



Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage de Trøndelag

Referat fra Grillaften på Scandic Hell 1. juni 2018

Oppmøte på Scandic Nidelven i Trondheim. Der står bussen som skal ta oss til Scandic Hell i Stjørdalen. Vi kaller det Champagnebussen og med god grunn, her servers det rikelig med Champagne og to ulike velsmakende tygg - vannbakkels med laksekrem og sitronmakroner med sjøkreppstartar.



Over 40 stykker hadde meldt seg på denne vakre fredagskvelden. Det er alltid med stor glede og forventning vi kommer hit på vår tradisjonelle grillaften i Chaîne des Rôtisseurs regi.



Denne kvelden hadde åpenbart kjøkkenet latt seg inspirere av Frankrike, som dere tydelig kan se av bildene.



Menyen og vinene var håndplukket og velvalgt, og stort sett alt hadde vært en tur innom grillen.

Det er tydelig at Arild Vollan som er direktør på Scandic Hell er kokk, for du verden som han gir sine kokker og servitører frihet til å utfordre seg selv med nye retter og gastronomiske krumpring.

Og det med stort hell og masse deilige og til dels sensasjonelle smaker.



Undertegnede ønsket velkommen og berømmet hotellet med ny flott restaurant etter oppussingen i vinter. Jeg oppfordret også alle som har mulighet til å melde seg på til Grand Chapitre i Sandefjord i august.

Jeg ga deretter ordet til Maitre Hotelier, Arild Vollan.

Arild ønsket hyggelig velkommen og gledet seg tydeligvis like mye som oss andre til dette måltidet.

Han ga ordet til sine kolleger, Kjøkkensjef Steinar Meistad og Restaurantsjef Stian Foldahl, som ledet oss gjennom kvelden.



Kvelden ble avsluttet med en menyomtale av undertegnede.

Jeg ga den sorte og hvite brigade topp tilbakemelding og det var definitivt vel fortjent.

Et utsøkt måltid fra start til slutt.

Jeg lar menyen og bildene tale for seg og takker Scandic Hell for et raust og alle tiders måltid.

Roar Hildonen
Bailli Régional















01.06.2018

Sprø blekksprut
Fermentert aioli og ramsløk
Cuvée René Riesling
Dopff & Irion

Grillet løk cocotte med vaktelegg
Macon Lugny Saint-Pierre
Bouchard Père & Fils

Foie gras is
Rug krumbles og bringebær

Helgrillet piggvar
Kamskjellmousseline, consume av skalldyr,
grønnsakssalat
Chablis
Pierre Ponnelle

Kanin rillete
Jordskokk og morkel
La Tannerie.
Les Vignobles Foncalieu

Boeuf bourguignon av grillet kjake
Asparges og løk, sprø lardons,
røkt potetkrem, jus röti

Ostetralle
Kompott og knekkebrød

Fracier, croque en bouche, tart tatin,
pasjonsfrukt mousse
Alambre Moscatel de Setúbal
J. M. da Fonseca

Scandic
HELL