

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