**Menu’s 2022 2023**

**Didactisch restaurant Terlinden**

**Reserveren via de telefoon**

 **053 / 46 70 99 (van dinsdag tot vrijdag vanaf 9.00u)**

**Reserveren met de PC**



[www.technigo.be](http://www.technigo.be) **► praktische info ► Reserveren Terlinden**

|  |  |
| --- | --- |
| **Datum** | **menu** |
| Dinsdag  4 oktober 2022 | ***Businesslunch tegen € 25.00 PP exclusief dranken***  Knolseldersoep  \*\*\*\*  Rundertartaar met groentesalade en frieten  \*\*\*\*  poire belle Hélène |
| Woensdag  5 oktober 2022 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Gemarineerde tomatenrassen – buffelmozarella – gepofte aubergine  \*\*\*\*  Vitello tonato – frisse groenten – gerookte paling – arbequina  \*\*\*\*  Grietbot met tuinkruiden – Zeeuwse mosselen – stamppot – mosterdvinaigrette  \*\*\*\*  Tamarillos met frambozensaus – vanille-ijs |
| Donderdag  6 oktober 2022 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Gemarineerde tomatenrassen – buffelmozarella – gepofte aubergine  \*\*\*\*  Vitello tonato – frisse groenten – gerookte paling – arbequina  \*\*\*\*  Grietbot met tuinkruiden – Zeeuwse mosselen – stamppot – mosterdvinaigrette  \*\*\*\*  Tamarillos met frambozensaus – vanille-ijs |
| Vrijdag  7 oktober 2022 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Gemarineerde tomatenrassen – buffelmozarella – gepofte aubergine  \*\*\*\*  Vitello tonato – frisse groenten – gerookte paling – arbequina  \*\*\*\*  Grietbot met tuinkruiden – Zeeuwse mosselen – stamppot – mosterdvinaigrette  \*\*\*\*  Tamarillos met frambozensaus – vanille-ijs  Over tomaten enzo – MOESTUIN HIPPIE |
| Dinsdag  11 oktober 2022 | ***Businesslunch tegen € 25.00 PP exclusief dranken***  Waterkerssoep  \*\*\*\*  Waterzooi van kip met groente- julienne en aardappeltonnetjes  \*\*\*\*  Vanilleroomijs met warme chocoladesaus en kattentongen |
| Woensdag  12 oktober 2022 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Gemarineerde tomatenrassen – buffelmozarella – gepofte aubergine  \*\*\*\*  Vitello tonato – frisse groenten – gerookte paling – arbequina  \*\*\*\*  Grietbot met tuinkruiden – Zeeuwse mosselen – stamppot – mosterdvinaigrette  \*\*\*\*  Tamarillos met frambozensaus – vanille-ijs  Veggipedia |
| Donderdag  13 oktober 2022 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - €55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Gemarineerde tomatenrassen – buffelmozarella – gepofte aubergine  \*\*\*\*  Vitello tonato – frisse groenten – gerookte paling – arbequina  \*\*\*\*  Grietbot met tuinkruiden – Zeeuwse mosselen – stamppot – mosterdvinaigrette  \*\*\*\*  Tamarillos met frambozensaus – vanille-ijs |
| Vrijdag  14 oktober 2022 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Gemarineerde tomatenrassen – buffelmozarella – gepofte aubergine  \*\*\*\*  Vitello tonato – frisse groenten – gerookte paling – arbequina  \*\*\*\*  Grietbot met tuinkruiden – Zeeuwse mosselen – stamppot – mosterdvinaigrette  \*\*\*\*  Tamarillos met frambozensaus – vanille-ijs |
| Dinsdag  18 oktober 2022 | ***Businesslunch tegen € 25.00 PP exclusief dranken***  Tomatensoep met julienne van rode paprika  Bladerdeeg pasteitje met kip en champignons in roomsaus - luciferaardappelen  \*\*\*\*  Flensje Mikado |
| Woensdag  19 oktober 2022 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Noordzeekrab – venkel – venkelgelei – krabolie – advocadocrème  \*\*\*\*  Zeeduivel - minigroenten - gierst  \*\*\*\*  Lamskotelet – crème van jonge wortel – tapenade aubergines  \*\*\*\*  Gebakken aardbeien – pistacheroomijs |
