



The Tall Ships Races 2026 - Grace Kelly

Gastronomische walking lunch / dinner

Een verfijnde selectie van elegante, kleine gerechten geïnspireerd door de Franse en mediterrane keuken. Lichte, harmonieuze smaken om al wandelend van te genieten.

Koude gerechten

- Quinoasalade met maïs, avocado, mozzarella en gepofte tomaten (v)
- Carpaccio van rund met gamba's – land & zee

Soep

- Fluweelzachte spinaziecourgettesoep met crème fraîche en krokante croutons (v)

Warme gerechten

- Zacht gegaarde weiderund met romige polenta, gestoofde kool en sjalottenjus
- Mediterrane rijst met merluzafilet, kalamataolijven en olijfolieparels

Gerechten om te delen

Een selectie van gerechten om samen te delen, centraal op de tafels geserveerd.

- Lichte kaasfondue (v)
- Gegrilde kipspies met zoethartige yakitorisaus

FransMediterraan buffet

Een buffet geïnspireerd op de zonnige smaken van ZuidFrankrijk, met verfijnde salades, rustieke charcuterie en warme bistrogerechten.

Charcuterie & brood

- Ambachtelijk brood met opgeklopte beurre noisette en fleur de sel
- Fijngesneden rauwe ham
- Boerenpâté met cornichons en grove mosterd
- Gerookte makreel met citroen en verse kruiden

Salades

- Mediterrane pastasalade met olijven, zongedroogde tomaten en basilicum (v)
- Mesclunsalade met frambozenvinaigrette (v)
- Aardappelsalade met mosterd, sjalot en verse kruiden (v)



Warme gerechten

- Langzaam gegaarde kipfilet met spinazie en citroenlimoensaus
 - Ratatouille van mediterrane groenten (v)
 - Couscous met groenten en munt (v)
 - Aardappelgratin met knoflook en room (v)
 - Zacht gegaarde witvis met mosterdsaus en zeekraal
-

Desserts

- Mini dessertbuffet met vanilleijs, vers geschaafde chocolade, likeuren en toppings
 - Cannoli met honing, oranjebloesem en amandel
-

Dranken

Geniet tijdens het diner van een zorgvuldig geselecteerd drankenarrangement.

- Selectie van rode en witte wijnen
- Assortiment bieren
- Frisdranken, plat en bruiswater
- Koffie en thee geserveerd bij het dessert