



BornholmerHanan

Hanekyilling nomineret til årets Gericke 2010

Det er en positiv nyhed at høre at der er så stor en opbakning blandt de danske madanmeldere, når det handler om at spise fersk Hanekyilling.

Vores ferske BornholmerHanan ligger klar ude i butikkerne.

De nominerede til Årets Gericke er nu blevet udvalgt.

De danske madanmeldere er meget glade for at den geografiske spredning i feltet er så stor i år.

Både konkurrence og prisfest afholdes den 19. september 2010.

Konkurrencen er tidligere kendt under navnet årets ret.

Nominerede til Årets Gericke 2010 er:

Kategori Forretter:

1. Lun torsk og krabbe med kartoffelsalat fra Henne Kirkeby Kro/Allan Poulsen
2. Rimmet makrel. Blød, sprød og sur kål fra Kokkeriet/Lasse Askov & David Johansen
3. Tørret kammusling og karse. Biodynamisk gryn og bog fra noma/René Redzepi
4. Havtaskelever som foie gras fra The Paul/Paul Cunningham
5. Grøntsager fra Franks have, Granskud, krydderier og smørstegte brødkrummer fra Malling & Schmidt/Thorsten Schmidt

Kategori Hovedretter:

1. Hanekyilling som roastbeef med peberrod fra AOC/Ronny Emborg & Michael Munk
2. Sommer torsk i tynde skive - Kveller, pomelo, små kammuslinger & havsnegle fra Kong Hans/Thomas Rode
3. Oksekæbe og julesalat, syltet pære og jernurt fra noma/René Redzepi
4. Pocheret havtaske med grønkåls-creme samt røget ålebouillon fra Norsminde Kro/Søren Pedersen
5. Kalvemørbrad med rosenkål og løg fra Molskroen/Tommy Friis



BornholmerHanan

Kategori Desserter:

1. Frossen hvid chokolade & dild, yoghurt - brunet smør is – selleri fra Henne Kirkeby Kro/Allan Poulsen
2. Kærnemælk, hvid chokolade og lime fra Søllerød Kro/Jacob de Neergaard
3. Grøn dessert (karamelcreme) fra Svinkløv Badehotel/Kenneth Hansen
4. ÆbledeSSERT fra Frederikshøj/Wassim Hallal
5. Cremet vanille med sorte oliven og engelsk lakrids fra Paustian v. Bo Bech/Bo Bech

Særpriser: Kategori Udskænkning:

1. Enomania
2. Era Ora
3. Nimb - Vinoteket

Kategori Betjening:

1. Christian Aarø, AOC
2. noma
3. Carina Louise Kruse (tidligere B&W Gastropub)

Kategori Bistro:

1. Vendia, Hjørring
2. Et, Århus
3. Fiskebaren

Med venlig hilsen

Brian Jensen
Key Account Manager
BornPoultry A/S