| Donderdag  20 oktober 2022 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Noordzeekrab – venkel – venkelgelei – krabolie – advocadocrème  \*\*\*\*  Zeeduivel - minigroenten - gierst  \*\*\*\*  Lamskotelet – crème van jonge wortel – tapenade aubergines  \*\*\*\*  Gebakken aardbeien – pistacheroomijs |
| Vrijdag  21 oktober 2022 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Noordzeekrab – venkel – venkelgelei – krabolie – advocadocrème  \*\*\*\*  Zeeduivel - minigroenten - gierst  \*\*\*\*  Lamskotelet – crème van jonge wortel – tapenade aubergines  \*\*\*\*  Gebakken aardbeien – pistacheroomijs |
| Dinsdag  25 oktober 2022 | ***Businesslunch tegen € 25.00 PP exclusief dranken***  Tomatensoep met julienne van rode paprika  Bladerdeeg pasteitje met kip en champignons in roomsaus - luciferaardappelen  \*\*\*\*  Flensje Mikado |
| Woensdag  26 oktober 2022 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Noordzeekrab – venkel – venkelgelei – krabolie – advocadocrème  \*\*\*\*  Zeeduivel - minigroenten - gierst  \*\*\*\*  Lamskotelet – crème van jonge wortel – tapenade aubergines  \*\*\*\*  Gebakken aardbeien – pistacheroomijs |
| Donderdag  27 oktober 2021 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Noordzeekrab – venkel – venkelgelei – krabolie – advocadocrème  \*\*\*\*  Zeeduivel - minigroenten - gierst  \*\*\*\*  Lamskotelet – crème van jonge wortel – tapenade aubergines  \*\*\*\*  Gebakken aardbeien – pistacheroomijs |
| Dinsdag  8 november 2022 | ***Businesslunch tegen € 25.00 PP exclusief dranken***  Wortelgarburesoep met gegratineerde toastjes  \*\*\*\*  Gepocheerde tongscharrolletjes met witte wijnsaus en hertoginnenaardappelen  \*\*\*\*  Flensjes met confituur |
| Woensdag  9 november 2022 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Velouté van hoevekip – kalfstong – Parijse kampernoelies  \*\*\*\*  Gegrilde zeetongreepjes – tomaat – basilicum – croutons  \*\*\*\*  Hazenrug Harlekijn – reinette - veenbessen – pot au feu van wintergroenten  \*\*\*\*  Gratin van vers fruit |
| Donderdag  10 november 2022 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Velouté van hoevekip – kalfstong – Parijse kampernoelies  \*\*\*\*  Gegrilde zeetongreepjes – tomaat – basilicum – croutons  \*\*\*\*  Hazenrug Harlekijn – reinette - veenbessen – pot au feu van wintergroenten  \*\*\*\*  Gratin van vers fruit |
| Dinsdag  15 november 2022 | ***Businesslunch tegen € 25.00 PP exclusief dranken***  Erwtenroomsoep met broodkorstjes  \*\*\*\*  Kalkoenfilet met sinaasappelsaus en kroketjes  \*\*\*\*  Vanilleroomijs met warme krieken |
| Woensdag  16 november 2022 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - €55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Velouté van hoevekip – kalfstong – Parijse kampernoelies  \*\*\*\*  Gegrilde zeetongreepjes – tomaat – basilicum – croutons  \*\*\*\*  Hazenrug Harlekijn – reinette - veenbessen – pot au feu van wintergroenten  \*\*\*\*  Gratin van vers fruit |
| Donderdag  17 november 2022 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Velouté van hoevekip – kalfstong – Parijse kampernoelies  \*\*\*\*  Gegrilde zeetongreepjes – tomaat – basilicum – croutons  \*\*\*\*  Hazenrug Harlekijn – reinette - veenbessen – pot au feu van wintergroenten  \*\*\*\*  Gratin van vers fruit |
