

VRIJDAGEN 2018 – 2019

21 SEPTEMBER €23

Gefrituurde pladijsreepjes met huisbereide tartaar
Steak "The Kitchen" met frieten
Mousse van pure chocolade

28 SEPTEMBER €23

Ajuinsoep met kaastoast
Lamsfilet met kruidenroomsaus, fijne boontjes en aardappel
in de oven met zeezout
Sorbet met vers fruit

5 OKTOBER €24

Garnaalcocktail
Mosselen naar keuze met frieten
Panna cotta

12 OKTOBER €24

Pompoensoep met koriander
Zetong Meunière met kruidenpuree
Tarte tatin

19 OKTOBER €22

Courgettesoep met waterkers
Varkenshaasje met tomatenpesto en Serranoham
Chocoladeijs met koffiesiroop

26 OKTOBER €23

Salade met vijgen en geitenkaas
Vol au vent van fazant
Kaasbordje

9 NOVEMBER €23

Slaatje met gerookte eendenborst
Hertensteak met wildsaus, vijgen en amandekroketten
Sabayon

16 NOVEMBER €23

Erwtensoop met een remoulade van tongschar en garnaal
Fazant à la Brabançonne
Crème Brûlée

23 NOVEMBER €25

Wildconsommé
Hazenrug "Harlekijn" met amandekroketten
Millefeuille met amandelen, appel en karamel

7 & 14 DECEMBER KERSTMENU €35

Feestelijke hapjes
Griet met boschampionns en pastinaak
Hertenkalffilet met herfstgarnituur
Luxueuze chocolade tartelette

25 JANUARI €23

Bouillon van bospaddenstoelen
Noorse Skrei met mosterdsaus en peterselieaardappelen
Gebrande appeltjes met koffiecaramel

8 FEBRUARI CITY-TRIPMENU

Meer info volgt

15 & 22 FEBRUARI KEUZEMENU €24

Knolseldersoep met mierikswortel en gerookte vis / Salade
met gelakte kippenreepjes
Aziatische waterzooi van Noordzeetong / Kalfslapje met salie
en risotto
Crêpes Suzette / Koffiemousse

15 MAART €23

Aziatisch bordje
Kalfskroon met tagliatelle en rozemarijn
Wafeltjes van "Moeder Ciska"

22 & 29 MAART KEUZEMENU €24

Kippenvelouté met fijne kruiden / Rundscarpaccio
Onglet met sjalot en pommes pont neuf / Cannelloni van rog
en spinazie
Crêpes comédie Française / Irish coffee

26 APRIL KEUZEMENU €24

Rauw gemarineerde asperges met gedroogde ham / Soepje
van groene asperges
Zalm met geroosterde groene asperges / Lamskroon gevuld
met witloof en gebakken aardappelen
Dame Noir / Advocaatglaasje met banaan

3 & 10 MEI KEUZEMENU €24

Asperges met garnaal en kervelsausje / Bouillon van asperges
Filet Pur met couscous van bloemkool asperges en tomaat in
de oven / Gebakken kabeljauw met geplette aardappelen en
gepocheerd ei
Sorbet met vers fruit / Moelleux met vers fruit

17 & 24 MEI KEUZEMENU €24

Assortiment van hapjes naar keuze
Parelhoen met truffelpuree en portsaus / Duo van gebakken
zeetong en zeeduiwel met waterkers
Profiteroles met ijs en chocoladesaus / Bavarois met vanille en
zoute karamel

OPLEIDINGSRESTAURANT CENTRUM voor LEREN en WERKEN ANTWERPEN

THE KITCHEN



Open op dinsdag en vrijdag
van 12u10 tot 15u30

RESERVEREN

(dinsdag, donderdag en vrijdag tijdens schooluren)
0478 39 57 86
leercentrum.horeca@clw-antwerpen.be
(uw reservatie wordt bevestigd)

ADRES

HOOFINGANG STELLA MARIS INSTITUUT
Stella Marisstraat 2
2170 Merksem
(meld je aan het onthaal)

