

Frans Kelders

Cuisinier

Winter Menu Dinner Cruise 2016-2017

Ontvangst

Glas Prosecco

Crudites van groenten met olijfmayonaise

Voorgerechten

Vis

Een salade cocktail van Hollandse en Noorse garnalen, gamba's, een komkommer chutney en frisse aardappel salade
Geserveerd met een huisgebakken maisbolletje

Vlees

Stukje huisgerookte eendenborst met een lizensalade van gekonfijte eend

Vega

Salade van diverse paddenstoelen met een truffelaardappel, gekonfijte tomaatjes en een notendressing

Soepen

Venkelsoep met saffraan olie

Hoofdgerechten

Vis

Tournedos van zalm gevuld met groene kruiden
Stampopotje van bosui met een frisse Beurre Blanc

Vlees

Kalfssucade met stampopotje van witte kool en zuurkool met balsamico jus
Hierbij worden stoofpeertjes geserveerd.

Vega

Lasagne met vers geroosterde groenten, gegratineerd met Parmezaanse kaas en een groene salade

Dessert

Crème van kaneel met appel en pecannoten

Koffie en thee

Friandises

Frans Kelders

Cuisinier

Kindermenu*

Voorgerecht

Rundercarpaccio

Soep

Tomatensoep met soepstengel

Hoofdgerecht

Gebakken aardappeltjes met groenten, knakworst of hamburger

Dessert

Cartoonbeker gevuld met ijs

**Kinderprijs enkel geldig voor het kindermenu*