| Vrijdag  18 november 2022 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Velouté van hoevekip – kalfstong – Parijse kampernoelies  \*\*\*\*  Gegrilde zeetongreepjes – tomaat – basilicum – croutons  \*\*\*\*  Hazenrug Harlekijn – reinette - veenbessen – pot au feu van wintergroenten  \*\*\*\*  Gratin van vers fruit  Haas | DierenWiki | Hazen en Konijnen | Haas |
| Dinsdag  22 november 2022 | ***Businesslunch tegen € 25.00 PP exclusief dranken***  Minestrone  \*\*\*\*  Geroosterde lendebiefstuk met béarnaisesaus en luciferaardappelen  \*\*\*\*  Roomijs – banaan - chocolade |
| Woensdag  23 november 2022 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Sint-Jakobsvrucht – peterseliewortel –hoorn des overvloeds  \*\*\*\*  Romige mosselsoep met zuring  \*\*\*\*  Patrijs – witloof – veenbessen – amandelkroketten  \*\*\*\*  Pannenkoek met appelen |
| Donderdag  24 november 2022 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Sint-Jakobsvrucht – peterseliewortel –hoorn des overvloeds  \*\*\*\*  Romige mosselsoep met zuring  \*\*\*\*  Patrijs – witloof – veenbessen – amandelkroketten  \*\*\*\*  Pannenkoek met appelen |
| Vrijdag  25 november 2022 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Sint-Jakobsvrucht – peterseliewortel –hoorn des overvloeds  \*\*\*\*  Romige mosselsoep met zuring  \*\*\*\*  Patrijs – witloof – veenbessen – amandelkroketten  \*\*\*\*  Pannenkoek met appelen |
| Dinsdag  29 november 2022 | ***Businesslunch tegen € 25.00 PP exclusief dranken***  Minestrone  \*\*\*\*  Geroosterde lendebiefstuk met béarnaisesaus en luciferaardappelen  \*\*\*\*  Roomijs – banaan - chocolade |
| Woensdag  30 november 2022 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Cocktail van Zeeuwse kreeft, frisse groenten met mimosa en hoeveëi  \*\*\*\*  Velouté van broccoli – flan van gerookte paling  \*\*\*\*  Eendenfilet op Tiroolse wijze, tomaat, spinazie, pommes pont neuf en salade van tuinkers  \*\*\*\*  Roomijsomelet – chocolademousse |
| Donderdag  1 december 2022 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Cocktail van Zeeuwse kreeft, frisse groenten met mimosa en hoeveëi  \*\*\*\*  Velouté van broccoli – flan van gerookte paling  \*\*\*\*  Eendenfilet op Tiroolse wijze, tomaat, spinazie, pommes pont neuf en salade van tuinkers  \*\*\*\*  Roomijsomelet – chocolademousse |
| Vrijdag  2 december 2022 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Cocktail van Zeeuwse kreeft, frisse groenten met mimosa en hoeveëi  \*\*\*\*  Velouté van broccoli – flan van gerookte paling  \*\*\*\*  Eendenfilet op Tiroolse wijze, tomaat, spinazie, pommes pont neuf en salade van tuinkers  \*\*\*\*  Roomijsomelet – chocolademousse |
| Dinsdag  6 december 2022 | ***Businesslunch tegen € 25.00 PP exclusief dranken***  Aardappelsoepje met brunoise  \*\*\*\*  Rundsgebraad met groentekrans  \*\*\*\*  Dame Blanche |
| Woensdag  7 december 2022 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Gerookte paling – rode biet – zure room  \*\*\*\*  Dorade royal – eekhoorntjesbrood – jonge prei – parmaham – sjalottensaus – parmezaan  \*\*\*\*  Hert – kweeperen – aardperen – schorseneren – specerijenjus  \*\*\*\*  Millefeuille van witte chocolade – mascarpone – tonka en gekarameliseerde appel |
| Donderdag  8 december 2022 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Gerookte paling – rode biet – zure room  \*\*\*\*  Dorade royal – eekhoorntjesbrood – jonge prei – parmaham – sjalottensaus – parmezaan  \*\*\*\*  Hert – kweeperen – aardperen – schorseneren – specerijenjus  \*\*\*\*  Millefeuille van witte chocolade – mascarpone – tonka en gekarameliseerde appel  Reebokfilets met portsaus en notenrisotto — Recepten | Passie voor Horeca |
