

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.

DINER

MENU 1

19 & 26 SEPTEMBER en 10 OKTOBER

€58,00

FINGER FOOD BITE

🍴

KREEFT, vanille, tatin witloof, gerookte blanke botersaus

🍴

FIDEUA, rog, romesco, mosselen

🍴

WILDE EEND, gefermenteerde look, polenta

🍴

DUINDOORNBES, witte chocolade, kokos

🍴

MOKKA of THEE met babbelsnoepjes

DINER

MENU 2

17 & 24 OKTOBER en 7 & 14 NOVEMBER

€58,00

FINGER FOOD BITE

۷

ZEEBAARS, ceviche, guacamole

۷

KABELJAUW, bottarga, walnoot, kreeftenbéarnaise

۷

PATRIJS of FAZANT Chartreuse, Souvaroff, grondloof coca, crumble fleur de sel

۷

APPEL laag gegaard, yoghurt, banana

۷

MOKKA OF THEE, snuisterijen

DINER

MENU 3

5 & 12 DECEMBER en 9, 16 & 30 JANUARI

€58,00

FINGER FOOD BITE

۵

TARTAAR VAN KALFSFILET, gerookte ganzenlever, yuzu, sesam

۵

TARBOT, spitskool, dashi, oester

۵

HERT, knolselder gerookt, appel, sinaas

۵

PEER, epaisse, palmsuiker

۵

MOKKA OF THEE met babbelsnoepjes

DINER

MENU 4

6 & 20 FEBRUARI en 5 & 12 MAART

€58,00

FINGER FOOD BITE

🍴

VITELLO TONNATO, bio kruiden, primeurbloemen

🍴

ZEEDUIVEL, gremolata, basilicum

🍴

PEKING DUCK, 5-spices, shiso, gefermenteerde soya

🍴

COTTAGE CHEESE, passievrucht

🍴

MOKKA OF THEE met babbelsnoepjes

DINER

MENU 5

28 MEI & 4 JUNI
(+ 11 juni onder voorbehoud)

€58,00

FINGER FOOD BITE

🍴

GANZENLEVER, mirin, atjar tjampoer van wintergroenten

🍴

LANGOUSTINES, parels, heldere bouillon

🍴

KABELJAUWHAASJE, Mechelse asperges, kreeftenbearnaise

🍴

RABARBER, mojito, witte chocolade

🍴

MOKKA OF THEE met babbelsnoepjes