

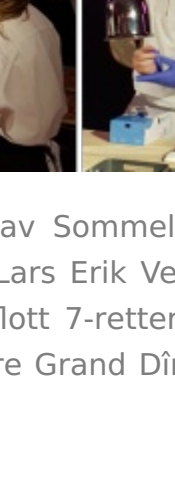
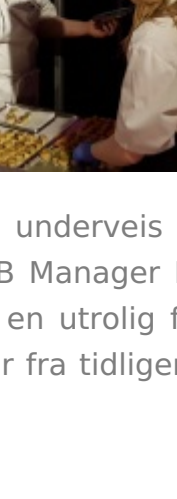
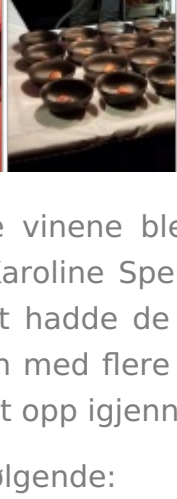
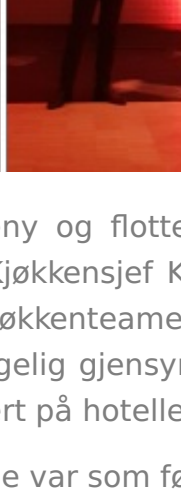


REFERAT

Grand Dîner Scandic Nidelven Fredag 10. november 2023

Forventningene var høye da Scandic Nidelven inviterte til 'the Best of Nidelven' fra sin 20-årige historie. Gjestene ble mottatt med en Ayala champagne og deilige snacks og gikk så videre til den festlig pyntete storsalen hvor Bailli Régional Roar Hildonen ønsket velkommen til årets Grand Dîner på Scandic Nidelven. Baillage Régional de Trøndelag har i dag 318 medlemmer, hvorav 75 profesjonelle og 81 medlemmer under 35 år. Dermed er vi både Norges største og yngste Baillage!

Deretter gikk ordet til Maître Restaurateur Stig-Rune Eilertsen som ønsket varmt velkommen og lovet oss en enda mer minneverdig kveld enn vi er allerede vant til på hotellet. Hvordan bedre å feire Scandic Nidelven sin 20 årsdag enn med en gastronomisk jubileumsreise gjennom hotellets fantastiske 20-årige historie!



Kveldens festmeny og flotte vinene ble presentert underveis av Sommelier Lars Henrik Ringen, Kjøkkensjef Karoline Sperstad og F&B Manager Lars Erik Vesterdal. Sammen med kjøkkenteamet hadde de lagt opp til en utrolig flott 7-retters meny som bød på hyggelig gjensyn med flere favoritteretter fra tidligere Grand Dîner som har vært arrangert på hotellet opp igjennom årene.

Menyen og vinene var som følgende:

