



Nok en fantastisk grillaften på Scandic Hell Hotell

Et sikkert tegn på at sommerferien nærmer seg er at det settes opp «champagnebuss» fra Trondheim til sesongens store begivenhet på Scandic Hell Hotell i Stjørdal. Det er i ferd med å bli en tradisjon at hotellet gjennomfører dette arrangementet som også i år vil bli husket i lang tid av de som var så heldige å delta.

Som vanlig var det satt opp «champagnebuss» fra Scandic Nidelven Hotell i Trondheim, hvor det foruten forfriskende bobler ble servert små appetittvekkere. Stemningen var høy allerede før bussavgang og forventningene lå synlig i luften.

For de av oss som ferdes der ofte så er denne drøye halvtimes kjøreturen mellom Trondheim og Værnes normalt ganske kjedelig, men denne kvelden kunne nok kjøreturen uten problemer vært dobbelt så lang.



Ved ankomst ble vi tatt varmt imot av en smilende Maître Hôtelier Arild Vollan, som ønsket den enkelte gjest velkommen.

I hotellets flotte bar fikk vi servert mer champagne og det var også satt fram nye spennende appetittvekkere.



Spisesalen var fantastisk flott pyntet og lyssettingen, sammen med småtrær, et leirbål og mange andre spennende effekter, bidro til å skape en lun og nesten litt magisk atmosfære.



Bailli Régional Roar Hildonen poengterte i sin velkomsttale at det er i grillkunsten Chaîne des Rôtisseurs har sitt utspring og viktigheten av at denne tilberedelsesformen ivaretas på en profesjonell måte. Scandic Hell har i flere år vist at de mestrer dette helt utmerket.

Roar gav også ros til Scandic Hotell for det engasjementet og den tilnærmingen ledelsen har i forhold til utviklingen av kokkefaget. Hotellet stilte med hele tre lag i Jeune Chefs som ble arrangert i Bergen i mars og tok her en flott 3. plass.

Han oppfordret avslutningsvis flest mulig til å melde seg på Grand Dîner i Oslo i August, slik at vi kan holde oppe tradisjonen med å være største Bailli i antall deltakere etter det Bailli som er vertskap.



Maître Hôtelier Arild Vollan kunne fortelle at staben hadde gledet seg lenge til dette arrangementet og forsikret samtidig at alt var som tidligere, selv om hotellet har skiftet navn fra Rica til Scandic.

Alt lå dermed til rette for at dette skulle bli nok en fantastisk grillaften.





Menyen som ble servert var både spennende og velsmakende. Størst oppmerksomhet vakte nok kombinasjonen av grillet blodpudding og sjøkreps, som antakelig var noe nytt for de fleste. Både denne og de øvrige rettene smakte helt utsøkt. Vinvalget var også perfekt avstemt alle de spennende rettene.



Den berømte dessertbuffèten var igjen like imponerende.

Alt ble presentert på en profesjonell måte av Chef Rôtisseur Eivind Christiansen og vinkelner Trond Brennhau.

Hele menyen kan leses nederst i dette referatet.

Kveldens menyomtaler var matblogger Hege Karlstad, som brukte stikkordene historie og nytelse i sin svært rosende tale.

Grisehale og nyretapp er eksempler på råvarer som vi tidligere ikke ville forbinde med noe eksklusivt, men som vi i kveld har fått nyte som nettopp det.



Den sorte og hvite brigade kunne nok en gang motta svært velfortjent applaus fra strålende fornøyde gjester.

Som tidligere ble det også i år utdelt en liten «surprisebag» til alle deltakere før bussen returnerte til Trondheim.

Hele menyen og flere bilder fra arrangementet er lagt ut nederst i referatet.

Tom Rognes
Vice Chargé de Presse



Grillaften

11.06.2015

Røkt skalldyrsuppe

Sautereau Sancerre 2013

David Sautereau

Grillet blodpudding og sjøkreps

Riesling Vom Roten Schiefer 2010

Clemens Busch

Grillbuffet

Torre Albéniz Reserva 2010

Bodegas Penálba López

«Gammel stubbe»

Graacher Himmelreich

Riesling Spätlese 2013

S.A. Prüm

Dessert

Grand Finale

Trockenbeerenauslese 2007

Weingut Rabl

Kaffe Avec















