



Hotelschool Aalst

DIDACTISCH RESTAURANT

Terlinden



Ledebaan

Hotelschool Aalst



Didactisch restaurant Terlinden
Oude Gentbaan 49
9300 Aalst
053 46 70 99

www.hotelschoolaalst.be

Sterk in voeding, warm in zorg

Menu's 2024 2025

Didactisch Restaurant Terlinden

Oude Gentbaan 49



Reserveren via telefoon of website




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

Reserveren via website



www.hotelschoolaalst.be



Datum	Menu
<p>Donderdag 19 september</p> <p>Vrijdag 20 september</p>	<p>Gastronomische lunch tegen € 48.00 PP exclusief dranken - € 60.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)</p> <p>Gemarineerde tomatenrassen – buffelmozzarella – gepofte aubergine *****</p> <p>Vitello tonato – frisse groenten – gerookte paling – arbequina *****</p> <p>Vis van de dag met tuinkruiden – Zeeuwse mosselen – stampot – mosterdvinaigrette *****</p> <p>Tamarillos met frambozensaus – vanille-ijs</p> 

Donderdag
26 september

Vrijdag
27 september

***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



Donderdag
10 oktober

Vrijdag
11 oktober

***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



Vrijdag
18 oktober

**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
23 oktober

Donderdag
24 oktober

Vrijdag
25 oktober

**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
6 november

Donderdag
7 november

Vrijdag
8 november

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

Velouté van hoevekip – halfstong – Parijse kampernoelies

Gegrilde zeetongreepjes – tomaat – basilicum – croutons

Hazenrug Harlekijn – reinette - veenbessen – pot au feu van
wintergroenten

Gratin van vers fruit



Donderdag
14 november

Vrijdag
15 november

**Gastronomische lunch tegen € 48.00 PP exclusief dranken
- € 60.00 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
21 november

Vrijdag
22 november

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

Sint-Jakobsvrucht – peterseliewortel –hoorn des overvloeds
* * * *

Romige mosselsoep met zuring
* * * *

Patrijs – witloof – veenbessen – amandekrokotten
* * * *

Pannenkoek met appelen



Donderdag
28 november

**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 - gekarameliseerde
appel



*Eryngii of
Koningsoesterzwam*

Donderdag
5 december

Vrijdag
6 december

**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 –
gekarameliseerde appel



Woensdag
8 januari

Businesslunch tegen € 30.00 PP exclusief dranken

Waterkersroomsoep
* * * *

Kabeljauw met prei en winterpenen Hertoginnenaardappelen
* * * *



Roomijs met chocolade





<p>Woensdag 15 januari</p> <p>Donderdag 16 januari</p> <p>Vrijdag 17 januari</p>	<p>Gastronomische lunch tegen € 48.00 PP exclusief dranken - € 60.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)</p> <p>Gerookte paling – rode biet – zure room ****</p> <p>Dorade royal – eekhoorntjesbrood – jonge prei – parmaham – sjalottensaus – parmezaan ****</p> <p>Hert – kweeperen – aardperen – schorseneren – specerijenjus ****</p> <p>Millefeuille van witte chocolade – mascarpone – tonka en gekarameliseerde appel</p> 
<p>Woensdag 22 januari</p> <p>Donderdag 23 januari</p>	<p>Gastronomische lunch tegen € 48.00 PP exclusief dranken - € 60.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)</p> <p>Kabeljauw – mosterdlinzen – gezouten kappers ****</p> <p>Witlofsoepje – Parmaham – kreeft – kampernoelieschuim – arganolie ****</p> <p>Varkenswangetjes – grondwitloof – knolselder – dragon ****</p> <p>Compote van appels – d'Agén pruimen – Butter scotch</p>  <p><i>Prunex d'Agén 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></p>

