

# Frans Kelders

## *Cuisinier*

### **Zomer Menu Dinner Cruise 2017**

#### *Ontvangst*

Glas Prosecco

Mandje met huisgebakken brood aioli, olijfolie en zeezout

#### *Voorgerechten*

##### **Vlees**

Dungesneden runder entrecote langzaam gegaard op de green-egg met salade van gegrilde groenten en focaccia brood

##### **Vis**

Huisgerookte heilbot met een salade van couscous wakame, zoetzure groenten en geroosterde sesamzaad met tomatendressing

##### **Vegetarisch**

Een panzanella salade met buffel mozzarella uit de Beemster en pesto van basilicum

#### *Soep*

Romige soep van lente-ui

#### *Hoofdgerechten*

##### **Vlees**

Gegrilde kalfsmedaillon omwikkeld met Parmaham en snijbonen, geroosterde roseval aardappels en een paprika saus

##### **Vis**

Scholrolletje gevuld met zalm met een mousseline van zoete aardappel, een risotto van venkel en een peterselie botersaus

##### **Vegetarisch**

Quiche van spinazie gevuld met en stukje geitenkaas, esdoornsiroop en een gemengde salade

#### *Dessert*

Aardbeien Tiramisu met verse aardbeien en meringue schuim

#### *Koffie en Thee*

*Friandises*