

Menukaart Avondrestaurant schooljaar 2025-2026

Dinsdag 13 januari

<i>Amuse:</i>	Stengel van gerookte ham en een pestodip
<i>Voorgerecht:</i>	Rosbief met rucola, pijnboompitten en truffelmayonaise
<i>Hoofdgerecht:</i>	Duo van zalm en scampi, roomtagliatelle en broccoli
<i>Dessert:</i>	Cappuccino mousse

Dinsdag 20 januari

<i>Amuse:</i>	Kalfsbitterballetje
<i>Voorgerecht:</i>	Linzensoep
<i>Hoofdgerecht:</i>	Varkenshaas in champignonroomsaus met gebakken krieltjes en witlof uit de oven
<i>Dessert:</i>	Vers fruit

Dinsdag 27 januari

<i>Amuse:</i>	Bruschetta met tomaat
<i>Voorgerecht:</i>	Salade met geitenkaas uit de oven met appel en walnoot
<i>Hoofdgerecht:</i>	Gepocheerde kabeljauw, sugar snaps, peultjes en kruidenpuree
<i>Dessert:</i>	Stoofpeer met karamel ijs

Dinsdag 3 februari

<i>Amuse:</i>	Garnalenkroketje
<i>Voorgerecht:</i>	Frisse salade van avocado met gerookte zalm, komkommer en pomodori tomaat
<i>Hoofdgerecht:</i>	Stoofpotje met bruin bier, gekonfijte aardappelen en rode kool
<i>Dessert:</i>	Worteltaart met een vanille crème

Dinsdag 10 februari gesloten i.v.m. een activiteit

Dinsdag 17 februari gesloten i.v.m. Voorjaarsvakantie

Dinsdag 24 februari

<i>Amuse:</i>	Rouleau van komkommer en een scharreleitje
<i>Voorgerecht:</i>	Vitello tonnato
<i>Hoofdgerecht:</i>	Schnitzel met spinazie en aardappelgratin
<i>Dessert:</i>	Crème brûlée met vanille-ijs

Dinsdag 10 maart gesloten i.v.m. deelname aan Horecabeurs

Dinsdag 17 maart

<i>Amuse:</i>	Toast met gebakken champignons
<i>Voorgerecht:</i>	Salade van rode biet met truffel, appel en couscous
<i>Hoofdgerecht:</i>	Gepaneerde scholfilet met verse frites en een gemengde salade
<i>Dessert:</i>	Warm chocoladetaartje