

# Frans Kelders

*Cuisinier*

## **Sommermenü Dinner Rundfahrt 2017**

### *Empfang*

Glas Prosecco

Korb von hausgemachtem Maisbrötchen, Aioli, Olivenöl und Meersalz

### *Vorspeisen*

#### **Fleisch**

Dünn geschnittene Entrecote mit gegrilltem Gemüse auf dem grünen-Eiersalat langsam gekocht und Focaccia Brot

#### **Fisch**

Geräucherter Heilbutt mit einem Salat aus Couscous Wakame, eingelegtem Gemüse und gerösteten Sesamsamen mit Tomatendressing

#### **Vegetarisch**

Ein panzanella Salat mit Büffelmozzarella aus der Beemster und Basilikumpesto

### *Suppen*

Cremige Lauchzwiebelsuppe

### *Hauptspeisen*

#### **Fleisch**

Gegrilltes Kalbsmedaillon im Parmaschinken-Mantel und Bohnen, Bratkartoffeln Roseval und einer Pfeffersauce

#### **Fisch**

Schollenröllchen mit Lachs, gefüllt mit Mousseline von Süßkartoffeln, ein Risotto mit Fenchel und Petersilienbutter -Sauce

#### **Vegetarisch**

Spinatquiche gefüllt mit Ziegenkäse , Ahornsirup und ein gemischter Salat

### *Dessert*

Erdbeeren Tiramisu mit frischen Erdbeeren und Baiser.

### *Kaffee und Tee*

*Konfekt*