

Beste gasten

We zijn blij u in ons restaurant te mogen verwelkomen.

De leerlingen van 5 & 6 Restaurant-keuken en 5 & 6 Hotel zullen afwisselend de lunch voor u verzorgen op maandag, donderdag en vrijdag vanaf 12.00u.

We werken dit schooljaar opnieuw à la carte. Bij het voor- en hoofdgerecht kan u kiezen tussen drie gerechten, nadien heeft u de keuze uit twee desserts. Onze gerechten volgen de seizoenen en bieden onze leerlingen de kans om heel wat verschillende kooktechnieken in te oefenen.

Op dinsdag verwelkomen we jullie graag op een gastronomisch diner om 18.30 u.

Die avond maakt het 7de jaar Wereldgastronomie een vast menu en zal het 6de jaar Restaurant-keuken u bedienen.

Alle praktische informatie is terug te vinden op onze website www.colomaplus.be onder Food|Meet|Style. Heeft u specifieke vragen, dan mag u uiteraard ook de vakleraar aanspreken.

We wensen jullie een aangename culinaire beleving!

De leerlingen en het leerkrachtenteam
Huis van Gastronomie
COLOMAplus.

LUNCH

MENU 1

VAN 12 SEPTEMBER TOT EN MET 6 OKTOBER

Proevertjes bij het aperitief

Voorgerechten €11,00

Bonbon van verse en gerookte zalm, zure dilleroom, krokante groenten

🍴

Carpaccio van rund, rucola, Parmezaanse kaas

🍴

Mosselsoepje met groenten confetti 

Hoofdgerechten € 18,00

Filet van zeebaars op Italiaanse wijze

🍴

Wilde eend, lavendelsaus, seizoensgroenten

🍴

Gegrilde zuiderse groenten,
pestosalsa, geroosterde cashewnoten 

Desserten € 7,00

Tatintaart met vanilleroomijs

🍴

Verse fruitsla met sabayon en vanilleroomijs

LUNCH

MENU 2

VAN 10 OKTOBER TOT EN MET 21 OKTOBER

Proevertjes bij het aperitief

Voorgerechten

€ 11,00

Vitello tonnato

↳

“Agnes Sorel” roomsoep afgewerkt met rundstong

↳

Ravioli van scampi, bisque van grijze garnalen

Hoofdgerechten

€ 18,00

Lasagne van groenten, burrata 

↳

Rog met kappertjes en notenboter

↳

Pepersteak, sla mixte, verse frietjes

Desserten

€ 7,00

Suzette flensje

↳

Eigentijdse Dame Blanche

LUNCH

MENU 3

VAN 14 NOVEMBER TOT EN MET 16 DECEMBER

Proevertjes bij het aperitief

Voorgerechten € 11,00

Gemarineerde zalm op Noorse wijze “gravad-laks”

↳

Gebakken ganzenlever, gekarameliseerde appel

↳

Heldere ossenstaartsoep (oxtail clair)

Hoofdgerechten € 18,00

Stoverij van winterse groenten, zalf van aardpeer 

↳

Hazenrug “Grand veneur” met peertjes *

↳

Patrijs op Luikse wijze

Desserten € 7,00

Assortiment van Belgische kazen

↳

Tiramisu met speculoos

*Supplement €5,00

LUNCH

MENU 4

VAN 9 JANUARI TOT EN MET 3 FEBRUARI

Proevertjes bij het aperitief

Voorgerechten € 11,00

Paté van konijn met chutney


↳

Scampi met kerrie en knabbelgroenten

↳

Pompoenroomsoep met korstdeeg 

Hoofdgerechten € 18,00

Assortiment van gebakken boschampignons, knapperige toast, mousseline van knolselder 

↳

Kabeljauwhaasje, spinazie, mousseline

↳

Melkvarkenfilet, winterse groenten, "Robertsaus"

Desserten € 7,00

Moelleux van chocolade met vanilleroomijs

↳

Ijs met geflambeerde krieken

LUNCH

MENU 5

VAN 6 FEBRUARI TOT EN MET 17 MAART

Proevertjes bij het aperitief

Voorgerechten

€ 11,00

Tartaar van bleu fin tonijn

U


Luikse salade met gebakken zwezerik

U

Pittig witloofsoepje met gerookte zalm

Hoofdgerechten

€ 18,00

Gebakken groene asperges, romesco, gegrilde haloumi 

U

Schartongfilet "Dieppoise"

U

Eendenfilet met "bigaradesaus"

Desserten

€ 7,00

Assortiment van gerijpte kazen

U

Vanille en chocolade bavarois

LUNCH

MENU 6

VAN 1 JUNI TOT EN MET 19 JUNI

Proevertjes bij het aperitief

Voorgerechten

€ 11,00

Asperges op Vlaamse wijze

🍴

Asperges, mousselinesaus, gepocheerd eitje

🍴

Aspergeroomsoep

Hoofdgerechten

€ 18,00

Vegetarische poké bowl 🌱

🍴

Zeebaars in zoutkorst,
gegrilde groenten, Italiaanse rozemarijn aardappeltjes

🍴

Filet van Mechelse koekoek, asperges en primeurgroenten

Desserten

€ 7,00

Rode vruchtensoepje

🍴

Gebrande room