Aperitif

Snacks fra Nidelvens kjøkken

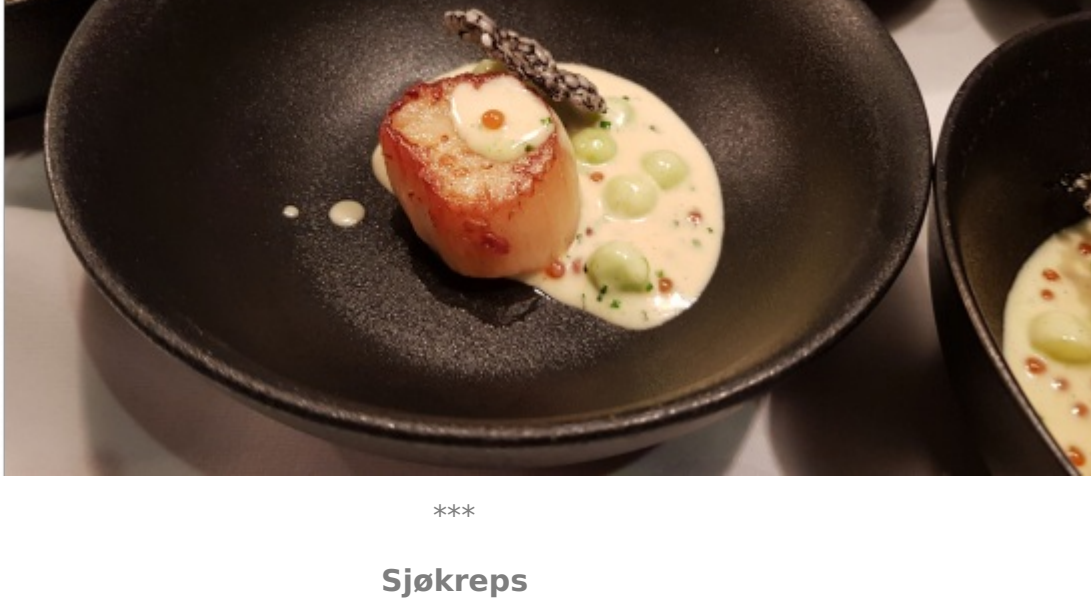
Ayala Brut Majeur, Frankrike



Kamskjell

Eple, agurk og blåskjellsaus

Rabl Grüner Veltliner Langenlois 2022, Østerrike



Sjøkrepss

Wonton, Rørosrømme og sjøkrepsskum

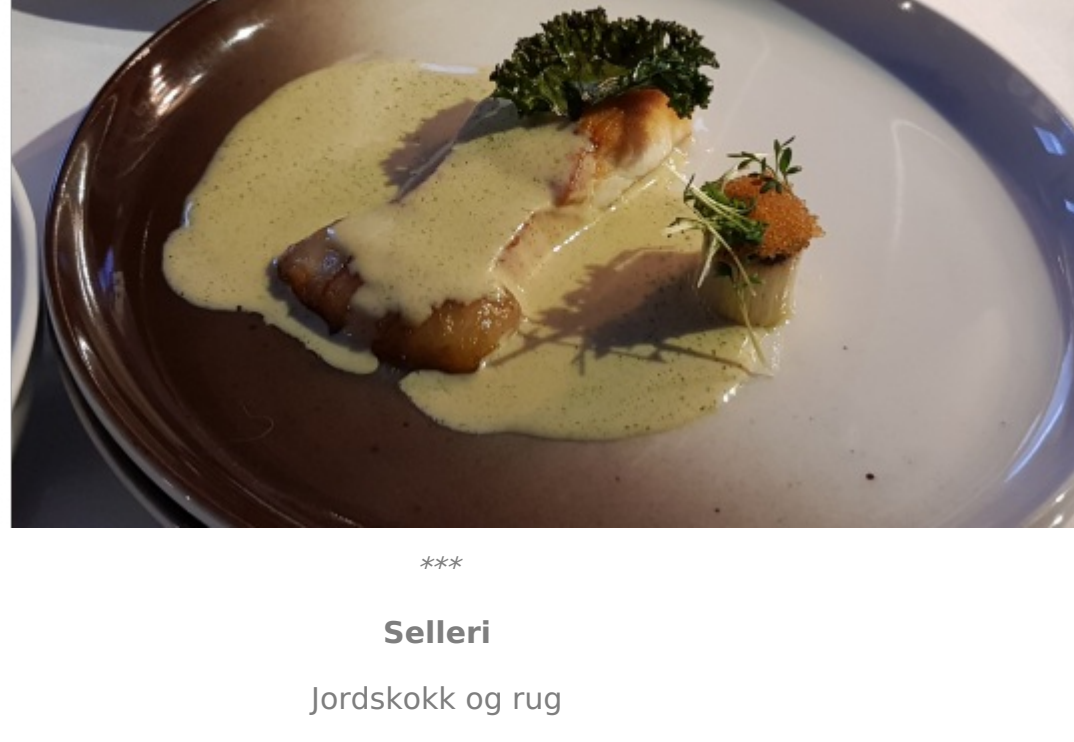
Kara-Tara Chardonnay 2022, Sør-Afrika



Piggyvar

Røkt smørsaus, løyrom og purreløk

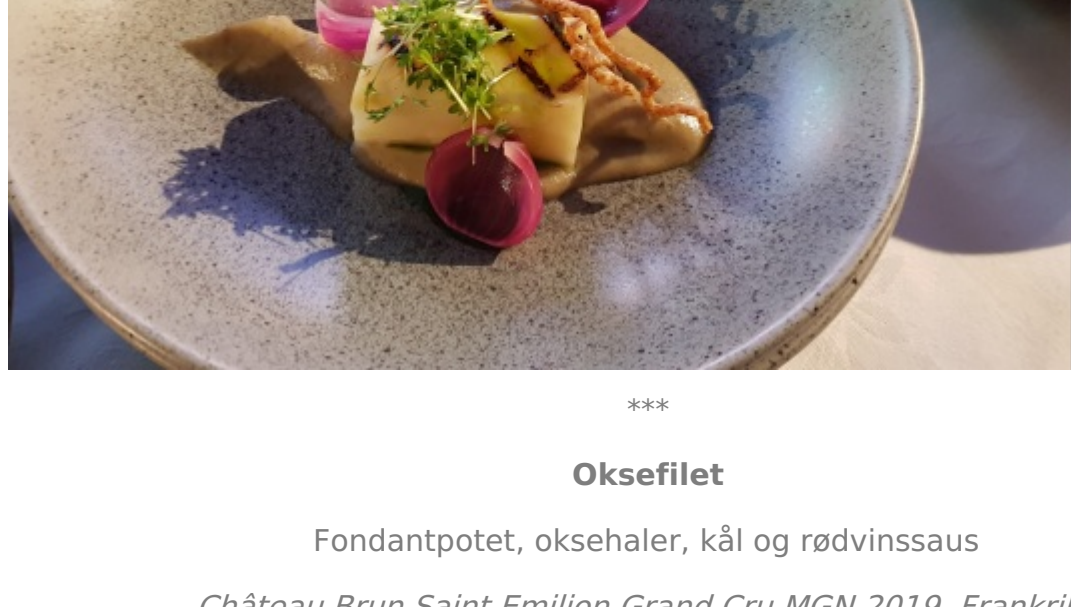
