

Menuvoorstellen de Kookerij *Culinary College* vanaf januari t/m maart 2012*

Onze menu's kunnen als 3- of 4- gangen worden gekozen, zowel als lunch als diner. Natuurlijk is het tevens mogelijk een compleet (of deels) vegetarisch menu te gaan maken. Geeft u dit aan bij uw reservering.

*NB: vanaf 1 januari 2012 kookt de Kookerij *Culinary College* met zoveel mogelijk biologische streekproducten.

Seizoens Menu

Voorgerecht

*Mousse van gerookte makreel met frisse stukjes appel & aardpeer
op een licht geroosterd stukje brioche*

*

Tussengerecht

Risotto met verse pesto, doperwten, ricotta & citroen-zest

*

Hoofdgerecht

*Half piepkuiken met spitskool, mini-champignons & een lichte kerrie room saus,
met daarbij baby boter-krieltjes*

*

Nagerecht

*Cheesecake van geitenkaas van de biologische geitenboerderij,
met gekonfijte peer*

Kookerij Menu

Voorgerecht

*Bonbonnetje van gerookte zalm, met binnenin een mousse van
crème fraîche, avocado & limoen*

Tussengerecht

Soepje van waterkers, licht gebonden, met frisse stukjes peer

*

Hoofdgerecht

*Noordzee scholletje, en papillotte, met tijm,, koriander, julienne gesneden wortel,
citroen & witte wijn, met daarbij een venkelpuree*

*

Nagerecht

*Mousse van pure- en melkchocolade
met een décor van kleine stukjes gebrande cacaokernen*