

Menukaarten gastronomisch restaurant schooljaar 2020-2021

Beste klanten,

Vanaf eind september staan onze leerlingen te popelen om u weer te mogen ontvangen en culinair te verwennen. We werken dit schooljaar met 7 menu's die elk ongeveer een maand lopen. Verderop kan u alle details vinden aangaande deze periodes. Bij de hoofdschotel is er steeds een keuze tussen een vleesgerecht of visgerecht.

Hoewel we zoveel mogelijk een reële restaurantsfeer nastreven moeten we echter ook rekening houden met de overige aspecten van onderwijs waardoor we op sommige dagen geen externe gasten kunnen ontvangen. Denk maar aan uitstappen, sportdag, stages, evaluatiemomenten en dergelijke.

Ons reserveringsplatform Restocheck is een belangrijk communicatiemiddel om reserveringen op bepaalde dagen te blokkeren. Wanneer u niet kan boeken voor een bepaalde dag, betekent dit dat ons restaurant gesloten of volgeboekt is. Mocht u toch concrete vragen hebben hieromtrent, kan u ons steeds contacteren via mail of telefoon:

- gert.dubois@colomaplus.be
- patrick.van.battel@colomaplus.be
- 015/44 86 18

U kan lunchen op maandag, dinsdag en donderdag vanaf 12H00.

Op woensdag en vrijdag is het restaurant gesloten.

Reserveren kan via onze website www.colomaplus.be

De prijs voor het ganse menu bedraagt 35.00€.

Indien u een gerecht zou willen schrappen, kan dat natuurlijk in overleg met de leraar van dienst.

U kan opteren voor het wijnarrangement met onze huiswijnen en water à 10.00€ per persoon of kiezen uit onze wijnkaart.

Menu 1: 28 september tot en met 22 oktober

Hapjes: creaties van de leerlingen

Gepocheerd eitje met sojascheuten en mousseline

Mosselsoepje met groenten confetti

Gegrilde zalm of wilde eend met najaarsgroenten

Verse fruitsla met sabayon en vanilleroomijs

Menu 2: 26 oktober tot en met 26 november

Hapjes: creaties van de leerlingen

Ganzenlever, prosciutto, rode biet en appel

Garnalenroomsoep

Kabeljauwhaasje of hazenrug met winters garnituur

Geflambeerd flensje met sinaasappel

Menu 3: 30 november tot en met 10 december

Hapjes: creaties van de leerlingen

Bonbon van verse en gerookte Schotse zalm

Pittig witlofsoepje met rivierkreeftjes

Zeebaars met groene asperges en Pas de bleu of Fazant op Brabantse wijze

Eigentijdse Dame Blanche

Menu 4: 4 januari tot en met 28 januari

Hapjes: creaties van de leerlingen

Boerenpaté met chutney en rozijntoast

Erwtensoop met Ibericoham

Kalfstournedos of zeeduivel met boschampionns en truffelsaus

IJs met geflambeerde krieken

Menu 5: 1 februari tot en met 4 maart

Hapjes: creaties van de leerlingen

Vitello Tonnato

Kippenroomsoep “ Agnes Sorel”

Hoevekipfilet of zeebrasem op Italiaanse wijze

Geflambeerd appelflensje met Calvados

Menu 6: 8 maart tot en met 22 april

Hapjes: creaties van de leerlingen

Rundscarpaccio met rucola en Parmezaanse kaas

Tomaten mix met basilicum en burrata

Filet van hoeveduif of tongfilets met primeurgroenten

Chocolade moelleux met vanilleroomijs

Menu 7: 26 april tot en met 10 juni

Hapjes: creaties van de leerlingen

Handgesneden tartaar van tonijn

Mechels roomsoepje

Melkvarkenfilet of zeebaars met asperges

Rode vruchtensoepje