

CULINAIRE BELEVING MASTERS OF LXRY 2018



ANNE&MAX

Anne&Max is de plek voor ontbijt, koffie, lunch, high tea of high wine op Masters of LXRY met uitsluitend authentieke en gezonde producten die op milieuvriendelijk wijze zijn geproduceerd, zoals verse ijsthee, sappen of kakelverse croissants.

Lobby en hal 2
*

SATÉCLUB

Satéclub marineert zijn saté volgens eigen Indonesisch familierecept en gegaard op een houtskoolgrill. Zoals elk jaar letterlijk en figuurlijk een hotspot op de beurs.

Hal 2
*

DE BALLEBAR

Op Masters of LXRY tillen chef Peter Gast en Jeroen Eljzen de bitterbal naar een hoger niveau met vullingen zoals chorizo, oude kaas-spinazie, bouillabaisse en truffel.

Hal 5
*

GASSAN'S CHOICES

Helemaal nieuw op Masters of LXRY is restaurant GASSAN's Choices powered by Yvey. Een charmante bistro naast de bruisende GASSAN-stand met een shared dining menu. Van verse sangria en crudités tot côte de boeuf of een gegrild haantje en, uiteraard, een grand dessert.

Hal 1
*

BURGERIJ

Op Masters of LXRY kun je alleen het beste van het allerbeste verwachten. Burgerij brengt dan ook burgers met de beste kwaliteit, geserveerd met verschillende smaaksensaties en altijd met *top of the bill* vlees

Hal 5
*

ALL ABOUT WINE

Wat ooit begon met een paar duizend wijnstokken, groeide uit tot een prachtig Zuid-Afrikaans wijnhuis genaamd Bellingham met een keur aan kwaliteitswijnen. De wijnen worden zo natuurlijk mogelijk verwerkt en zo min mogelijk geïnterrupteerd.

Proef het zelf op de stand van wijnexpert/importeur All About Wine op Masters of LXRY.

Hal 2 en 3
*

HY WIJN

Heeft u de Citroën HY van HY Wijn al eens gezien? Deze wijntruck is van alle markten thuis. Van verse pasta tot een heerlijk stukje malse biefstuk. Zoals de naam al verklapt, worden de hapjes geserveerd met een scala aan bijpassende wijnen.

Hal 5
*

LANDGOED DUIN & KRUIDBERG EN GRAND HOTEL HUIS TER DUIN

Tijdens Masters of LXRY bereiden chef-kok Marcel van Lier van Grand Hotel Huis ter Duin en Executive Chef Alain Alders van Landgoed Duin & Kruidberg een selectie van culinaire gerechten voor u onder de

naam 'Huis ter Duin & Kruidberg'. Restaurant La Tour en restaurant De Vrienden van Jacob zijn beide bekroond met een Michelinster sinds 2005 en beide teams dragen zorg voor een unieke ervaring.

Hal 2
*

HY CLASS FRIETKAR

De perfecte friet. Met de perfecte saus of met de allerlekkerste en meest verrassende toppings. Heerlijk en eigenlijk altijd goed. Zeker als de frietjes vers zijn. Echt vers.

Hal 5
*

INDY

Je hoeft geen ticket naar Bangkok te boeken om heerlijke Thaise smaaksensatie te ervaren: kom naar foodtruck INDY op Masters of LXRY. De chef maakt louter gebruik van verse ingrediënten, wat je meteen proeft en ruikt. Van milde, zoete smaken tot frisse en pittige bites, van smeuïge vlees- en visgerechten tot veganistische specialiteiten.

Hal 5
*

PITTIGE DAMES FOODTRUCK

Onder het motto PIKANT (Passie, Innovatief, Kundig, Am bachtelijk, Nieuw(bakken) en Talentvol) staat deze supertrendy foodtruck op Masters of LXRY, waar diverse gerechten en spannende cocktails uit Azië worden bereid.

Hal 5
*

OESTERKRACKERS

Als je in de buurt bent van deze luxe mobiele bar waarvan je je even op het Bretonse strand, want de Oesterkrackers krijgen dagelijks een nieuwe lading aangeleverd van kwekers uit zowel Nederland als Frankrijk. En een exemplaar uit Zeeland smaakt alweer heel anders dan één uit de Bretagne of Normandië. Kom ze vooral proeven

Hal 5
*

PASTA DI PAZZA

Van pizza's, pasta's, ravioli's en bruschetta's tot antipasti, Italiaanse ham en verrassende risotto. Alle favorieten passeren de revue. Deze foodtruck is zelfs zo populair dat het een hoofdrol wist te bemachtigen in de musicalfilm *De Zevende Hemel*: een film gebaseerd op *Chef!* Bezoekers van Masters of LXRY kunnen genieten van al het lekkers uit Italië. En bij ieder gerecht kan een bijpassend glaasje wijn worden geserveerd.

Hal 5
*

SUSHI TIME CATERING

Sushi Time Catering is ook dit jaar weer te vinden in de vijfdaagse pop-up luxestad in Amsterdam. Naast de verschillende sushihapjes op de lopende band serveren zij Aziatische tapas, teppan gerechten en poké bowls.

Hal 3
*

ES TANTE TAPAS

In deze bijzondere foodtruck worden nooit eerder geserveerde schotels met Zuid-Amerikaanse of mediterrane twist geserveerd. Als een van de weinige foodtrucks voert Es Tante een menukaart met gerechten die regelmatig wisselen. Een favoriet is bijvoorbeeld de sardines in knapperig wodka-beslag met kruidige mojosaus uit de Caribbean.

Hal 5
*

PASTA LEONE

Leonardo Pacenti is al twee jaar door collega-chefs uitgeroepen tot de beste Italiaanse chef van Nederland en dit jaar opent hij zijn deuren op Masters of LXRY. De chef-kok van het alom geprezen Amsterdamse restaurant Toscanini maakt al dertig jaar pasta. Hij deelt zijn pastaliefde met Mark Wencker. Het is hun gedeelde droom om de beste pastamakers van de wereld te worden.

Hal 2
*

HUIS DE VOORST

In het hart van Nederland, vlak bij Zutphen, ligt het sprookjesachtige Landgoed Huis de Voorst. Ook tijdens Masters of LXRY is Landgoed Huis de Voorst onderdeel van het culinaire hart. Met eigen vleesproducten en wijnen uit eigen gaard wordt een klein Frans dorpje anno 1695 neergezet, waar je kunt eten onder het genot van concertpianist Oleg.

Hal 3
*

RICH PORK

Richard Matulesky, de voormalige executive chef van het Amstel Hotel, startte in 2016 de foodtruck Rich Pork. De rollende keuken met 25 jaar ervaring in de hotellerie staat geheel in het teken van het Baambrugse big, een speciale zelfontwikkelde kruising van varkensrassen die wordt gehouden op Boerderij De Lindenhoff in Utrecht. Deze stoere foodtruck onderscheidt zich met home-made, E-nummer vrije en eerlijke producten en kennis, ambacht en passie.

Hal 5
*

SUSHISAMBA BY CRAVT

De award winning stand van CRAVT brengt dit jaar met SUSHISAMBA Amsterdam de unieke mix van Japanse, Braziliaanse en Peruaanse cultuur en keuken naar Masters of LXRY. SUSHISAMBA brengt de kenmerkende Samba Rolls, maar ook de meer inventieve hapjes, zoals de Wagyu Gyozas, Yellowtail Takitos en Anticuchos.

Hal 1
*