<p>Woensdag 29 januari</p> <p>Donderdag 30 januari</p>	<p>Gastronomische lunch tegen € 48.00 PP exclusief dranken - € 60.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)</p> <p>Kabeljauw – mosterdlinzen – gezouten kappers ****</p> <p>Witloofsoepje – Parmaham – kreeft – kampernoelieschuim – arganolie ****</p> <p>Varkenswangetjes – grondwitloof – knolselder – dragon ****</p> <p>Compote van appels – d’Agen pruimen – Butter scotch</p> 
<p>Woensdag 5 februari</p> <p>Donderdag 6 februari</p> <p>Vrijdag 7 februari</p>	<p>Gastronomische lunch tegen € 48.00 PP exclusief dranken - € 60.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)</p> <p>Steak van rode tonijn – salade Niçoise ****</p> <p>Crème Agnès Sorel ****</p> <p>Mechelse koekoek – Provençaalse kruiden – béarnaise ****</p> <p>Salade van winterfruit– vanilleroom – champagnesabayon</p>  <p>De Mechelse koekoek is een kippenras, regionaal gebonden aan de omgeving van de Vlaamse stad Mechelen. Ook komt de naam Mechels hoen voor: koekoek is eigenlijk de aanduiding voor de kleurslag, het patroon en de kleuren van het verenkleed</p>

<p>Woensdag 12 februari</p> <p>Donderdag 13 februari</p> <p>Vrijdag 14 februari</p>	<p>Gastronomische lunch tegen € 48.00 PP exclusief dranken - € 60.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)</p> <p>Steak van rode tonijn – salade Niçoise ****</p> <p>Crème Agnès Sorel ****</p> <p>Gebraden piepkuiken – Provençaalse kruiden – béarnaise ****</p> <p>Salade van winterfruit– vanilleroom – champagnesabayon</p> 
<p>Woensdag 19 februari</p> <p>Donderdag 20 februari</p> <p>Vrijdag 21 februari</p>	<p>Gastronomische lunch tegen € 48.00 PP exclusief dranken - € 60.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)</p> <p>Minestrone ****</p> <p>Scampi Diabolique – puntpaprika – miniwortel - rijst ****</p> <p>Lendebiefstuk - béarnaisesaus - luciferaardappelen ****</p> <p>Roomijs – banaan - chocolade</p> 

<p>Woensdag 26 februari</p> <p>Donderdag 27 februari</p> <p>Vrijdag 28 februari</p>	<p>Gastronomische lunch tegen € 48.00 PP exclusief dranken - € 60.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)</p> <p>Minestrone ****</p> <p>Scampi Diabolique – puntpaprika – miniwortel - rijst ****</p> <p>Lendebiefstuk - béarnaisesaus - luciferaardappelen ****</p> <p>Roomijs – banaan - chocolade</p> 
<p>Woensdag 12 maart</p> <p>Donderdag 13 maart</p> <p>Vrijdag 14 maart</p>	<p>Gastronomische lunch tegen € 48.00 PP exclusief dranken - € 60.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)</p> <p>Witte asperges – langoustines – citroen ****</p> <p>Aspergevelouté ****</p> <p>Côte à l'os – gepekeld groenten ****</p> <p>Citroentaartje – aardbeien – witte chocolade – pistache</p>  <p>De asperge is een plant die in het wild vooral voorkomt in kuststreken en langs rivieren. De plant wordt vanwege de jonge scheuten geteeld als groente. Er zijn witte, groene en paarse asperges op de markt.</p>

<p>Woensdag 19 maart</p> <p>Donderdag 20 maart</p> <p>Vrijdag 21 maart</p>	<p>Gastronomische lunch tegen € 48.00 PP exclusief dranken - € 60.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)</p> <p>Witte asperges – langoustines – citroen ****</p> <p>Aspergevelouté ****</p> <p>Côte à l'os – gepekelde groenten ****</p> <p>Citroentaartje – aardbeien – witte chocolade – pistache</p> 
<p>Woensdag 23 april</p> <p>Donderdag 24 april</p> <p>Vrijdag 25 april</p>	<p>Gastronomische lunch tegen € 48.00 PP exclusief dranken - € 60.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)</p> <p>Witte asperges – langoustines – citroen ****</p> <p>Aspergevelouté ****</p> <p>Côte à l'os – gepekelde groenten ****</p> <p>Citroentaartje – aardbeien – witte chocolade – pistache</p> 

