

nr. + tijd	Gerecht	Motivatie	Restaurant
1. 12.00 uur	Tartaar van O.kreeft met Texelse asperges, serranoham en sinaasappelsabayon	Fijne smaken met kracht en kruidigheid, die goed in harmonie gaan met deze rose champagne. Fruit, finesse en kracht: eigenschappen die de rose ook bezit.	<i>Rest. De Eetkamer;</i> dhr. D.A. Kluit; Molenstraat 21; 1741 GJ Schagen; 06 - 41512659
2. 12.15 uur	In aspergeboter geconfijfte O.kreeft met Hollandse aspergepunten, grapefruit, rucolasalade met bosaardbeiendressing	De wijn heeft een goede body bij de rucola; de fruitigheid van de grapefruit en de aardbei en de kleur komt ook terug in de wijn	<i>Rest. Markt 15;</i> dhr. Enno Koeman; Markt 15; 1741 BS Schagen; 06 - 14112304
3. 12.30 uur	Taart van O.kreeft met een mousseline van knolselderij, spaanse peper en gembergelei van kreeftenbouillon en citroengras	Kreeft wordt gerserveerd met Oosterse accenten. Verfrissend gerecht met op de achtergrond iets peper	<i>Hotel de l'Europe</i> Bruno M. Gueret Nw. Doelenstraat 2-8 1012 CP Amsterdam 020 5311777 (P:0348-690164)
4. 12.45 uur	Bonbon van O.kreeft, paksoy en rabarber met een kreeftencoulis	Deze fruitige Imp. Rose sluit prachtig aan bij de subtiele smaak van de rabarber. Deze is zeer geraffineerd verwerkt en niet overheersend. De milde volle smaak van de kreeft geeft deze wijn nog meer souplesse. Kortom een "vorstelijke combinatie"	<i>Restaurant Latour (Huis ter Duin);</i> dhr Marcel van Lier; Kon. Astridboulevard 5; 2200 AB Noordwijk; 071 - 3561239
5. 13.00 uur	O.kreeft bereid a l'Americaine, met een compote van lambada aardbeien en citroenmelisse, daarbij een krokantje van gedroogde rabarber en geraffineerd met druppels 'balsem of roses'.	Deze combinatie laat alle smaken intact en laat ze geleidelijk omhoog veren. Veel fruit, zoet, zuur, maar in de juiste context. Het proberen waard.	<i>Rest. de Karpendonkse Hoeve;</i> dhr. Remco Wols; Sumatralaan 3; 5631 AA Eindhoven; 040 - 2813663 (P:010-4828129)
6. 13.15 uur	Canneloni van zachtgegaarde kalfsmuis met een tartaar van rauwe O.kreeft en grapefruitschil, sorbet van grapefruit, bloemenhoning en roze peper	De zachte maar toch stevige structuur van zachtgegaard kalfsvlees als omhulsel van rauwe zeezilte, zacht zoetige tartaar van rauwe kreeft, in al zijn eenvoud, geaccentueerd met alleen de schil van grapefruit, een draai peper en iets zeezout. De sorbet fris, fruitig en sprankelend is, in zoet aromatisch vestevigd door bloemenhoning en een klein roze pepertje. Allemaal elementen die overduidelijk terugkomen in de	<i>Rest. 't Nonnetje;</i> dhr. Omar Dahak; Vischmarkt 38; 3841 BG Harderwijk; 0341 - 415848

nr. + tijd	Gerecht	Motivatie	Restaurant
7. 13.30 uur	In vanille boter geweld vlees van de Oosterschelde kreeft, met rabarber en frambozenlucht	Wij vinden dat dit gerecht met de rose champagne perfect in balans is omdat er overeenkomsten zijn in het smaakprofiel. De zuren uit de rabarber zijn mooi in evenwicht met de fruitzuren van de champagne, het natuurlijke zoetje van de kreeft komt door het gebruik van onze ingrediënten mooi tot uitdrukking. De frambozenlucht die nauwelijks gezoet is dient als katalysator, het expressieve rode fruit van de champagne wordt hierdoor versterkt. Door het suggestieve zoetje wat veroorzaakt wordt door de vanille is er	<i>Hostellerie Schuddebeurs;</i> dhr. Bart de Bree & Danny Poortvliet; Donkereweg 35; 4317 NL Schuddebeurs; 0111 - 415651
8. 13.45 uur	Canneloni van O.kreeft met een schuimsaus van witte truffel op Parmezaanschilders	De zachte smaak van de mousse van de O.kreeft en de witte truffel maken een mooie combinatie van hun eigen elegante smaken met de zachte rose Champagne. Een aardse en pure combinatie	<i>Rest. Belvedere;</i> dhr. L. Harinck; Lange Voorhout 9 - 13; 070 2514 EA Den Haag; 070 - 3765892
9. 14.00 uur	Een salade van O.kreeft aangemaakt met een vinaigrette van kriekbier met een gelei van tomaat en een krokante canneloni gevuld met een mousse van O.kreeft	Het lichte bittertje van het kriekbier komt mooi overeen met het eveneens lichte bittertje van de rose Champagne en de gelei van tomaat zorgt er samen met de champagne voor dat de O.kreeft optimaal tot zijn recht komt.	<i>Supperclub/Supperclub cruise;</i> G. Wickenhage, C.A. van der Kuil; Jonge Roelensteeg 21; 1012 PL Amsterdam; 020 - 3446400/0654343555
10. 14.15 uur	Bourride van Oosterschelde kreeft met een lichte sabayonne van Moët & Chandon Brût Impérial Rosé	Bouillon van Oosterschelde kreeft getrokken, met een beetje safran en in truffelolie gesauteerde venkel met een timbaaltje van Oosterschelde kreeft gecombineerd met een luchtige sabayonne van Moët & Chandon Brût Impérial Rosé waaraan olijfolie, getrokken uit Oosterschelde kreeft, is toegevoegd	<i>Badhotel Renesse, rest Le Marquis</i> dhr. Wim Oudesluys Laone 2-6 4325 EK Renesse 0111-462500