

Menu terrasarrangement André Rieu
Theater aan het Vrijthof, Maastricht – 4 juli 2019

Amuse

Rilette van makreel pepesan, avocado, citroen crème, Granny Smith en krokante wilde rijst

Voorgerecht

Salade Nicoise, de bekende salade uit Nice, maar dan gastronomisch bereid.
Gemarineerde verse tonijn, green salad, beetgare krieltjes, knapperige haricots verts, mimosa van mergelland ei, ansjovis, zuurdesem croutons, anti-boise vinaigrette en gepofte zoete tomaten.

Hoofdgerecht

Gegrilde Kalfsentrecote, rode wijn en port jus.
Roasted vegetables: rode biet, peterseliewortel, peen en courgette.
Peruaanse aardappeltjes, crème van zoete aardappel en krokante zwarte olijven.

Dessert

Verse aardbeien en framboos, merengue, bavarois van tonkabonen, witte chocolade mousse en lemon curd.