

Ny vellykket Grillaften på Scandic Hell Hotel

På tradisjonelt vis gikk det siste arrangementet før sommeren til Baillage Trøndelag på Scandic Hell Hotel. I år som i fjor var det samtidig VM i Rallycross på Hell, noe selvfølgelig hotellet var pyntet opp til.

Det startet som vanlig med egen «champagnebuss» fra Scandic Nidelven hvor de blide og serviceinnstilte servitørene fra Scandic Hell serverte sprudlevann og en nydelig appetittvekker med skinke, fransk ost og rosebladgele.



På hotellet ble vi mottatt som vanlig på varmt vis av Maître Hôte Arild Vollan. Deretter ble det servert en frisk cocktail i barområdet med en ny og spennende appetittvekker; asiatisk pannekake med vaktel.

Så beveget vi oss ned til middagen hvor vårt lokale bar preg av at det også skulle brukes til gjestene i Rally VM dagen etter. Det var «Scandic Camping» kulisser og et helt fantastisk dekket bord.





Vice Conseiller Culinaire Rune Nordstokke ønsket velkommen på vegne av styret, før Maître Hôte Arild Vollan overtok og ønsket velkommen på vegne av hotellet. De hadde som vanlig gledet seg til å ta imot oss, og det skulle kvelden bære preg av. Her var det en motivert stab med topp serviceinnstilling.

Kjøkkensjef Steinar Meistad og restaurantsjef Vidar Kvam gikk så gjennom det vi skulle bli presentert for resten av kvelden.

De presenterte også menyen underveis, og som dere ser av denne under så startet vi med Lasagne med grillet skaldyr, så Grillet tørrfisk og deretter som vanlig en utrolig Grillbuffet. Alt med god drikke til.

Det hele ble avsluttet med en overdådig dessertbuffet.

Kveldens matomtaler Roe Strømmen berømmet den hvite og sorte brigade for det vi hadde fått på fatene og i glassene. Det var igjen en svært fornøyd gjeng som satte seg på bussen 23.30 tilbake til Trondheim, som tidligere år utstyrt med en «doggybag».

Dette arrangementet fortjener større deltagelse; så neste år bør vi doble antallet.

Takk til Scandic Hell Hotel for vel gjennomført.

Lars Vinje

Vice Conseiller Gastronomique



Grillaften

09.06.2017

Lasagne med grillet skaldyr,
kongekrabbe og sjøkreps
Chablis 2014
L. Dupatis

Grillet tørrfisk,
kamskjell og bringebær
Pradafupo 2014
Fontanafredda

Grillbuffet

Flat iron steak, dry aged svinenakke,
pølser fra Trondheim slakterhus
og bjørn i steambun
La Tannerie 2015
Les Vignobles Foncalieu

Dessert

Grand Finale

Consecha Noble Late Harvest 2013
Cono Sur

Kaffe

Scandic
HELL











