



## Scandic Nidelven fortsetter å levere

Over 60 medlemmer av Chaîne des Rôtisseurs og gjester ble ønsket varmt velkommen av Maître Hôtelier Kjetil Vassdal da han sammen med F&B-sjef Lasse Waagbø, kjøkkensjef Sigve Eliassen og restaurantsjef Hege Marie Hermstad inviterte til Dîner Amical på Scandic Nidelven 20. april. I invitasjonen ble vi lovet en opplevelse i Nidelvens ånd, noe som i praksis betyr å legge listen veldig høyt.



I Scandic Nidelvens foajé, som er vakkert og rikt utsmykket med kunst av Håkon Gullvåg, fikk vi først servert en Nidaros Blond, som er en helt ny ølsort produsert ved Røros Bryggeri og Mineralvannfabrikk i samarbeid med Øivind Tiller og hotellet.

Det var i tillegg satt fram 3 ulike små appetittvekkere. Dette var biter av sprø potetlompe med rømme og løyrom, røkt eggekrem med sprøtt bacon og luftig soppkrem og tapiocachips med speket laks og avocadokrem. Alle nydelige smaker i god harmoni med det friske ølet.



Deretter ble vi ledet inn i den flott pyntede spisesalen med 3 parallelle dekkede bord med utsikt mot Nidelva. Der ble det sjenket sprudlende champagne i glassene, en Moët Chandon Brut Imperial.



Bailli Régional, Roar Hildonen, ønsket som vanlig først velkommen. I sin tale roset han Scandic Nidelven for det hotellet har levert som Chaîne medlemsbedrift og den inspirasjonen dette har gitt til andre, også utenfor Trøndelag.

Videre så kommenterte han alle prisene som er hovet i land av trøndere i ulike konkurranser og kåringer innen mat- og serveringsbransjen det siste året.

Roar overlot etter hvert ordet til Kjetil, som på vegne av hotellet og staben kunne informere om at de hadde sett fram til denne kvelden.

Han kommenterte den perioden som hotellet har vært gjennom etter at han med stor ydmykhet overtok som sjef etter Bjarte Gjerde. Mediene skrev om kokkeflukt og omsetningssvikt, men dette har blitt snudd og hotellet har mottatt flere priser. Blant andre så vant de igjen kåringen av beste hotellfrokost i tillegg til at de nylig vant den prestisjetunge publikumsprisen. Dette var for øvrig en pris han ønsket å dele med Bjarte, som la mye av grunnlaget for suksessen.

Han roste videre sine ansatte for den innsatsen de har lagt ned og den entusiasmen de har vist og som er årsaken til at de er der de er i dag.



Kjetil presenterte så kjøkkensjef Sigve Eliassen og kveldens vinansvarlige, Petter Rosten. Disse kommenterte maten og vinene på en entusiastisk og profesjonell måte etter hvert som de ble servert.

Første rett var «stekt» kamskjelltartar i kombinasjon med kveite, avruga reddik og eple. En nydelig anretning som ble akkompagnert av mere champagne i glassene.



Deretter fikk vi servert fritert kongekrabbe med pepperrotmajones, fennikel og plomme. Denne var kunstnerisk anrettet og ble servert som små boller festet på et fiskeskjellett



og hvor tilbehøret kom i en bolle for seg. I glasset ble det skjenket en Georg Breuer Rüdesheim Estate 2013 fra magnum. En nydelig kombinasjon, både i smak og visuelt.



Deretter fikk vi smake sesongens første hvite asparges. Disse var anrettet med en luftig hollandaiseemulsjon tilsmakt asparges, mandel og bottarga (saltet og tørket fiskerogn). I glasset fikk vi skjenket en ny hvit vin, Heymann-Löwenstein Schieferterrassen 2014.



Hovedretten var kalv fra Røros, rullet og fylt med gåselever og servert med en variasjon på jordskock, fondantpotet, luftig potetkrem og estragonsjy. En nydelig og mektig komposisjon som ble akkompagnert av en Chianti Rufina Riserva 2011 fra produsenten Selvapiana.

Etter hovedretten tok nyutnevnte Bailli Délégué, Thore Sande, ordet. Han var nå i Trondheim for blant annet å bidra i planleggingen av intronisasjons-seremonien i forbindelse med Grand Chapitre, som arrangeres i Trondheim 26.-28. august 2016. Han berømmet Bailliage Trøndelag for den innsatsen som legges ned og fremhevet spesielt Roar Hildonen, som for første gang i Norge ble kåret til årets restauratør, en prestasjon det står svært stor respekt av.

Før desserten fikk vi servert en liten forfriskende «Martini». Dette er en drink basert på tyttebær fra Røros, limeskum og Hendick's gin, oppkalt etter Martin som jobber i baren på Scandic og som selv presenterte den.

Desserten var en variasjon av hvit og mørk sjokolade, lekkert anrettet med bringebær Mille Feuille og gulrot- og appelsinsorbet. Et kunstverk på tallerkenen og ledsaget av et glass Royal Tokaji Aszu 2009.



Kveldens menyomtaler var Arild Vollan. Han er vert for neste arrangement, som er grillfesten på Scandic Hell Hotell fredag 10. juni.

Nok en gang rosende ord til dyktige og dedikerte mennesker som bidrar til fantastiske arrangementer i regi av Chaîne des Rôtisseurs. Den sorte og hvite brigade kunne igjen høste lang og overveldende applaus fra strålende fornøyde medlemmer.



Et enestående måltid ble avsluttet med Petit Fours og håndbrygget Typica kaffe fra Colombia.

Flere bilder fra kveldens arrangement samt meny kan ses nedenunder.

Tom Rognes  
Vice Chargé de Presse























**Dinner Amical**  
**Scandic Nidelven 20.april 2016**

**Apetittvekkere**

Sprø potetlompe, rømme og løyrom

Røkt eggekrem, sprøtt bacon  
og luftig soppkrem

Tapiocachips med speket laks  
og avocadokrem  
*Nidaros Blond*

«Stekt» kamskjelltartar  
i kombinasjon med kveite  
avruga, reddik og eple  
*Moët Chandon Brut Imperial*

**Fritert kongekrabbe**

Pepperotmajones, fennikel og plomme  
*Georg Breuer Rüdesheim Estate 2013*

**Hvit asparges**

Luftig emulsjon tilsmakt  
asparges, mandel og bottarga  
*Heymann-Löwenstein Schieferterrassen*  
2014

**Kalv og foie gras**

variasjon på jordskock, fondantpotet  
luftig potetkrem og estragonsjy  
*Chianti Rufina Riserva 2011, Selvapiana*

«Martini»

**Variasjon av hvit og mørk sjokolade**

Bringebær Mille Feuille  
gulrot- og appelsinsorbet  
*Royal Tokaji Aszu 2009*

**Petit Fours**

*Håndbrygget Typica fra Colombia*