Dominio do Bibei Lalume 2018, Spania



Selleri

Jordskock og rug

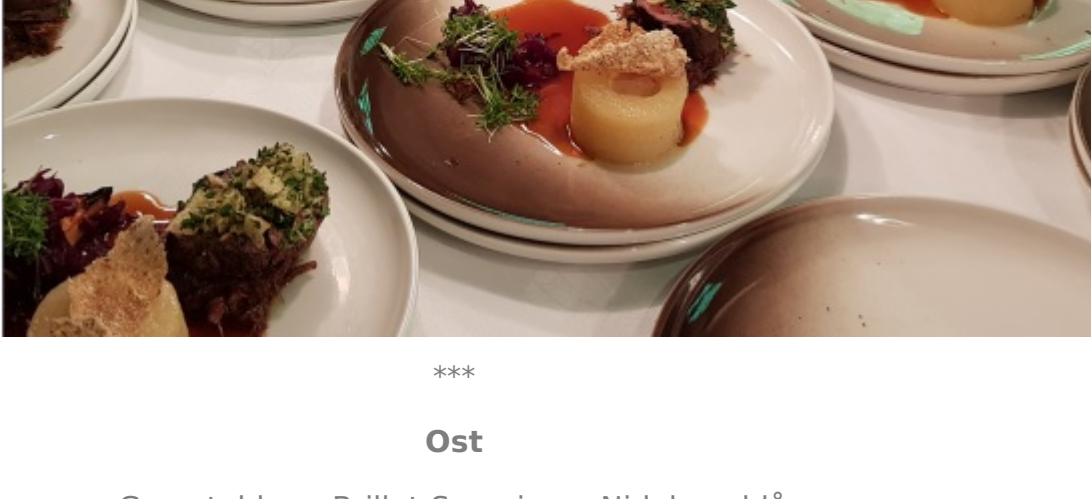
Santa Barbara Chardonnay MGN 2020, USA



Oksefilet

Fondantpotet, oksehaler, kål og rødvinssaus

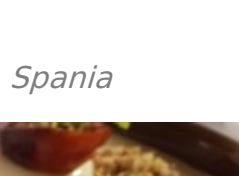
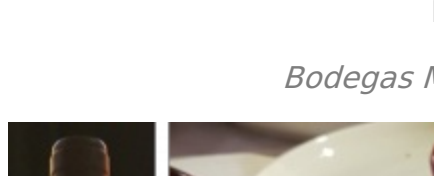
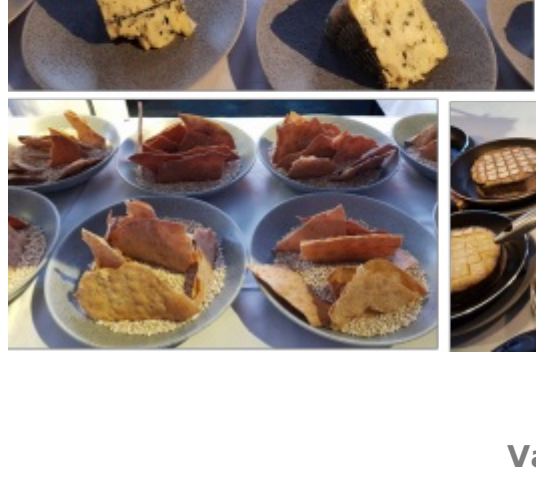
Château Brun Saint Emilion Grand Cru MGN 2019, Frankrike



