

Didactisch restaurant Norrland opent z'n deuren!

Na een deugddoende zomervakantie opent ons didactisch restaurant '**Norrland**' eindelijk zijn deuren! Onze keukenteams willen U graag ontvangen.



We stellen U graag onze planning tot december voor:

Aan de kaart

27/09/'21 t.e.m. 14/10/'21

Wildmenu

18/10/'21 t.e.m. 3/12/'21

Met avonddienst op 2/12 en 3/12!

Meer info over deze menu's vindt U op onze website!

Reserveer via onze website. We voorzien telkens **maximaal 40 plaatsen** in ons restaurant.

We ontvangen als school en didactisch restaurant heel graag externen om de **kwaliteit van onze opleiding** in de verf te zetten. We doen dit **conform de horecawetgeving** en helemaal **coronaproof**.

Vanaf 27 september 2021 kan U op maandag, donderdag en vrijdag lunchen en kiezen uit de volgende gerechten **aan de kaart**:

Voorgerechten

Gemarineerde zalm, salade van rode quinoa
Soep v/d dag
Pulled pork kroket met gemengd slaatje

Hoofdgerechten

Zeebaars in zoutkorst, side dish van artisjok, venkel, feta en zoete aardappel.
Iberico Pluma met gegrilde groenten, krieltjes en mousseline van pickels
Ballotine van parelhoen, verschillende wortels, broccoli, dooierzwam en kasteelaardappelen

Nagerechten

Chariot met zoetigheden
Barraquito, Hasseltse koffie, Irish Coffee of French coffee

Vanaf 18 oktober 2021 serveren onze leerlingen een **wildmenu**:

Degustatiehapje

Everzwijn (ham en mousse), biet, koolrabi, fregola di sarda en pumpernickel

Kabeljauw, knolselder, pastinaak, beukenzwam en olie van chorizo

Hinde, bloedworst, butternut, appelchutney, crosnes en poivrade

Brownie, banaan, karamel en vanilleroomijs

