

nr. + tijd	Gerecht	Motivatie	Restaurant
1. 12.00 uur	Feuillehapje van O.kreeft, coquille en asperges	De combinatie van zoet, rond, en caramel bitter in het gerecht zullen combineren met smaak- en geuromschrijving van de Champagne	<i>H.R. De Gouden Leeuw</i> ; dhr. Maurice de Coninck; Hoge Markt 8-10; 4694 CG Scherpenisse; 0166 - 663901
2. 12.15 uur	Bonbon van O.kreeft en Hollandse asperges gerold in een crunch van O.kreeft, geserveerd met een schuim van lichtgerookte knoflook	In de combinatie van de Moet & Chandon millesime 1999 zijn alle smaken (zoet, zuur, zout en bitter) vertegenwoordigd en toch prettig in harmonie	<i>Envy</i> ; Joey de Vries; Prinsengracht 381; 1016 HL Amsterdam; 020 - 3446404
3. 12.30 uur	Oosterschelde kreeft in eigen olie gegaard met tortellini van artisjok en sabayon van verjus	De Oosterschelde kreeft is van zichzelf erg smakelijk, door de kreeft in olie te garen die gemaakt is van deze kreeftensoort wordt de intensiteit van deze typische smaak verhoogd. De frisse artisjok legt een accent op de ziltige smaak van de kreeft en sabayon heeft een verzachtende werking. Daarbij stimuleert het de intensiteit van de wijn.	<i>Fishes</i> ; Ayt Erdogan & Raymond Katty; Nachttegaalstraat 33; 3581 AC Utrecht; 030 – 707 02 27
4. 12.45 uur	Zeeuwse kreeft met bavarois van asperges, sinaasappel, gelei van zeewater en basilicumpasta	Doordat mijn gerecht goed in balans is met zuur, zoet, zilt en kruidigheid harmonieert het perfect met de intense smaak van de Champagne	<i>De Kromme Watergang</i> ; dhr. Tim Haers; 4513 Slijkplaat 6; 0117 - KK Hoofdplaat; 348696
5. 13.00 uur	Lasagne van spinazie met geroosterde amandelen en gepocheerde O.kreeft en een coulis van snijbiet	Dit gerecht heeft een goede structuur, het krokante van de amandelen en extra vierge olijfolie waar de coulis van snijbiet mee is verrijkt harmoniëren goed met de frisse zuren van de Champagne	<i>Golfest. de Lage Vuursche</i> ; dhr. John Stoffers; Dolderseweg 262; 3734 BS Den Dolder; 030 - 2259519 (M:06-29040546)
6. 13.15 uur	O.kreeft met een Champagnerisotto, lamsoren en corail. Daarbij een gelei gemaakt van kreeftenbouillon en Champagne	De lauwwarme kreeft in combinatie met de fris/ziltige risotto en Champagnegelei is een goede begeleider	<i>H.de l'Europe, rest Excelsior</i> ; Olav van Schie; Nw. Doelenstraat 2-8; 1012 CP Amsterdam; 020 5311640

7. 13.30 uur	"Suppli" van Comtékaas met zacht gegaarde O.kreeft in segmenten gepresenteerd met pistou van postelein en met crème fraîche gemarineerde bloemkoolrosjes	Het zoute en het vette van de kaas past perfect bij de kreeft, de pistou van postelein geeft het geheel een pittig accent. De bloemkoolrosjes worden gemarineerd in crème fraîche die is afgemaakt met citroensap en ragfijn gesneden sjalotten waardoor deze amuse de smaakpapillen stimuleert voor de rest van de maaltijd.	<i>Hostellerie Van Gaalen;</i> A.H.M. van Nierop; Kapelstraat 48; 5591 HE Heeze; 040 - 2263515
8. 13.45 uur	O.kreeft met zoute citroen, mousse van kalfszwezerik en een gelei van Champagne met kaviaar	De kreeft is op smaak gebracht met o.a. citroen. Deze is gezouten om het zuurgehalte van de citroen terug te brengen, zodat niet de zuren van de wijn worden geaccentueerd. De mousse van kalfszwezerik is mede door het gebruik van div. specerijen een lichte tegenhanger van de kreeft in smaak en textuur, maar combineert goed. De gelei en kaviaar zorgen voor een licht zilte touch om de wijn-spijscombinatie te versterken.	<i>Chateauhôtel De Havixhorst;</i> L. Tiemens; Hagenakkers 13; 7932 RA Echten (Dr); 0528 - 251216
9. 14.00 uur	In kamillethee gekookte O.kreeft waarbij een schuim gemaakt van kreeft met roergebakken asperges en gedroogde appelchips	De oer-Hollandse producten: asperges en kreeft in combinatie met een super Frans product: Champagne. Het is een multi-cultureel "huwelijk". Het beste van Nederland met het beste van Frankrijk, als dat geen culinair genot is ... De smaken van kreeft en asperges, zacht en vrouwelijk met de lichte smaak van kamille komen terug in de Champagne. Het gerecht heeft spanning en finesse net als de wijn.	<i>Rest. 't Raedthuys;</i> dhr. Hans den Engelsens; Rijksweg 51; 6921 AC Duiven; 0316 - 268808
10. 14.15 uur	Udang raja kelia Sumatra: kreeft met een saus van groene Lombok, citroengras, knoflook, kokosmelk, trassi en kleine aubergines	De Champagne geeft losse smaakimpressies die nog niet tot een geheel zijn. Het gerecht heeft die ook. Het is een vraag en antwoordspel met een droomhuwelijk als apotheose	<i>The Raffles;</i> dhr. Frank Deuning; Javastraat 63; 2585 AG Den Haag; 070 - 3458587
11. 14.30 uur	Kreeft met pistache en sherry	De pistache sluit mooi aan bij aroma's van amandel en de sherry breekt een beetje de zuren	<i>Rest. Latour;</i> dhr. Van Lier; Koningin Astridboulevard 5; 2200 AB Noordwijk aan Zee; 071 - 3651224