Ost

Granstubbyen, Brillat-Savarin og Nidelven blå

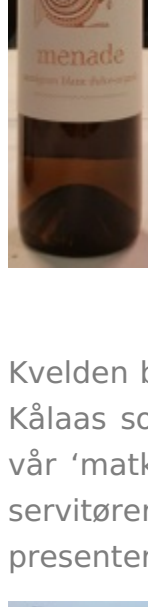
Trimbach Gewurztraminer Vendanges Tardives 2017, Frankrike



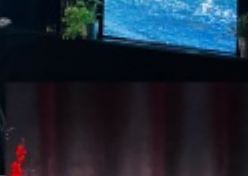
Vaniljebavaroise

Plommer, nøtter og gresskar

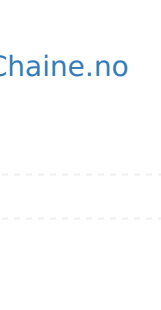
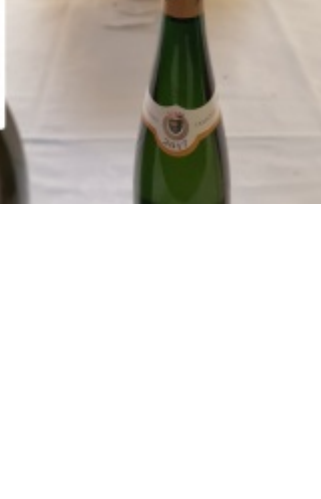
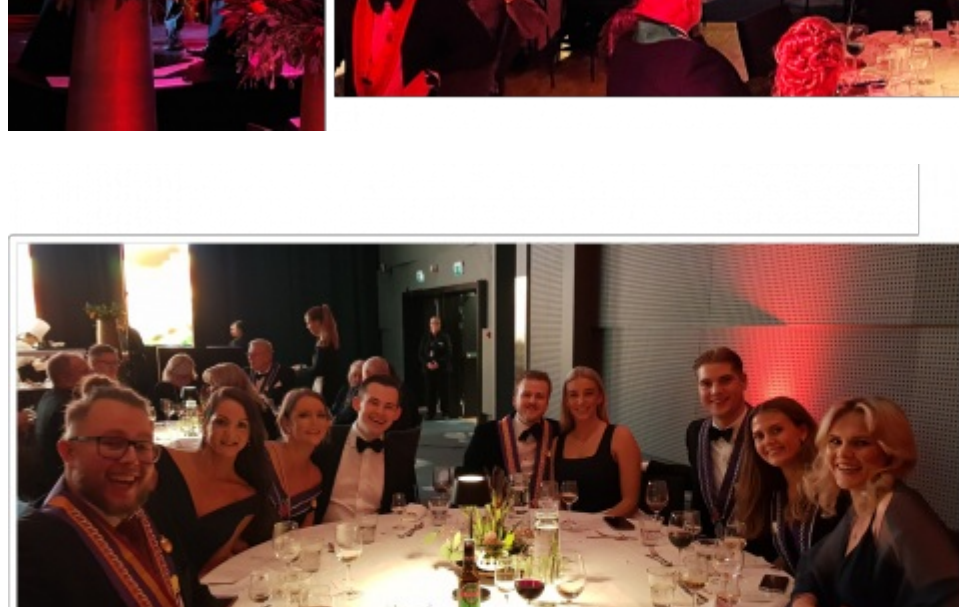
Bodegas Menade Sauvignon Dulce 2022, Spania



Kvelden bød på flere overraskelser, som musikalske innslag fra Solveig Salthammer Kålaas som underhold gjestene med fantastiske og morsomme sanger om mat og vår 'matklubb', som hun hadde komponert spesielt for anledningen. Mens dyktige servitører gikk rund med rettene og raus servering av vinene, ble rettenes råvarer presentert på storskjermer bak kokkene.



Kveldens menyomtaler var Bailli Régional Roar Hildonen, som delte sin begeistring for kveldens opplevelse, enestående retter og svært gode vinene. En absolutt toppkveld! Sammen med Bailli Délégué Honoraire Daniel J.-M. Jäggi-Lind takket Roar av den sorte og hvite brigade til en velfortjent stående applaus fra svært fornøyde gjester.



Beatrix Vereijken

Vice-Chargé de Presse

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