| Vrijdag  9 december 2022 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Gerookte paling – rode biet – zure room  \*\*\*\*  Dorade royal – eekhoorntjesbrood – jonge prei – parmaham – sjalottensaus – parmezaan  \*\*\*\*  Reebok – kweeperen – aardperen – schorseneren – specerijenjus  \*\*\*\*  Millefeuille van witte chocolade – mascarpone – tonka en gekarameliseerde appel |
| Dinsdag  13 december 2022 | ***Businesslunch tegen € 25.00 PP exclusief dranken***  Aardappelsoepje met brunoise  \*\*\*\*  Rundsgebraad met groentekrans  \*\*\*\*  Dame Blanche |
| Woensdag  14 december 2022 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Gerookte paling – rode biet – zure room  \*\*\*\*  Dorade royal – eekhoorntjesbrood – jonge prei – parmaham – sjalottensaus – parmezaan  \*\*\*\*  Hert – kweeperen – aardperen – schorseneren – specerijenjus  \*\*\*\*  Millefeuille van witte chocolade – mascarpone – tonka en gekarameliseerde appel |
| Donderdag  15 december 2022 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Gerookte paling – rode biet – zure room  \*\*\*\*  Dorade royal – eekhoorntjesbrood – jonge prei – parmaham – sjalottensaus – parmezaan  \*\*\*\*  Hert – kweeperen – aardperen – schorseneren – specerijenjus  \*\*\*\*  Millefeuille van witte chocolade – mascarpone – tonka en gekarameliseerde appel |
| Vrijdag  16 december 2022 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Gerookte paling – rode biet – zure room  \*\*\*\*  Dorade royal – eekhoorntjesbrood – jonge prei – parmaham – sjalottensaus – parmezaan  \*\*\*\*  Hert – kweeperen – aardperen – schorseneren – specerijenjus  \*\*\*\*  Millefeuille van witte chocolade – mascarpone – tonka en gekarameliseerde appel |
| Dinsdag  10 januari 2023 | ***Businesslunch tegen € 25.00 PP exclusief dranken***  Minestrone  \*\*\*\*  Geroosterde lendebiefstuk met béarnaisesaus en luciferaardappelen  \*\*\*\*  Roomijs met banaan |
| Woensdag  11 januari 2023 | ***Businesslunch tegen € 25.00 PP exclusief dranken***  Minestrone  \*\*\*\*  Geroosterde lendebiefstuk met béarnaisesaus en luciferaardappelen  \*\*\*\*  Roomijs met banaan |
| Dinsdag  17 januari 2023 | ***Businesslunch tegen € 25.00 PP exclusief dranken***  Salade van tonijn en prinsessenboontjes  \*\*\*\*  Kalfsbrood met krieken en aardappelpuree  \*\*\*\*  Roomijsbeker met vruchtensalade en een vleugje kirsch |
| Woensdag  18 januari 2023 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Bouillon van aardappelen – gepocheerd hoeve-ei – jus van groene kruiden – grijze garnalen  \*\*\*\*  Flan van citroengras – tijgergarnalen  \*\*\*\*  Mechelse koekoek – paddenstoelen – witloof – veenbessen  \*\*\*\*  Brownie – banaan – chocolade – karamel – sel de Camargue  GEBRADEN MECHELSE KOEKOEK Een zeer oud vlees-kippenras – HET RECEPTENBOEK  VAN NEDERLANDS DIS |
| Dinsdag  24 januari 2023 | ***Businesslunch tegen € 25.00 PP exclusief dranken***  Quiche met kaas en spekreepjes  \*\*\*\*  Gegratineerde kabeljauwsuprême met sjalot, groene kruiden en hertoginnenaardappelen  \*\*\*\*  Fruittaartje met banketbakkersroom |
| Woensdag  25 januari 2023 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Bouillon van aardappelen – gepocheerd hoeve-ei – jus van groene kruiden – grijze garnalen  \*\*\*\*  Flan van citroengras – tijgergarnalen  \*\*\*\*  Mechelse koekoek – paddenstoelen – witloof – veenbessen  \*\*\*\*  Brownie – banaan – chocolade – karamel – sel de Camargue |
