

Menu's 2023 2024

Restaurant Terlinden

Reserveren via telefoon of PC



053 / 46 70 99

(van woensdag tot vrijdag vanaf 9.00u)



www.technigo.be ► onze school ► Hotel-, bakkerij- en
slagerijschool ► Reserveer hier (onder Didactisch restaurant Terlinden)

Datum	menu
	<i>Gastronomische lunch tegen € 48.00 PP exclusief dranken - € 60.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)</i>
	Gemarineerde tomatenrassen – buffelmozzarella – gepofte aubergine ****
	Vitello tonato – frisse groenten – gerookte paling – arbequina ****
	Vis van de dag met tuinkruiden – Zeeuwse mosselen – stampot – mosterdvinaigrette ****
	Tamarillos met frambozensaus – vanille-ijs
Woensdag 4 oktober 2023	
Donderdag 5 oktober 2023	
	

Woensdag 11 oktober 2023 Donderdag 12 oktober 2023 Vrijdag 13 oktober 2023	Gastronomische lunch tegen € 48.00 PP exclusief dranken - € 60.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen) Gemarineerde tomatenrassen – buffelmozzarella – gepofte aubergine **** Vitello tonato – frisse groenten – gerookte paling – arbequina **** Vis van de dag met tuinkruiden – Zeeuwse mosselen – stampot – mosterdvinaigrette **** Tamarillos met frambozensaus – vanille-ijs 
Woensdag 18 oktober 2023 Donderdag 19 oktober 2023 Vrijdag 20 oktober 2023	Gastronomische lunch tegen € 48.00 PP exclusief dranken - € 60.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen) Noordzeekrab – venkel – venkelgelei – krabolie – advocadocrème **** Vis van de dag - minigroenten - gierst **** Lam – crème van jonge wortel – tapenade aubergines **** Gebakken aardbeien – pistacheroomijs 

Woensdag 25 oktober 2023 Donderdag 26 oktober 2023	Gastronomische lunch tegen € 48.00 PP exclusief dranken - € 60.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen) Noordzeekrab – venkel – venkelgelei – krabolie – advocadocrème **** Vis van de dag - minigroenten - gierst **** Lam – crème van jonge wortel – tapenade aubergines **** Gebakken aardbeien – pistacheroomijs 
Donderdag 9 november 2023 Vrijdag 10 november 2023	Gastronomische lunch tegen € 48.00 PP exclusief dranken - € 60.00 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 

Woensdag 15 november 2023 Donderdag 16 november 2023 Vrijdag 17 november 2023	<i>Gastronomische lunch tegen € 48.00 PP exclusief dranken - € 60.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)</i> Velouté van hoevekip – kalfstong – Parijse kampernoelies **** Gegrilde zeetongreepjes – tomaat – basilicum – croutons **** Hazenrug Harlekijn – reinette – veenbessen – pot au feu van wintergroenten **** Gratin van vers fruit 
Woensdag 22 november 2023 Donderdag 23 november 2023 Vrijdag 24 november 2023	<i>Gastronomische lunch tegen € 48.00 PP exclusief dranken - € 60.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)</i> Sint-Jakobsvrucht – peterseliwortel –hoorn des overvloeds **** Romige mosselsoep met zuring **** Patrijs – witloof – veenbessen – amandelkroketten **** Pannenkoek met appelen 

Woensdag 29 november 2023 Donderdag 30 november 2023 Vrijdag 1 december 2023	Gastronomische lunch tegen € 48.00 PP exclusief dranken - € 60.00 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 Tirolse wijze, tomaat, spinazie, pommes pont neuf en salade van tuinkers **** Roomijsomelet – chocolademousse
Donderdag 7 december 2023	Gastronomische lunch tegen € 48.00 PP exclusief dranken - € 60.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen) Gerookte paling – rode biet – zure room **** Dorade royal – eryngii – jonge prei – parmaham – sjalottensaus – parmezaan **** Hert – kweeperen – aardperen – schorseneren – specerijenjus **** Millefeuille van witte chocolade – mascarpone – tonka en gekarameliseerde appel <i>Eryngii of Koningsoesterzwam</i>

Donderdag 14 december 2023	Gastronomische lunch tegen € 48.00 PP exclusief dranken - € 60.00 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 
Woensdag 10 januari 2024	Businesslunch tegen € 30.00 PP exclusief dranken Minestrone **** Geroosterde lendebeefstuk met béarnaisesaus en luciferaardappelen **** Roomijs met banaan
Woensdag 17 januari 2024	Businesslunch tegen € 30.00 PP exclusief dranken Minestrone **** Geroosterde lendebeefstuk met béarnaisesaus en luciferaardappelen **** Roomijs met banaan

Woensdag 24 januari 2024 Donderdag 25 januari 2024	Gastronomische Italiaanse lunch tegen € 48.00 PP exclusief dranken - € 60.00 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 <i>Risotto is een rijstgerecht uit het noorden van Italië. De rijst wordt eerst een paar minuten droog aangebakken en daarna in bouillon gekookt. Tijdens het koken kunnen andere ingrediënten toegevoegd worden, zoals vis of vlees, kruiden en een groentemix, vaak gelardeerd met Parmezaanse kaas</i>
Donderdag 1 februari 2024	Gastronomische Italiaanse lunch tegen € 48.00 PP exclusief dranken - € 60.00 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 <i>Ricotta is een witte zachte en frisse Italiaanse kaas van koeien- of schapenmelk met een milde en zacht zoete smaak. Ricotta bevat een laag zout- en vetgehalte. Ricotta betekent 'opnieuw gekookt'.</i> 

