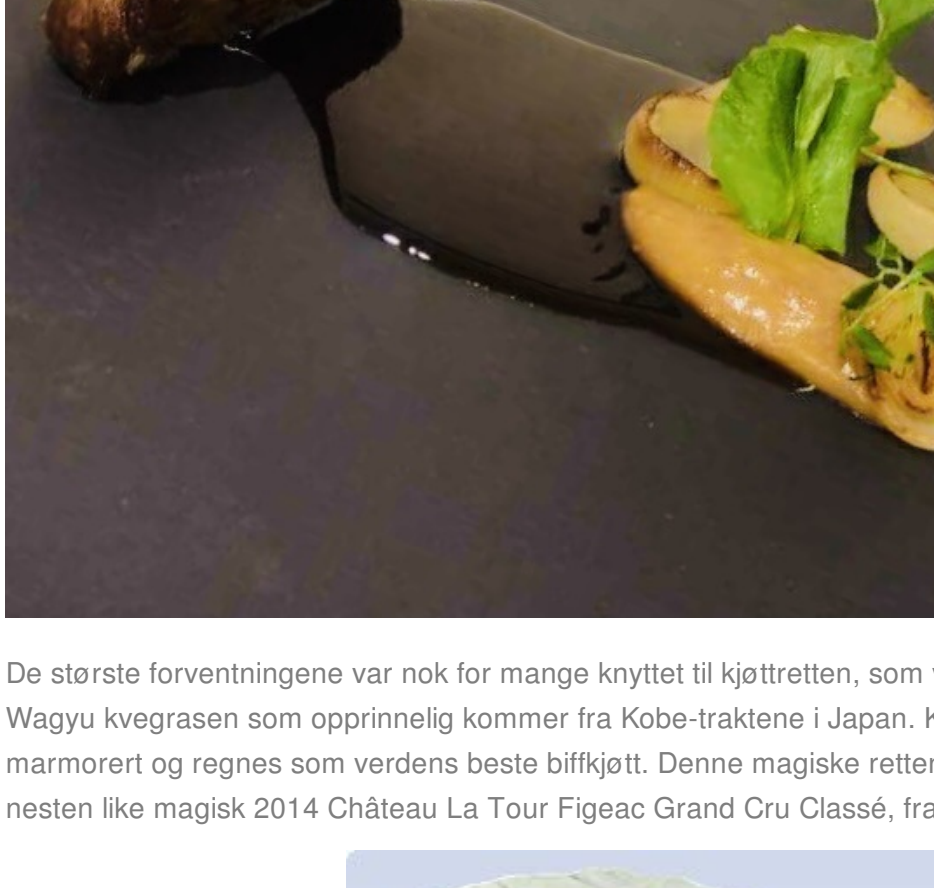
Seskenparet Julie & Andreas Rokseth på harpe og bandoneon møtte oss fra scenen da vi ankom og sangerinnen Isabelle Bjørneraas, som hadde med seg Petter Dalane på piano, fortsatte å lage magisk stemning senere på kvelden.



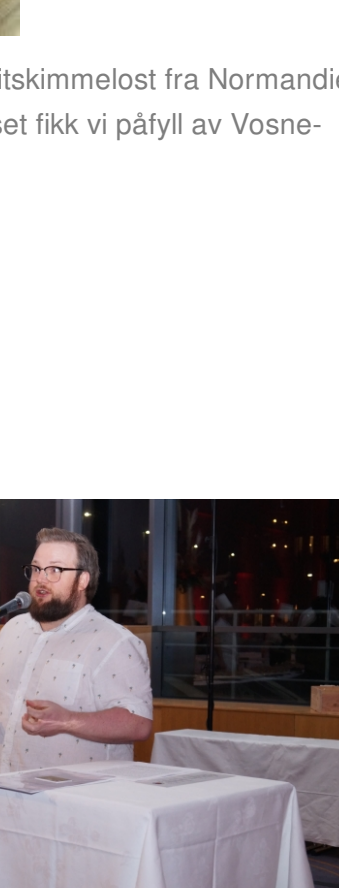
Etter hvert som Espen presenterte vinene, fikk vi matrettene flott presentert av Head Chef Martin Trana Flak.



Den første retten som ble båret til bordet var en Blini med Beluga Caviar og rømme. Her fikk vi påfyll av den samme Bollinger 007 Champagnen som vi fikk servert ved velkomsten.



Neste rett var sjokreps, brunet smør, blomkål og bygg. De små kulene var ikke erter, men eplebiter. Retten ble ledsaget av en frisk og kraftig Riesling fra Georg Breuer.



Den flott anrettede piggvaren ble servert med røkt smør, løyrom og purreløk. I glasset en fantastisk Chassagne-Montrachet fra Domaine Bouchard i Burgund.



Det ble videre servert and med pistasj og trøffel. En fantastisk smakskombinasjon, perfekt matchet med en Vosne-Romanée også fra Domaine Bouchard i Burgund.



De største forventningene var nok for mange knyttet til kjøttretten, som var ytrefflet av den berømte Wagyu kvegrasen som opprinnelig kommer fra Kobe-traktene i Japan. Kjøttet er utrolig mørt og marmorert og regnes som verdens beste bifkjøtt. Denne magiske retten ble akkompagnert av en nesten like magisk 2014 Château La Tour Figeac Grand Cru Classé, fra Bordeaux i Frankrike.



Etter kjøttretten ble det servert ost. Vi fikk en Brillat Savarin, som er en hvitskimmelost fra Normandie i Frankrike. Denne var anrettet med macadamianøtter og honning. I glasset fikk vi påfyll av Vosne-Romanée.



Deretter fulgte en flott anrettet dessert, basert på hvit sjokolade, pasjonsfrukt og vaniljeis. Til denne fikk vi en spennende Milk Punch, komponert av Jørgen Dons, som selv presenterte den.



Et uforglemmelig måltid ble rundet av med 3 lekre små konfektbiter med lakris, yuzu og pistasj. Kaffen var fra Pala Kaffebrønneri i Trondheim. I kveldens siste glass fikk vi en stor iskube og grønn Chartreuse, en sødmefyllt urteellik med en alkoholstyrke på 55%.



Kveldens menyomtaler var Frode Hofstad. I sin tale berømmet han kokker og servitører for den opplevelsen de hadde klart å skape for alle som var så heldige å få være til stede på Scandic Nidelven denne kvelden. Han utbragte en velfortjent skål og sammen med ledelsen takket han av den hvite og sorte brigaden på betryggende smittevernsvis.



Vi har mange flotte medlemsbedrifter i Trøndelag, som vi har god grunn til å være stolte av. Felles for dem alle er at de gir alt når det gjelder. Kjell Vassdal innrømmet det da også selv. Når de først hadde fått det ærefulle ansvaret for et så stort og viktig arrangement som en Grand Dîner er, så måtte man bare gi frie tøyler og satse. Det blir uansett krevende å overgå det som ble levert denne kvelden.

Alle bildene fra arrangementet blir å finne under [Billedgalleri](#) i hovedmenyen på www.chaine.no.

Tom Rognes
Vice Chargé de Presse

Chaine.no

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.