| Donderdag  26 januari 2023 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Bouillon van aardappelen – gepocheerd hoeve-ei – jus van groene kruiden – grijze garnalen  \*\*\*\*  Flan van citroengras – tijgergarnalen  \*\*\*\*  Mechelse koekoek – paddenstoelen – witloof – veenbessen  \*\*\*\*  Brownie – banaan – chocolade – karamel – sel de Camargue |
| Dinsdag  31 januari 2023 | ***Businesslunch tegen € 25.00 PP exclusief dranken***  Kervelsoep  \*\*\*\*  Gebakken lendenbiefstuk met rodewijnsaus, gevulde tomaatjes met courgette en gefrituurde aardappelbalkjes  \*\*\*\*  Sabayon geparfumeerd met Grand- Marnier |
| Woensdag  1 februari 2023 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Gevulde paprikarolletjes  \*\*\*\*  Smeuïge risotto – compte – Parijse champignons  \*\*\*\*  Kalfsvlees – ham – salie – tagliatelle - paddenstoelen  \*\*\*\*  Ricottagebak – citroen – rum – fruit van het moment |
| Donderdag  2 februari 2023 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Gevulde paprikarolletjes  \*\*\*\*  Smeuïge risotto – compte – Parijse champignons  \*\*\*\*  Kalfsvlees – ham – salie – tagliatelle - paddenstoelen  \*\*\*\*  Ricottagebak – citroen – rum – fruit van het moment |
| Dinsdag  7 februari 2023 | ***Businesslunch tegen € 25.00 PP exclusief dranken***  Bloemkoolsoep  \*\*\*\*  Konijnenbout op Vlaamse wijze met gekookte aardappelen  \*\*\*\*  Citroentaart met meringue |
| Woensdag  8 februari 2023 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Steak van rode tonijn – salade Niçoise  \*\*\*\*  Crème Agnès Sorel  \*\*\*\*  Gebraden piepkuiken – Provençaalse kruiden – béarnaise  \*\*\*\*  Salade van winterfruit– vanilleroom – champagnesabayon |
| Donderdag  9 februari 2023 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Steak van rode tonijn – salade Niçoise  \*\*\*\*  Crème Agnès Sorel  \*\*\*\*  Gebraden piepkuiken – Provençaalse kruiden – béarnaise  \*\*\*\*  Salade van winterfruit– vanilleroom – champagnesabayon  Salade van aardbei, watermeloen en munt - Libelle Lekker |
| Vrijdag  10 februari 2023 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Steak van rode tonijn – salade Niçoise  \*\*\*\*  Crème Agnès Sorel  \*\*\*\*  Gebraden piepkuiken – Provençaalse kruiden – béarnaise  \*\*\*\*  Salade van winterfruit– vanilleroom – champagnesabayon |
| Dinsdag  14 februari 2022 | ***Businesslunch tegen € 25.00 PP exclusief dranken***  Aardappelsoep met groentebrunoise  \*\*\*\*  Rundergebraad , gebakken witloof, spruitjes met spek en aardappelkroketten  \*\*\*\*  Vanilleroomijs met  warme chocoladesaus |
| Woensdag  15 februari 2023 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Steak van rode tonijn – salade Niçoise  \*\*\*\*  Crème Agnès Sorel  \*\*\*\*  Gebraden piepkuiken – Provençaalse kruiden – béarnaise  \*\*\*\*  Salade van winterfruit– vanilleroom – champagnesabayon |
| Donderdag  16 februari 2023 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Steak van rode tonijn – salade Niçoise  \*\*\*\*  Crème Agnès Sorel  \*\*\*\*  Gebraden piepkuiken – Provençaalse kruiden – béarnaise  \*\*\*\*  Salade van winterfruit– vanilleroom – champagnesabayon |
| Dinsdag  28 februari 2023 | ***Businesslunch tegen € 25.00 PP exclusief dranken***  Minestrone  \*\*\*\*  Geroosterde lendebiefstuk met béarnaisesaus en luciferaardappelen  \*\*\*\*  Roomijs met banaan |
| Woensdag  1 maart 2023 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Kabeljauw – mosterdlinzen – gezouten kappers  \*\*\*\* Witloofsoepje – Parmaham – kreeft – kampernoelieschuim – arganolie  \*\*\*\* Daube van rundsvlees – grondwitloof – knolselder – dragon  \*\*\*\* Compote van appels – d’Agen pruimen – Butter scotch |
