

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 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 - ZOMERS

21-22-28 SEPTEMBER & 5-6 OKTOBER

€40,00

Hapjes – creaties van onze leerlingen

Voorgerechten

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

↳
Ravioli van scampi, bisque van grijze garnaal

↳
Pittig witloofsoepje met spekjes

Hoofdgerechten

Filet van zeebaars op Italiaanse wijze

↳
Hoeveduif 'Clamart'

↳
🌱 sortiment van zuiderse gegrilde groenten met Halloumi

Desserten

Tatintaart met vanilleroomijs

↳
Chocomousse met krokant

LUNCH

MENU 2 - HERFST

19-20-26-27 OKTOBER & 9-10 NOVEMBER

€40,00

Hapjes – creaties van onze leerlingen

Voorgerechten

Vitello tonnato

↳

“Agnes Sorel” roomsoep afgewerkt met rundstong

↳

Mosselsoepje met groentenconfetti

Hoofdgerechten

Schartongfilet ‘Dieppoise’

vis van het jaar

↳

✓overrij van winterse groenten, zalf van aardpeer

↳

Tussenribstuk, sla mixte, verse frietjes

Desserten

Citrusvruchten met sabayon

↳

Assortiment van Belgische kazen

LUNCH

MENU 3 - WILD

30 NOVEMBER, 1 DECEMBER & 11-12-18-19 JANUARI

€42,00
(*supplement €6,00)

Hapjes – creaties van onze leerlingen

Voorgerechten

Sint-Jacobsvrucht 'Maltaise'

↳

Paté van konijn met chutney

↳

Pompoensoep in een krokant jasje

Hoofdgerechten



Assortiment van gebakken boschampignons, knapperige toast en mousseline van knolselder

↳

Wildsuggestie volgens seizoen met wildgarnituur

30/11 & 1/12 – Patrijs

11 & 12/1 – Hazenrug*

18 & 19/1 – Wilde eend

Desserten

Gebrande room

↳

Assortiment van geraffineerde kazen met huisgemaakte garnituren

LUNCH

MENU 4 - WINTERS

1, 2, 8, 22 & 23 FEBRUARI '24

€40,00

Hapjes – creaties van onze leerlingen

Voorgerechten

Noorse visschotel met garnituur

U

Carpaccio van het beste van het rund,
rucola en Parmezaanse kaas

U

Bouillabaisse met 'croûtons en rouille'

Hoofdgerechten



Groene asperges, Romesco

U

Gegrilde zalm, witte wijnsaus, seizoensgroenten

U

Melkvarkenfilet, winterse groenten, "Robertsaus"

Desserten

Vanille en chocolade bavaois

U

Eigentijdse Dame Blanche

LUNCH

MENU 5 - PRIMEURS

29 FEBRUARI & 1-7-8-14-15-21-22 MAART

€40,00

Hapjes – creaties van onze leerlingen

Voorgerechten

Gemarineerde zalm op Noorse wijze 'Gravad laks'

↳
Luikse salade met gebakken zwezerik

↳
Heldere ossenstaartsoep 'oxtail clair'

Hoofdgerechten

🌱 Carpaccio van coeur de boeuf en burrata, coulis van basilicum

↳
Rode poon met voorjaarsgroenten

↳
Steak tartaar op drie wijzen

Desserten

Suzette flensjes

↳
Verrassingssoesen

LUNCH

MENU 6 - ASPERGES

30-31 MEI & 6-7 JUNI

€42,00

Hapjes – creaties van onze leerlingen

Voorgerechten

Gemarineerde Mechelse asperges, gerookte zalm en Vincentsaus

 Mechelse asperges op Vlaamse wijze
of met een gepocheerd eitje en mousselinesaus

Mechels roomsoepje

Hoofdgerechten

Kabeljauw met kruidenkorst, Mechelse asperges en blanke botersaus

Lamsribstuk, Mechelse asperges en primeurgroenten

Filet van Mechelse koekoek, asperges en primeurgroenten

Desserten

Rode vruchtensoepje

Moelleux met vanilleroomijs