



WIJNIMPORT J.BART

Gramona



Gramona
Amuse
Wedstrijd
2019

THE FINAL

14 OCTOBER 2019
GASTRONOMIE 2019 – AMSTERDAM RAI





AMUSE 1

Rue de la Plume | Alkmaar

Een vegetarische amuse van wortel, gember, sinaasappel met een zoetje, zuurtje en krokantje.

AMUSE 2

Restaurant Bentinck | Amerongen

De cilinder van de amuse is gemaakt van de steel van de Pattisons, gevuld met amarant granen, gedroogde amarant bloemen, ingelegde vlierbloesem uit de eigen moestuin. De cilinder wordt dan vervolgens ingesmeerd met citrus voor een fris element en ingepakt met klaverzuring.

AMUSE 3

Gastrobar 6 | Den Bosch

Gefermenteerde aardappel, lichtgeschroeid. Hierbij een crumble van gedroogde Shiitake, mosterdzaad en een aioli met kerrie, hierbij gebakken cantherellen.

AMUSE 4

Amused Food & Wine | Hardenberg

Mini biet gevuld met marbré van eendenlever, scharrelhoender en Granny Smith appel op aarde van peacannoot en gedroogde ui met siroop van aceto balsamico en rode bladzuring.

AMUSE 5

Restaurant Basiliek | Harderwijk

Groene olijf | Chorizo | Gerookte amandel | Avocado | Pimientos de Padron



AMUSE 6

Plantage 87 | Oude Westering

Panna cotta van yoghurt met bereidingen van tomaat en lavas.

AMUSE 7

Restaurant De Provenier | Schiedam

Koude soep, brood, knoflook, amandelen, water, extra virgin olijfolie, azijn, geroosterde amandelschaafsel, blauwe druif, Charentais meloen.

AMUSE 8

Restaurant Eden | Valkenswaard

Duxelle van paddenstoel met Ossau iraty (6 maanden gerijpte schapenkaas), topinamboer crème en schuim en groene tomaat.

AMUSE 9

Restaurant Lucas Rive | Hoorn

Verschillende structuren en bereidingen van aardpeer, pinda en paddenstoel.

AMUSE 10

Restaurant Tante Blanche | Brummen

Piccalilly met een beignet van bloemkool en gebrande hazelnoot (aan tafel gerookt)
Piccalilly with a beignet of cauliflower and roasted hazelnut (smoked at the table)