| Donderdag  2 maart 2023 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Kabeljauw – mosterdlinzen – gezouten kappers  \*\*\*\* Witloofsoepje – Parmaham – kreeft – kampernoelieschuim – arganolie  \*\*\*\* Daube van rundsvlees – grondwitloof – knolselder – dragon  \*\*\*\* Compote van appels – d’Agen pruimen – Butter scotch |
| Vrijdag  3 maart 2023 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Kabeljauw – mosterdlinzen – gezouten kappers  \*\*\*\* Witloofsoepje – Parmaham – kreeft – kampernoelieschuim – arganolie  \*\*\*\* Daube van rundsvlees – grondwitloof – knolselder – dragon  \*\*\*\* Compote van appels – d’Agen pruimen – Butter scotch |
| Dinsdag  7 maart 2023 | ***Businesslunch tegen € 25.00 PP exclusief dranken***  Tomatensoep met paprikajulienne en rijst  \*\*\*\*  Bladerdeeg pasteitje met kip en champignons in roomsaus – luciferaardappelen  \*\*\*\*  Flensjes Mikado |
| Woensdag  8 maart 2023 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Kabeljauw – mosterdlinzen – gezouten kappers  \*\*\*\* Witloofsoepje – Parmaham – kreeft – kampernoelieschuim – arganolie  \*\*\*\* Daube van rundsvlees – grondwitloof – knolselder – dragon  \*\*\*\* Compote van appels – d’Agen pruimen – Butter scotch |
| Donderdag 9 maart 2023 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Kabeljauw – mosterdlinzen – gezouten kappers  \*\*\*\* Witloofsoepje – Parmaham – kreeft – kampernoelieschuim – arganolie  \*\*\*\* Daube van rundsvlees – grondwitloof – knolselder – dragon  \*\*\*\* Compote van appels – d’Agen pruimen – Butter scotch |
| Vrijdag  10 maart 2023 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - 5aters en koffie inbegrepen)***  Kabeljauw – mosterdlinzen – gezouten kappers  \*\*\*\* Witloofsoepje – Parmaham – kreeft – kampernoelieschuim – arganolie  \*\*\*\* Daube van rundsvlees – grondwitloof – knolselder – dragon  \*\*\*\* Compote van appels – d’Agen pruimen – Butter scotch |
| Dinsdag  14 maart 2023 | ***Businesslunch tegen € 25.00 PP exclusief dranken***  Minestrone  \*\*\*\*  Entrecôte met béarnaisesaus en luciferaardappelen  \*\*\*\*  Roomijs met banaan |
| Woensdag  15 maart 2023 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Witte asperges – langoustines – citroen  \*\*\*\*  Aspergevelouté  \*\*\*\*  Côte à l’os – gepekelde groenten  \*\*\*\*  Citroentaartje – aardbeien – witte chocolade – pistache |
| Donderdag  16 maart 2023 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Witte asperges – langoustines – citroen  \*\*\*\*  Aspergevelouté  \*\*\*\*  Côte à l’os – gepekelde groenten  \*\*\*\*  Citroentaartje – aardbeien – witte chocolade – pistache  Asperges koken | Hoe lang asperges koken| Kooktijd asperges |
| Vrijdag  17 maart 2023 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Witte asperges – langoustines – citroen  \*\*\*\*  Aspergevelouté  \*\*\*\*  Côte à l’os – gepekelde groenten  \*\*\*\*  Citroentaartje – aardbeien – witte chocolade – pistache |
| Dinsdag  21 maart 2023 | ***Businesslunch tegen € 25.00 PP exclusief dranken***  Wortelgarburesoep met gegratineerde toastjes  \*\*\*\*  Gepocheerde tongscharrolletjes met witte wijnsaus en hertoginnenaardappelen  \*\*\*\*  Flensjes met confituur  Flensjes - Libelle Lekker |
| Woensdag  22 maart 2023 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Gemarineerde tonijn – soja - limoen  \*\*\*\*  Tempura – van courgettebloem  \*\*\*\*  Zwartpootkip – morieltjes - asperges  \*\*\*\*  Gebrande crème  Courgette bloem stuk (100315), VAN GELDER | Kruiden & cressen - Van Gelder  groente & fruit | Groothandel groente en fruit |
