

Streekgerechten en Champagne 2022!

Na een geslaagde start van het schooljaar met zo goed als uitverkochte menu's bieden we de volgende menukaarten aan in ons didactisch restaurant '**Norrland**'. Onze keukenteams willen U graag verwennen.

We stellen U graag onze planning tot februari voor:

Streekgerechtenmenu

van 17/01/'22 t.e.m. 27/01/'22

Champagne menu

van 31/01/'22 t.e.m. 24/02/'22
met avonddienst op 24/02!

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**.

We zijn verplicht **covid safe pass** op te vragen bij aankomst.

Voor het **Streekgerechtenmenu** kan U reserveren op volgende data: **17, 21, 24 en 27 januari 2022**.

We serveren:

Degustatiehapjes

~~~

Ravioli van Naamse slakjes, selderij en brokkeloude Roeselare

~~~

'Pot-au-feu' van Mechelse koekoek, wintergroenten, groene kool, ganzenlever en polde-raardappel

~~~

Belgische kazen

**Vanaf 31 januari 2022** serveren onze leerlingen een **champagne menu**:

Degustatiehapje

Steak tartaar, mosterdzaad, kiemsalade, kerrie en ciabatta

~~~

Langoustine, groene gazpacho, tomaat en peterseliewortel

~~~

Kalfsschouder (of lende), zilverui, shiitaké, schorseneer, selder en aardappelparels

~~~

Yoghurt, gemengde bessen en meringue

Bakkerij - [Bestel hier!](#)

Onze afdeling 3de graad bakkerij verkoopt 2 Sintproducten (take-away):



Speculaas sint 3 euro (150 g)

Marsepein patatjes 3 euro (150g)

Afhaalmoment 2/12 en 3/12

tussen 15 en 16 uur in de lobby