Donderdag
22 mei

**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 - vanilleroomijs



Woensdag
28 mei

**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 - vanilleroomijs



<p>Woensdag 4 juni</p> <p>Donderdag 5 juni</p> <p>Vrijdag 6 juni</p>	<p>Gastronomische lunch tegen € 48.00 PP exclusief dranken - € 60.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)</p> <p>broccoliroom met gerookte paling ****</p> <p>scampi in currysaus ****</p> <p>kalfsmedaillon archiduc ****</p> <p>Suzetteflensjes</p> 
<p>Woensdag 11 juni</p> <p>Vrijdag 13 juni</p>	<p>Gastronomische lunch tegen € 48.00 PP exclusief dranken - € 60.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)</p> <p>broccoliroom met gerookte paling ****</p> <p>scampi in currysaus ****</p> <p>kalfsmedaillon archiduc ****</p> <p>Suzetteflensjes</p> 

<p>Woensdag 5 juni 2024</p> <p>Donderdag 6 juni 2024</p> <p>Vrijdag 7 juni 2024</p>	<p>Gastronomische lunch tegen € 48.00 PP exclusief dranken - € 60.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)</p> <p>Gemarineerde tonijn – soja - limoen ****</p> <p>Tempura van courgettebloem – Zeeduivel ****</p> <p>Zwartpootkip – morieltjes - asperges ****</p> <p>Gebrande crème</p> 
---	--

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 www.hotelschoolaalst.be

Onze Hotelschool 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!



Bezoek ons didactisch restaurant van de 2^{de} graad op hoofdcampus Ledebaan. Ledebaan 101 – 9300 Aalst



Enkele stageplaatsen van onze leerlingen



Restaurant Plong Aalst



Restaurant Bless Aalst



Restaurant Cloche Hofstade



Restaurant Sir Kwinten Assse



L'Uni Vert La Saline les Bains La Réunion



Hotel Van der Valck Breda



Hotel Lux La Réunion



Hotel & SPA Akoya La Réunion



La Potinière De Haan



Restaurant Cul'eau Aalst



Restaurant 't Parksken Balegem



Restaurant De Biek Moorsel



Restaurant Blomme Aalst



Restaurant Assiette de Juliette Herzele



Restaurant One Roermond



Restaurant Pacht 26 Gijzegem



Restaurant A'muze Opwijk



Restaurant August Lennik



Hotel & Spa Le Saint Alexis La Réunion

De didactische werking van onze school wordt mede ondersteund door volgende partners.



GROOTHANDEL
WYLA BVBA
GROENTEN - FRUIT - PRIMEURS

GSM 0475 81 64 82 TEL 053 21 10 83
E-MAIL info@wylabe FAX 053 78 86 99

WWW.WYLA.BE



AQUALITY
Verse visspecialist
Van de Noordzee rechtstreeks in uw keuken



- Koeltechniek
- Airconditioning
- Warmtepompen

BUSSCHAERT
Koeltechniek bv - 0475 42 87 89





SCHILDERWERKEN NS
NICO SCHOCKAERT
SCHILDER • BEHANG • PLAK- & GYPROCWERKEN
RAAMDECORATIE • VLOERBEKLEDING 

☎ 0492 53 30 98
📍 Eglantierstraat 46 - 9300 Aalst
✉ info@schilderwerken-ns.be
🌐 www.schilderwerken-ns.be



See you soon

Gelegenheidsdrukwerk
voor mensen met respect
voor kwaliteit en duurzaamheid.



GROEN

DRUK
DUURZAME PRINT OPLOSSINGEN

Onegem 97d
9300 Aalst
053 77 75 70
info@groendruk.be
www.groendruk.be



Didactisch restaurant Terlinden
Oude Gentbaan 49
9300 Aalst
053 46 70 99

www.hotelschoolaalst.be