



Chaîne des Rôtisseurs
BAILLIAGE DE TRØNDELAG

INVITASJON

L'ORDRE MONDIAL TIRSDAG 17. august 2021

Scandic Nidelven har gleden av å invitere til L'Ordre Mondial, hvor vinen står i fokus, og skal harmonere med en godt komponert meny bestående av til sammen 5 forskjellige retter.

Maître Hôtelier Kjetil Vassdal, Professionel de la Table Espen Teigseth, Executive Head Chef Lars Erik Vesterdal og Sommelier Petter Rusten med sitt team, gleder seg til å gi oss en hyggelig aften. Kvelden starter med aperitiff og tygg som serveres på vei inn i Broen Restaurant (vårt chambre), etterfulgt av en spennende 4 – retters meny basert på gode lokale råvarer, med tilhørende gode viner. Menyen følges opp med 7 forskjellige viner, (med mulighet for påfyll) og produsenter kan nevnes som Ayala, Bouchard, Noble Vines, Banfi, Gabriel Meffre samt en overraskelse.



Menyen var som følger:

En smak v/ ankomst sammen aperitiff

Terte

Kamskjell ceviche, Berkelskåret Iberico

#

Piggvar

Brokkolisokkel, karamellisert sellerikrem, røkt piggvar nave

#

Variasjon på and

Stekt, wonton, grønnkål, potet, sennepsglace

#

Gammel Eirik

Stikkelsbær, havrekjeks

#

Vannbakels

Sjokoladekrem, Solbær, ganache, crumble, yoghurt sorbet

Antrekk: Dress, kjede OG L'Ordre Mondial-kjede.

Priser: 1200,- for medlemmer L'Ordre Mondial og 1300,- for ikke-medlemmer og gjester.

Ved avbestilling senere enn 2 dager før, må arrangementet betales i sin helhet.

Husk å gi beskjed om allergier og evn "kohorter" ved påmelding.

Påmelding:

Registrer

Scandic
NIDELVEN

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.