



REFERAT

Grillaften Scandic Hell Hotell

Endelig kunne den etterlengtede og etter hvert tradisjonsrike Grillaftenen igjen arrangeres. Det var satt en begrensning på 64 plasser på dette arrangementet og disse ble øyeblikkelig revet bort.

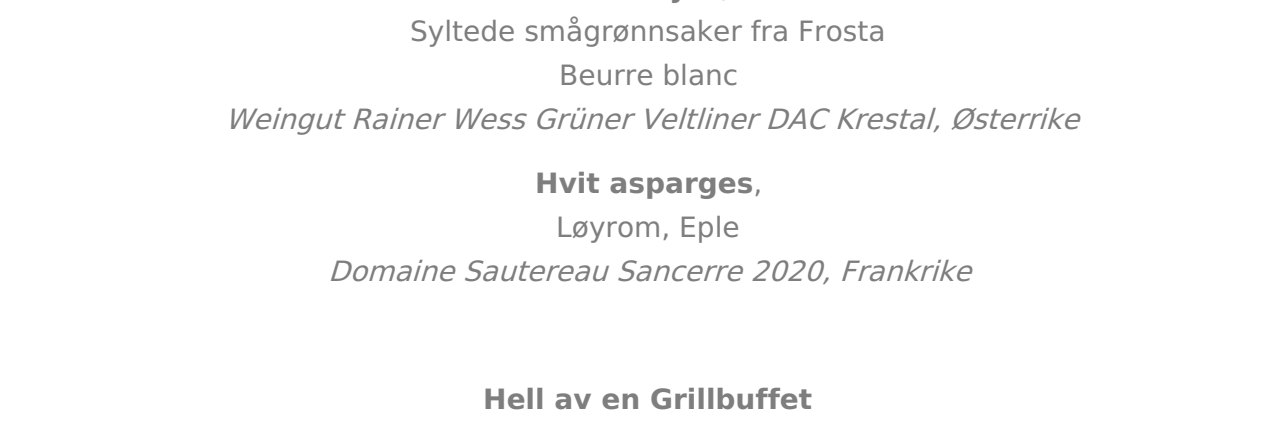
Måltre Restaurateur Stig Rune Eilertsen-Bele, Måltre Rôtisseur Kevin Stokdal og Måltre Hôtelier Arild Vøllan hadde lagt opp til en spennende grillaften, hvor forventningene var høye.



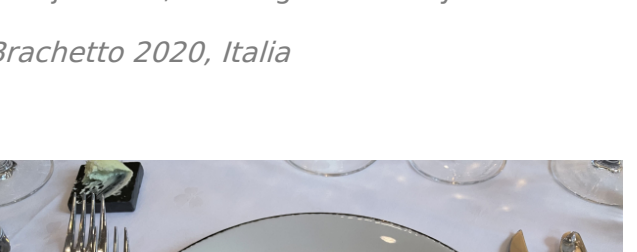
Som vanlig ble det satt opp egen Champagnebuss fra Scandic Nidelven i Trondheim til Scandic Hell i Stjørdal. Normalt så er dette en litt lang og kjedelig tur, men turen føles aldri så kort og lystbetont som når vertsskapet serverer raust med Bollinger Champagne fra jeroam og noen fantastiske vårruller underveis. Vårrullene var fylt med timesfersk kongekrabbetterne og julienne grønnsaker, ledsaget av peanøtt- og hoisindip.



Mer godt skulle det bli. Ved ankomst på Scandic Hells uteterrassen fikk vi servert flere nydelige apettittvekkere og mere bobler. Dette var blinis med kimchi og belugakaviar og skaldyr arasini med spicy emulsjon, som er friterte risottboller fylt med sjøkreps. Det var allerede da klart at dette kom til å bli en spesiell kveld.



Etter hvert ble vi geleidet inn i det vakkert pyntede lokalet, hvor Bailli Regional Roar Hildonen kunne ønske velkommen. Han overlot så ordet til Arild, som kunne fortelle at de hadde sett fram til dette arrangementet. Det var hyggelig at det ble så fort fullbooket, men neste år må antallet utvides og kanskje må det settes opp 3 champagnebusser!



Kevin kunne så med stolthet presentere kveldens meny, som gjennomgående var basert på fantastiske trønderiske råvarer, med en liten asiatisk touch.