| Donderdag  23 maart 2023 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Gemarineerde tonijn – soja - limoen  \*\*\*\*  Tempura – van courgettebloem  \*\*\*\*  Zwartpootkip – morieltjes - asperges  \*\*\*\*  Gebrande crème |
| Vrijdag  24 maart 2023 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Gemarineerde tonijn – soja - limoen  \*\*\*\*  Tempura – van courgettebloem  \*\*\*\*  Zwartpootkip – morieltjes - asperges  \*\*\*\*  Gebrande crème |
| Dinsdag  18 april 2023 | ***Businesslunch tegen € 25.00 PP exclusief dranken***  Minestrone  \*\*\*  Varkenshaasje met champignonvulsel in deegkorst, roomsaus – bieslook - nieuwe aardappelen in boter  \*\*\*  Tulpenkoekjes met vanilleroomijs -  peren en warme chocolade |
| Woensdag  19 april 2023 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Bouillabaisse, crème van geroosterde paprika, inktvis, cappelini, basilicum  \*\*\*\*  Gepocheerd ei met asperges, Hollandse saus  \*\*\*\*  Lamszadel op de wijze van Nice, gratin dauphinois met courgettes  \*\*\*\*  Appeltaart met speculoos en echt vanilleroomijs |
| Donderdag  20 april 2023 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Bouillabaisse, crème van geroosterde paprika, inktvis, cappelini, basilicum  \*\*\*\*  Gepocheerd ei met asperges, Hollandse saus  \*\*\*\*  Lamszadel op de wijze van Nice, gratin dauphinois met courgettes  \*\*\*\*  Appeltaart met speculoos en echt vanilleroomijs |
| Vrijdag  21 april 2023 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Bouillabaisse, crème van geroosterde paprika, inktvis, cappelini, basilicum  \*\*\*\*  Gepocheerd ei met asperges, Hollandse saus  \*\*\*\*  Lamszadel op de wijze van Nice, gratin dauphinois met courgettes  \*\*\*\*  Appeltaart met speculoos en echt vanilleroomijs  61 ideeën over Cabrito, lamsvlees, lamb,to try | recepten, lamskotelet  recepten, lamsvlees gerechten |
| Dinsdag  2 mei 2023 | ***Businesslunch tegen € 25.00 PP exclusief dranken***  Gekookt eitje met prei en champignons in roomsaus  \*\*\*\*  Gebakken zalmsuprême met zurkelroomsaus en gekookte aardappeltonnetjes  \*\*\*\*  Marmercake |
| Dinsdag  9 mei 2023 | ***Businesslunch tegen € 25.00 PP exclusief dranken***  Broccoliroomsoep  \*\*\*\*  Gefruite scampi met gribichesaus en frietjes  \*\*\*\*  Aardbeienbavarois |
| Dinsdag  16 mei 2023 | ***Businesslunch tegen € 25.00 PP exclusief dranken***  Minestrone  \*\*\*\*  Geroosterde lendebiefstuk met béarnaisesaus en luciferaardappelen  \*\*\*\*  Roomijs met banaan |
| Woensdag  17 mei 2023 | ***Businesslunch tegen € 25.00 PP exclusief dranken***  Minestrone  \*\*\*\*  Geroosterde lendebiefstuk met béarnaisesaus en luciferaardappelen  \*\*\*\*  Roomijs met banaan |
| Dinsdag  23 mei 2023 | ***Businesslunch tegen € 25.00 PP exclusief dranken***  Broccoliroomsoep  \*\*\*\*  Gefruite scampi met gribichesaus en frietjes  \*\*\*\*  Aardbeienbavarois |
| Woensdag  24 mei 2023 | ***Businesslunch tegen € 25.00 PP exclusief dranken***  Broccoliroomsoep  \*\*\*\*  Gefruite scampi met gribichesaus en frietjes  \*\*\*\*  Aardbeienbavarois |
| Donderdag  25 mei 2023 | ***Businesslunch tegen € 25.00 PP exclusief dranken***  Broccoliroomsoep  \*\*\*\*  Gefruite scampi met gribichesaus en frietjes  \*\*\*\*  Aardbeienbavarois |
| Dinsdag  30 mei 2023 | ***Businesslunch tegen € 25.00 PP exclusief dranken***  Tomatensoep met paprikajulienne en rijst  \*\*\*\*  Bladerdeeg pasteitje met kip en champignons in roomsaus – luciferaardappelen  \*\*\*\*  Flensjes Mikado |
