



## Chaîne des Rôtisseurs Bailliage de Trøndelag

---

### Referat fra Dîner Amical på Scandic Nidelven Hotel 25 april 2018

Scandic Nidelven Hotell tar stadig nye priser og har en enestående posisjon i norsk hotellverden. Det er alltid med stor glede og forventning vi kommer hit i Chaîne des Rôtisseurs regi.

Denne kvelden hadde åpenbart kjøkkenet latt seg inspirere av våren som er i anmarsj, meny og viner var håndplukket og velvalgt.

Undertegnede ønsket velkommen og berømmet hotellet med nye vakre lokaler etter oppussingen i vinter. Jeg ga deretter etter ordet til Maitre Hotelier, Kjetil Vassdal.

Kjetil fortalte at 2017 hadde vært det beste året i hotellets historie. Han ga oss deretter en flott innføring hvordan dette store, viktige og lenge savnede løftet har stor betydning for driften framover. Restaurantavdelingen har nå fått over 200 ekstra plasser og det samme har konferanseavdelingen. Det var en tydelig stolt direktør som kunne ønske oss velkommen denne kvelden.

Han ga ordet til F&B sjef Lasse Waagbø som sammen med sine kolleger, Kjøkkensjef Sigve Eliassen og Sommelier Petter Rusten, ledet oss gjennom kvelden.

Kvelden ble avsluttet med en flott menyomtale av Line Vikrem-Rosmæl. Line ga staben fantastisk tilbakemelding og det var definitivt vel fortjent.

Jeg lar menyen og bildene tale for seg hvor heldige vi er som har Scandic Nidelven som medlemsbedrift i Chaîne des Rôtisseurs. Dette hotellet har siden det ble medlem levert til terningkast 6 på alle arrangementer i regi av Chaîne des Rôtisseurs.

Roar Hildonen  
Bailli Régional





## Diner Amical

25. april 2018

### Meny

#### Ferskost

rug, citrus og vårgrønnsaker  
David Sauterau Sancerre 2016

\*\*\*

#### Grillet sjøkrepestarter

kaviar og kjørel

Sylvain Langeroureau Saint-Aubin 1.er Cru Le  
Champlot 2015

\*\*\*

#### Pasta, morkel og trøffel

Fenocchio Langhe Rosso Terra Verga 2013

\*\*\*

#### Helstekt entrecôtekam

hvite asparges, sellerikrem med fermentert  
aspargesjuice, stekt foie gras og  
foie grasemulsjon

Chateau Cissac 2014, magnum

\*\*\*

#### Nystekte munker

tress-is og marmelade

Brachetto d'Aqui Rosa Regale 2016



