Woensdag 7 februari 2024 Donderdag 8 februari 2024 Vrijdag 9 februari 2024	<i>Gastronomische lunch tegen € 48.00 PP exclusief dranken - € 60.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)</i> Steak van rode tonijn – salade Niçoise **** Crème Agnès Sorel **** Mechelse koekoek – Provençaalse kruiden – béarnaise **** Salade van winterfruit- vanilleroom – champagnesabayon 
Woensdag 21 februari 2024 Donderdag 22 februari 2024	<i>Gastronomische lunch tegen € 48.00 PP exclusief dranken - € 60.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)</i> Steak van rode tonijn – salade Niçoise **** Crème Agnès Sorel **** Gebraden piepkuiken – Provençaalse kruiden – béarnaise **** Salade van winterfruit- vanilleroom – champagnesabayon 

Donderdag 29 februari 2024 Vrijdag 1 maart 2024	Gastronomische lunch tegen € 48.00 PP exclusief dranken - € 60.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen) Kabeljauw – mosterdlinzen – gezouten kappers **** Witloofsoepje – Parmaham – kreeft – kampernoelieschuim – arganolie **** Varkenswangetjes – grondwitloof – knolselder – dragon **** Compote van appels – d’Agen pruimen – Butter scotch <i>Varkenswangetjes zijn - zoals de naam doet vermoeden - afkomstig uit de kaakspieren van de wangen van het varken. Het vlees is doorweven met zeer kleine zenuwen en pezen, wat de wangetjes een typische smaak geeft. Geen enkel ander stukje vlees is zo smaakvol en boterzacht!</i>
Woensdag 6 maart 2024 Donderdag 7 maart 2024	Gastronomische lunch tegen €48.00 PP exclusief dranken - € 60.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen) Kabeljauw – mosterdlinzen – gezouten kappers **** Witloofsoepje – Parmaham – kreeft – kampernoelieschuim – arganolie **** Varkenswangetjes – grondwitloof – knolselder – dragon **** Compote van appels – d’Agen pruimen – Butter scotch <i>Pruneaux d'Agen BGA bezitten een glanzend zwarte kleur en amberkleurig zacht vruchtvlees. Deze gedroogde pruimen zijn het hele jaar door verkrijgbaar en kunnen onmiddellijk gegeten worden, op elk moment van de dag. Echte energiebommen zijn het, ideaal tegen een dipje of vermoeidheid.</i> 

Woensdag 13 maart 2024 Donderdag 14 maart 2024 Vrijdag 15 maart 2024	Gastronomische lunch tegen € 48.00 PP exclusief dranken - € 60.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen) Witte asperges – langoustines – citroen **** Aspergevelouté **** Côte à l’os – gepekeld groenten **** Citroentaartje – aardbeien – witte chocolade – pistache 
Woensdag 20 maart 2024 Donderdag 21 maart 2024 Vrijdag 22 maart 2024	Gastronomische lunch tegen € 48.00 PP exclusief dranken - € 60.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen) Gemarineerde tonijn – soja – limoen **** Tempura van courgettebloem – Zeeduivel **** Zwartpootkip – morieltjes – asperges **** Gebrande crème 

Woensdag
17 april 2024

Donderdag
18 april 2024

Vrijdag
19 april 2024

Gastronomische lunch tegen € 48.00 PP exclusief dranken - € 60.00 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



Woensdag
22 mei 2024

Donderdag
23 mei 2024

Vrijdag
24 mei 2024

Gastronomische lunch tegen € 48.00 PP exclusief dranken - € 60.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)

Broccoliroom met gerookte paling

Scampi in currysaus

Kalfsmedaillon Archiduc

Suzetteflensjes



Woensdag 29 mei 2024 Donderdag 30 mei 2024 Vrijdag 31 mei 2023	Gastronomische lunch tegen € 48.00 PP exclusief dranken - € 60.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen) Broccoliroom met gerookte paling **** Scampi in currysaus **** kalfsmedaillon archiduc **** Suzetteflensjes 
Woensdag 5 juni 2024 Donderdag 6 juni 2024 Vrijdag 7 juni 2024	Gastronomische lunch tegen € 48.00 PP exclusief dranken - € 60.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen) Gemarineerde tonijn – soja - limoen **** Tempura van courgettebloem – Zeeduivel **** Zwartpootkip – morieltjes - asperges **** Gebrande crème 

woensdag 12 juni 2024 Donderdag 13 juni 2024	Gastronomische lunch tegen € 48.00 PP exclusief dranken - € 60.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen) Gemarineerde tonijn – soja - limoen **** Tempura van courgettebloem – Zeeduivel **** Zwartpootkip – morieltjes - asperges **** Gebrande crème 
--	---

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 of www.hotelschool.be
of via telefoon op het nummer 053/46 70 99
(van woensdag tot vrijdag)

"TechniGO!" houdt rekening met uw voedselallergie en/of intolerantie!



Heeft u een voedselallergie? 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!

