



Chaîne des Rôtisseurs

BAILLIAGE DE TRØNDELAG

REFERAT

Dîner Amical på Scandic Nidelven Onsdag 28. september 2022

Bailliage Règional de Trøndelag hadde igjen gleden av å invitere til Dîner Amical på Scandic Nidelven Hotel. Maître Hôtelier Kjetil Vassdal og Maître Rôtisseur Lars Erik Vesterdal hadde sammen med sine team forberedt et flott arrangement, med bruk av trønderiske råvarer akkompagnert av perfekt avstemte viner.

Menyen var som følger:

Aperitif

Ambriel Classic Cuvée, Redfold Vineyards, West Sussex, England

*

Råmarinert laks fra Frøya

Reddik, wasabimajones og soyatrekt eggeplomme,
toppet med tapiokachips og koriander

Trimbach Selection de Vieilles Vignes Riesling 2018, Alsace, Frankrike

*

Stekte kamskjell fra Hitra

Sellerirotpure, eple og bygg, kremet blåskjellsaus og dill

Quintarelli Bianco Secco 2020, G. Quintarelli, Veneto, Italia

*

Høstens lam

Ristede kantareller og spinat

Kremet potetpuré og rødvinssjy tilsmakt med hvitløk

Torre del Falasco Amarone 2017, Cant. Valpantena, Veneto, Italia

*

Hvit sjokolademousse

Servert med kryddersmuler og variasjon av tindved

Seifried Sweet Agnes Riesling 2018, Seifried Estate Winery, New Zealand

*

Petit four

Bringebærmakron, brownie med salt karamell



Som alltid når Scandic Nidelven arrangerer er profesjonalitet og raushet sentrale elementer i totalopplevelsen. Forventningene var derfor som vanlig høye og Kjetil og hans team innfrir alltid. Vakkert pyntede lokaler og svært profesjonelle servitører sørget for en flott ramme omkring arrangementet.



Kveldens menyomtaler var Argentier National Frode Hofstad, som kunne takke av den sorte og hvite brigade til en svært velfortjent applaus.



Tom Rognes
Vice-Chargé de Presse

[Chaine.no](https://www.chaine.no)

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.