**Lag 1:**

**Christoffer Greiner Fallet og Simen Nilsen Brendjord, Restaurant Plah -**

**TEAM PLAH**

**Streetfood**

Potet- og persilllerotlompe

Pulled veggie Mexican style

Syrlige “kaviar” kuler

Syltet løk

Spicy papaya salad

**Hovedrett**

Selleri med smaker fra Thailand

Rød curry

Rødbetships

Rødbetpute m/chilli og kokos

Fylt kål

Frisk betesalat

**Dessert**

“Blomsterpotte” fylt med gulrot, chilli og variasjon av sjokolade

Gulrotkake med eplekaramell

Eple og lime sorbet

Friske urter fra Gruvegrønt

**Lag 2:**

**Nils Flatmark, Britannia Hotel og Espen Laumann, Lebistro – Trondheim**

Streetfood

***Mandelpotet, persillerot og løk fra gårder på Frosta***

Potetlefse, bakt persillerot, purreløkmajones, bakt løk med heggeblomsteddik, sprø løk og potet, rømme tilsmakt norsk grønn chili og sylta sjalottløk

Hovedrett

***Selleri, beter og kål fra Braattan gård***

Dumpling med beter, sellerirot «royale», bakt sellerirot, krokett med stuede vinterkålvekster fra Braattan og luftig stangsellerisaus

Dessert

***Vinterlagrede epler fra Braattan gård, gulrot fra Frosta og friske urter fra vårt gartneri***

Glasert hvit sjokolade mousse, eplekompott, epleskum, «salat» på eple, kjørvel, tagetes og gulrot, gulrotkake, karamellisert hvit sjokolade, eple og yoghurtsorbet og kjeks lagd på vår egen honning

**Lag 3**

**TEAM SIMEN JOHANSEN & SONDRE TJENSVOLD, Vaaghals og Restaurant Rest**

Streetfood

**Persillerot**

Sprø og confitert potet, bakt persillerot pure, persille pulver

**Mandelpotet**

Mandelpotetlefse, krydderstekt jackfruit og koriander emulsjon

**Løk**

Sprø løkringer med jalapeño emulsjon

*H,M,SL,EGG,SV,SN*

Hovedrett

**Selleri, bete og kål**

Bakt sellerirot, ramsløk risotto med fermentert sellerijuice, hasselnøtt

Glasert og syltet rødbete med chevre og pepperrot

Sautert savoykål med kremet sopp

Smørsaus med brent kål

*SL,M,N,SV,SN*

Dessert

**Norske epler, gulrot og friske urter**

Lun karamellisert epleterte, Sorbet med gulerot, rosmarinkrem, gresskarkjernepraline, sitrontimianolje

*H,M,SV*

Allergen : H=HVETEMEL, M=MELK, SL= SELLERI, E=EGG, N=NØTTER(HASSELNØTT, SO=SOYA, SV=SVOVELDIOKSID & SULFIT, SN=SENNEP

**Lag 4**

**Gjermund Solberg og Dominik Literski, Kraft Bodega Trondheim**

Forrett:

Sprø «potet» fylt med persillerot og løk

Røkt, spicy persillerot og sursøt løk

Fjellmandelpotet fra Kvikne med parmesan

Persillerot-rømmekrem

Jalapeno, gressløk og purreløk stokk

Hovedrett:

Sellerirot, rødbete og kål

Bakt sellerirot-terrin med sort trøffel og steinsopp på sprø vaffel

Savoykål fylt med massaman curry, knutekål og kålrot

Terte med rødbete, hylleblomst og fetaost

Sortkål «en remoulade», luftig kål og trøffelkrem

Sellerirot «demi glace» med brunet smør og sennep

Dessert:

Norske epler, gulrot og friske urter

Friskt eple med sitrontimian og karamellisert eple

Fritert gulrot«dumpling» med kremost

Nyr sorbet marmorert med norske epler

Vanilje og te-krem

Hasselnøtt crumble med brunet smør

**Lag 5**

**Martine Espeland og Øyvind Bøe Dalelv, Restaurant Michaels, Briskeby - Oslo**

**MENY TEAM MICHAELS**

Potetvaffel toppet med persillerot og mandelpotet  
  
Gressløkemulsjon, syrlig rødløk og karamellisert løk  
  
\_\_  
  
  
Selleri «Wellington»  
  
Variasjon av sellerirot med rosettkål og trøffel  
  
Anrettet med søt og syrlig beter. Luftig kålskum  
  
\_\_

Norske epler med Nyr og friske urter

Lun gulrotkake med varme krydder

Eple og karamell

Eplesorbet

**Lag 6**

**Ximena Morales og Moa Arrasi, Brasserie France, Oslo**

Streetfood

Tre forskjellige smaker fra verden: potetkrokett, dumpings,

marokkansk pannekake "beghrir" med malve salat "bakoula"

**Allergener: gluten, laktose, egg, soya, sennep og sesam**

Hovedrett

Wellington med sellerirot og rødbet med kåldolme,

og potetterte med purrefyll, kremet sopp espuma

**Allergener: selleri, gluten, laktose, egg og sennep**

Dessert

Hvit sjokaoldemousse med eplekompott, financier,

hvit sjokolade crumble, gulrot sorbet og lime og urte espuma

**Allergener: nøtter, gluten, laktose og egg**