| Woensdag  31 mei 2023 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - €55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Bouillabaisse, crème van geroosterde paprika, inktvis, cappelini, basilicum  \*\*\*\*  Gepocheerd ei met asperges, Hollandse saus  \*\*\*\*  Lamszadel op de wijze van Nice, gratin dauphinois met courgettes  \*\*\*\*  Appeltaart met speculoos en echt vanilleroomijs |
| Donderdag  1 juni 2023 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Bouillabaisse, crème van geroosterde paprika, inktvis, cappelini, basilicum  \*\*\*\*  Gepocheerd ei met asperges, Hollandse saus  \*\*\*\*  Lamszadel op de wijze van Nice, gratin dauphinois met courgettes  \*\*\*\*  Appeltaart met speculoos en echt vanilleroomijs |
| Vrijdag  2 juni 2023 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  Bouillabaisse, crème van geroosterde paprika, inktvis, cappelini, basilicum  \*\*\*\*  Gepocheerd ei met asperges, Hollandse saus  \*\*\*\*  Lamszadel op de wijze van Nice, gratin dauphinois met courgettes  \*\*\*\*  Appeltaart met speculoos en echt vanilleroomijs |
| Dinsdag  6 juni 2023 | ***Businesslunch tegen € 25.00 PP exclusief dranken***  Knolseldersoep  \*\*\*\*  Rundertartaar met groentesalade en frieten  \*\*\*\*  poire belle Hélène |
| Woensdag  7 juni 2023 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  broccoliroom met gerookte paling  \*\*\*\*  scampi in currysaus  \*\*\*\*  kalfsmedaillon archiduc  \*\*\*\*  Suzetteflensjes |
| Donderdag  8 juni 2023 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  broccoliroom met gerookte paling  \*\*\*\*  scampi in currysaus  \*\*\*\*  kalfsmedaillon archiduc  \*\*\*\*  Suzetteflensjes |
| Vrijdag  9 juni 2023 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  broccoliroom met gerookte paling  \*\*\*\*  scampi in currysaus  \*\*\*\*  kalfsmedaillon archiduc  \*\*\*\*  Suzetteflensjes |
| Dinsdag  13 juni 2023 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  broccoliroom met gerookte paling  \*\*\*\*  scampi in currysaus  \*\*\*\*  kalfsmedaillon archiduc  \*\*\*\*  Suzetteflensjes |
| Woensdag  14 juni 2023 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  broccoliroom met gerookte paling  \*\*\*\*  scampi in currysaus  \*\*\*\*  kalfsmedaillon archiduc  \*\*\*\*  Suzetteflensjes |
| Donderdag  15 juni 2023 | ***Gastronomische lunch tegen € 45.00 PP exclusief dranken - € 55.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)***  broccoliroom met gerookte paling  \*\*\*\*  scampi in currysaus  \*\*\*\*  kalfsmedaillon archiduc  \*\*\*\*  Suzetteflensjes |



De menu’s zijn onder voorbehoud. Er kunnen steeds wijzigingen doorgevoerd worden afhankelijk van de aanvoer van verse producten.



 Member of AEHT Belgium

Reserveren kan via onze website: [www.technigo.be](http://www.technigo.be) of www.hotelschool.be

of via telefoon op het nummer 053/46 70 99 (van dinsdag tot vrijdag)

**“TechniGO!” houdt rekening met uw voedselallergie en/of intolerantie!**

**Heeft u een allergie? Meld het ons!**

Onze keuken gaat zorgvuldig om met uw voedselallergie/-intolerantie, maar helaas is kruisbesmetting in onze keuken nooit 100% uit te sluiten. Uiteraard zullen wij er alles aan doen om een passende oplossing te bieden en wie weet kan uw keuze in overleg met onze keuken allergenenvrij bereid worden!

Didactisch restaurant Terlinden – Oude Gentbaan 49 – 9300 Aalst – 053 / 46 70 00

Info@technigo.be