



Restaurant Sint-Martinusscholen 2016-2017

Als hotelschool verwennen wij graag onze gasten in het didactisch restaurant.

Hieronder vinden jullie een greep uit het aanbod lunch- en dinermenu's.

Op regelmatige tijdstippen houden we jullie op de hoogte van de volgende praktijkbeurten.



Middag



MAANDAG (12.30 uur – 14 euro zonder dranken / 3-4RK)

9 & 16 januari 2017

Knolselderroomsoep / pastinaakroomsoep

Gebakken rundernootje – spruitjes in room – aardappelsoezen

Flensjes comédie française

23 & 30 januari 2017

19 euro zonder dranken

Zeevruchtenpasteitje

Lamsragoût – groenten – aardappelnootjes

Frangipane van banaan – vanilleroomijs – panna cotta crème

6 & 13 februari 2017

Roomsoep carmen / pompoenroomsoep

Kip chasseur – groene boontjes – aardappelkroketten

Luikse koffie – chocolademousse



20 februari & 6 maart 2017

Hard gekookt eitje chimay

Kalfsvlees marengo – bloemkool in roomsaus – gebakken aardappelen

Bavarois in drie kleuren

13 & 20 maart 2017

19 euro zonder dranken

Roomsoep Agnès-Sorel

Gebakken zeetong – hazelnootboter – champignon – gestoomde aardappelen

Ijssoufflé van Grand-Marnier



DONDERDAG (12.30 uur – 30 euro zonder dranken - 5-6RK)

19 januari en 16 februari 2017

Bisque van kreeft

Varkenskroon – wintergroenten – winterse aardappelstampot

Gegratineerde vruchten



DONDERDAG (12.30 uur – 14 euro zonder dranken – 3-4HOT)

19 & 26 januari 2017

Roereieren met garnalen

Koninginnehapje – luciferaardappelen

Geflambeerde ananas – vanilleroomijs

2 & 9 februari 2017

Erwtensoep

**Kalfslapje op Weense wijze – bloemkool in roomsaus –
gebakken aardappelschijfjes**

Luikse, ijsgekoelde koffie



16 & 23 februari 2017

Gegratineerde macaroni

Gegrilde zalmfilet – spinazie – mosterdsaus – gestoomde aardappelen

Geflambeerde flensjes – sinaasappelsaus – vanilleroomijs

9 maart 2017

Tomatenroomsoep

Gebakken varkensfilet – rode kool op Vlaamse wijze – gratineerde aardappelen

Bavarois geperfumeerd met Kirsch



DONDERDAG (12.30 uur – 26 euro zonder dranken – 5/6HOT)

12 & 19 januari 2017

Oesterzwammensoep

Rode poon – nantuasaus – selder – pastinaak

Moelleux – bloedappelsien



VRIJDAG (12.30 uur – 14 euro zonder dranken / 3-4RK)

13 & 20 januari 2017

Knolselderroomsoep / pastinaakroomsoep

Gebakken rundernootje – spruitjes in room – aardappelsoezen

Flensjes comédie française

27 januari & 3 februari 2017

19 euro zonder dranken

Zeevruchtenpasteitje

Lamsragoût – groenten – aardappelnootjes

Frangipane van banaan – vanilleroomijs – panna cotta crème

10 & 17 februari 2017

Roomsoep carmen / pompoenroomsoep

Kip chasseur – groene boontjes – aardappelkroketten

Luikse koffie – chocolademousse



24 februari & 10 maart 2017

Hard gekookt eitje chimay

Kalfsvlees marengo – bloemkool in roomsaus – gebakken aardappelen

Bavarois in drie kleuren

17 & 24 maart 2017

19 euro zonder dranken

Roomsoep Agnès-Sorel

Gebakken zeetong – hazelnootboter – champignon – gestoomde aardappelen

Ijssoufflé van Grand-Marnier



Avond



DONDERDAG (18.30 uur – 34 euro zonder dranken - 5-6RK)

26 januari & 23 februari 2017

Heldere bouillon

Zeebarbeel – spinazie – mosterdsaus

Everzwijngebraad – ratatouille van wintergroenten

Mascarpone mousse – koffiec crunch – vanillecrème – koffie-ijs



Gastronomische evenementen



Mediterrane avond t.v.v. de wijnreis

30 & 31 januari 2017

2 & 3 februari 2017

6 & 7 februari 2017

9 februari 2017

(telkens om 18.30 uur)



Valentijn

dinsdag 14 februari 2017 (om 12.30 uur)



Gastronomisch “thema” dinner

vrijdag 24 & zaterdag 25 maart 2017 (om 18.30 uur)



Meer info over deze evenementen volgt.





Restaurant Sint-Martinusscholen 2016-2017

Reserveren

013/38 00 35 of via rschraepen@st-martinus.be

Liefst tijdig reserveren want het aantal inschrijvingen is beperkt.

Locatie en setting

De leerlingen vinden het belangrijk een aangename sfeer te creëren tijdens jullie lunch of diner. Daarom gaat hun aandacht ook extra naar aankleding, stijlvolle bediening en muzikale ondersteuning. Ze dragen zorg voor hun gasten van de eerste tot de laatste minuut.