Menyen var som følger:

Kamskjell,
Syltede smågrønnsaker fra Frosta
Beurre blanc
Weingut Rainer Wess Grüner Veltliner DAC Krestal, Østerrike

Hvit asparges,
Løyrom, Epile
Domaine Sautereau Sancerre 2020, Frankrike

Hell av en Grillbuffet
Marchard TawseVolvay 1ER CRU Freniets Bourgogne, Frankrike
Baron de Ley Reserva Rioja, Spania (5 liter)

Dessert
Rabarbra "five spice"
Sjokolade semifredo i kombinasjon med jordbær, Lime og Anis Sabayonne
Banfi Rosa Regale Brachetto 2020, Italia



Navnet "Hell av en Grillbuffet" var virkelig treffende. I tillegg til at den var rikholdig og variert, var den svært flott anrettet, med tilbehøret plassert rundt de ulike hovedrettene. Det blir for ambisiøst å liste alle rettene her, men som "høydepunkter" kan nevnes hel kveite, lammecarré, steambuns, villsvin, kylling og sjøkreps. Bildene får ellers tale for seg.



For å matche de ulike rettene best mulig var det satt 2 ulike røde viner til buffeten. Profesjonelle servitører sjenket raust i store glass og det var ikke et tomt glass å se ved noe bord.



Mens de med størst kapasitet tok sin tredje rundt anretningsbordet, benyttet tidligere eier av Havfruen fiskerestaurant, Officier Måltre Rôtisseur Honoraire Herber Klein, anledningen til å promotere en innsamlingsaksjon til Barneklivikken ved St. Olavs Hospital. I forbindelse med Havfruens 25-årsjubileum i 2012 ble det satt verdensrekord i tilberedning av blåskjellsuppe. Overskuddet på over 100.000 kroner gikk uavkortet til Barneklivikken. I forbindelse med Matfestivalen i år vil det bli iverksatt en ny innsamlingsaksjon på samme konsept, hvor målet er å samle inn en enda større sum.

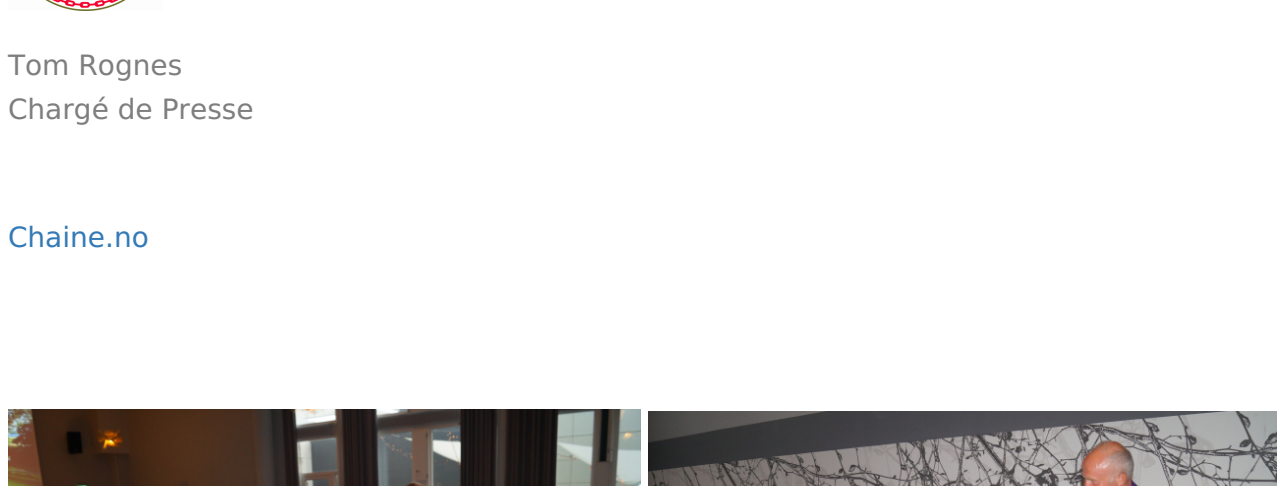


Det hele ble rundet av med dessert, ikke bare en men to deilige presentasjoner, som satte et flott punktum for en lang rekke med deilige smaksopplevelser.



Kveldens menyomtaler var Chevalier Stian Lurvik. Han er kjøpmann og driver en Rema-butikk, hvor de har et slagord som sier at "Vi er best på grill". Dette gjalt helt til kveldens arrangement på Hell.

"Har du vilje som av stål, vil du legge arbeid til, kan du vinne hva du vil". Dette er treffende for hva vertskapet på Scandic har bevisst. Hele opplevelsen fra vi ble hentet i Trondheim, Champagnebussen, mottakelsen på Hell, servicen og selve matopplevelsen har vært enestående.



Den sorte og hvite brigade kunne motta overveldende og velfortjent applaus etter en stor gastronomisk opplevelse.

Chaîne des Rôtisseurs Bailliage de Trøndelag takker vertskapet for en uforglemmelig kveld og minner om neste arrangement, som er Diner Amical på Royal Garden 1. september.

Fleire bilder fra arrangementet kan ses lenger ned på siden.