CENTRUM
VOOR LEREN
EN WERKEN
ANTWERPEN
TALENT WERKT

'18-'19



DINSDAGEN 2018 – 2019

18 SEPTEMBER €24

Zelfgemaakte garnaalkroketten met tartaar van gekonfijte tomaat

Mosselen naar keuze met frieten

Dame Blanche

25 SEPTEMBER €23

Soepje "Parmentier" met spek en bieslook

Varkensgebraad met honing- tijm en sinaasappel

French Coffee met garnituur

2 OKTOBER €23

Salade met geitenkaas

Gepocheerde tongrolletjes met blanke botersaus en spinazie

Tartelette van rood fruit

9 OKTOBER €23

Scampi op Vietnamese wijze

Waterzooi van parelhoen

Verse wafeltjes met ijs

16 OKTOBER €23

Witloofsoep met garnalen

Kabeljauw met Dijonaisesaus en prei

Crêpes Suzette

23 OKTOBER €23

Hondshaai met mierikswortelcrème

Gebraden duif met pompoen crème en gekonfijte aardappelen

Riz condé

6 NOVEMBER €25

Toast champignon met look en salie

Wilde eend met sinaasappelsaus en pommes Dauphine

Walnoten-chocoladetaart

13 NOVEMBER €23

Salade met Beaufort en gekonfijte sinaasappel

Ragout van everzwijn met kroketten

Bavarois van bosvruchten

20 NOVEMBER €23

Soepje van bospaddestoelen

Everzwijnsteak met stoofpeertjes en gekarameliseerd witloof

Sabayon met sinaas en chocolade-ijs

4 & 11 DECEMBER FEESTMENU €35

Feestelijke hapjes

Griet met boschampignons en pastinaak

Hertenkalffilet met herfstgarnituur

Luxieuze chocolade tartelette

8 JANUARI AFTER...MENU €15

Paprikaroomsoep

Varkenswangetjes met verse frieten

Homemade rijstpap

22 JANUARI €23

Courgettesoep met mascarpone

Tournedos "Bordelaise" met stro-aardappelen

Panna cotta van chocolade en banaan

8 FEBRUARI CITYTRIPMENU

Leerlingen werken een volledige menu uit ten voordele van hun citytrip naar Londen. Meer nieuws volgt in de loop van het schooljaar

19 & 26 FEBRUARI KEUZEMENU €24

Huisgemaakte Kaaskroket / Preisoep met tuinkruiden en kort gebakken spekjes

Kalfsgebraad met gebakken aardappelen en groenten van het seizoen / Roggevlugel met botersaus, kappertjes en peterselieaardappelen

French coffee / Fruittaart met ricotta

12 MAART €23

Gebakken scampi met fijne kruiden en knoflook

Kalfsrollade met pasta al Pomodoro

Tiramisu

19 & 26 MAART KEUZEMENU €24

Verse bouillon van voorjaarsgroenten / Millefeuille van aubergines en gedroogde ham

Limousinburger met gegrilde groenten en pancetta /

Kruidenrisotto met rode poon

Mousse van frambozen / Kaasbordje

23 & 30 APRIL KEUZEMENU €24

Rauw gemarineerde asperges met gedroogde ham / Soepje van groene asperges

Zalm met geroosterde groene asperges / Lamskroon gevuld met witloof en gebakken aardappelen

Dame Noir / Advocaatglaasjes met banaan

7 & 14 MEI KEUZEMENU €24

Tompoes van gerookte vis / Romige aspergesoep met tuinbonen

Maïshoenfilet met tagliatelle, voorjaarsgroenten en romige mosterdsaus / Pladijs met asperges, mousselinesaus en garnalen

Taart van limoen / Coupe met rood fruit

21 & 28 MEI KEUZEMENU €24

Asperges Flamande / Asperges met bieslookvinaigrette en gepocheerd ei

Steak met saus naar keuze / Vis met kruiden en limoen

Mascarpone met framboos / Karamelflan

Algemene info

Reserveren kan op dinsdagen, donderdagen en vrijdagen tijdens schooluren.

Gelieve op voorhand telefonisch te reserveren en uw reservatie **tijdig te annuleren** indien u niet aanwezig kan zijn.

Vanaf februari 2018 wordt er op dinsdag en vrijdag gewerkt met keuze menu's.

U bent van harte welkom in ons opleidings-restaurant, een lesmoment voor onze leerlingen. Uw aanwezigheid maakt dat onze lessen een hoge werkelijkheidswaarde hebben. Als school willen wij hiermee aantonen dat onze jongeren wel degelijk een toekomst hebben op de arbeidsmarkt, hier zijn wij heel fier op.

Allergisch of niet? U kan ten allen tijde geïnformeerd worden over de samenstelling van onze gerechten.

CENTRUM
VOOR **LEREN**
EN **WERKEN**
ANTWERPEN
TALENT WERKT

