



Nok en aften med fantastiske smaksopplevelser på Scandic Nidelven

Tirsdag 1. september arrangerte Scandic Nidelven i Trondheim L'Ordre Mondial. I invitasjonen ble vi lovet en opplevelse i Nidelvens ånd. En av Trondheims mest kunnskapsrike og dedikerte vinkesperter, Henning Dolve fra Vin og Mat Sanselig Opplevelse, skulle ta oss med på en spennende vandring gjennom noen utvalgte viner.



Et L'Ordre Mondial arrangement skal normalt bestå av et litt enklere måltid og drikkevarene skal være i fokus.

Staben ved Scandic Nidelven, bestående av Maître Hôte Kjetil Vassdal, F&B sjef Lasse Waagbø, kjøkkensjef Sigve Eliassen og restaurantsjef Hege Marie Hermstad hadde imidlertid bestemt seg for noe annet. I stedet for et litt enklere måltid fikk vi servert en helt enestående meny bestående av mange forskjellige retter.

Vi ble ønsket varmt velkommen i lobbyen med en deilig aperitiff og ulike små snacks. Det skulle ikke gå lang tid før smilene satt løst og deltakerne skjønnte at dette lå an til å bli en flott kveld.

Vi fikk servert rikelig med Champagne (Roland Champion Cuved' Aramis) og snacks bestående av sprøttskinn med oksefettmajones, spekeskinke & grissini og sprø chips av rotgrønnsaker.



Etter bordsetting fikk vi en presentasjon av hva vi kunne glede oss til denne kvelden. Alle som har deltatt på Chaîne des Rôtisseurs sine tidligere arrangementer vet at dette hotellet ved Nidelven leverer på et svært høyt nivå og det hadde staben et uttrykt ønske om også denne gangen. Derav en opplevelse i Nidelvens ånd.



Deretter fikk Henning Dolve ordet og ledet oss gjennom en spennende, lærerik og ikke minst smaksrik opplevelse. Hver av vinene ble akkompagnert av ulike retter med et fyrverkeri av ulike spennende smaker.

Første servering bestod av følgende 3 retter:

- Fritert krabbebolle servert i glass med buljong, einerbed og tørrisrøyk.
- Kråkebolle rogn i eget skall, confitert eggeplomme og fritert grønnkål, chorizo og blåskjellskum.
- Piggvar røkt på høy, smørsaus og kantareller.



Til alle disse rettene ble det servert 3 svært ulike viner, hvor Henning på en meget dyktig måte geleidet oss gjennom smakene og kontrastene. Følgende hvite viner ble servert:

- Dom La Meuliere Mont Milieu
- Bonnezeau Meursault Charrons
- Ch.Reynon Blanc 2013

Det manglet ikke på smil og anerkjennende blick blant gjestene rundt bordet da første servering var ferdig, men det skulle bli mer.

Følgende nye viner ble servert:

- ABMG Nui St.Terasse Valler 2010
- ABMG Nui St.G Aux Alleots 2011
- Paul Thomas Sancerr Silex 2013

Til disse vinene kom det også 3 nye matretter, som bestod av følgende:

- Choron saus, grønne asparges og kalvefilet med brønnkarse
- Sjøkreps med kalvebrissel og brunet sellerikrem
- Kalvebryst med løkmarmelade og sprø topping





Til dessert ble det servert nydelige Petit fours med svært forskjellige smaker, bestående av nøtter, havtorn og bringebær. Også til disse ble det servert 3 ulike viner:

- Pertinace Moscato D'Asti
- Pineau des Charentes
- Tokaji Eszencia

Dette ble virkelig en stor kveld. Hennings kunnskap og engasjement er alltid like imponerende og bidrar til å øke forståelsen for vin og mat i kombinasjon.

Staben på Scandic Nidelven slutter aldri å imponere og det er noen ganger besnærende å spørre seg selv om det noen gang skal bli bra nok for disse høyt dedikerte menneskene som skaper slike magiske opplevelser. Innerst inne håper vi vel at svaret er nei.

Vice-Echanson Torfinn Lerstad tok avslutningsvis ordet og takket av betjeningen etter nok et helt enestående arrangement ved Scandic Nidelven.

Tom Rognes
Vice Chargé de Presse

