

Gravin Jacobastraat 1
1823 DS Alkmaar
telefoon: 072-5675570



Overzicht menu's **klas 3** Consumptief, afdeling HORECA
cursusjaar 2008-2009
Lunches van 12.30 tot 14.15 uur

De menu's zijn het gehele jaar €7.50 p.p. (exclusief consumptie)

week	datum	menu	aantal personen
44	29-okt	Kerriesoep	
45	5-nov	*** Kipfilet met pesto en rauwe ham Geglanceerde herfst groente Gebakken aardappeltjes *** Crêpe Suzette	

week	datum	menu	aantal personen
46	12-nov	Tomatensoep met gehakt quenelletjes	
47	19-nov	*** Varkensoester met cranberrycompote Getourneerde aardappel Gebraseerde perziebonen gerold in katenspek *** Sinaasappelbavarois met mandarijncompote en vanille-ijs	

week	datum	menu	aantal personen
48	26-nov	Pompoensoep met zalmsnippers	
49	3-dec	*** Elzasser zuurkool met rookworst en spek Aardappelpuree *** Westfriese krentenmik met kaneelijs	

week	datum	menu	aantal personen
50	10-dec	Courgettesoep	
51	geen	***	
		Tilapiafilet met vissauce ratatouille	
		Timbaaltje van rijst	

		Vanille-ijs met warme kersen	

week	datum	menu	aantal personen
2	7-jan	Salade met gerookte eendenborst	
3	14-jan	***	
		Hazenpeper	
		Stoofpeer/geglaceerde winterwortel	
		Aardappel/kastanjepuree	

		Tompouce van Speculaasbavarois met amarettoroom	

week	datum	menu	aantal personen
4	21-jan	Uiensoep met kaas crouton	
5	28-jan	***	
		Gebakken botervis met Hollandaisesaus	
		Pommes Duchesse	
		Rode bietjes	

		Verse fruitsalade met Limoenijs	

week	datum	menu	aantal personen
6	4-feb	Verrassingsmenu	
7	11-feb		

week	datum	menu	aantal personen
9	25-feb	Huzarensalade met toast en boter	
10	4-mrt	***	
		Wiener Schnitzel	
		Pommes frites	
		Gemengde salade	
		Geglaceerde bospeen	

		Crème brûlée	

week	datum	menu	aantal personen
11	11-mrt	Salade met handpeer, blauwschimmel en walnoten	
12	18-mrt	*** Bœuf á la chef Griekse pasta Gevuld paprikaatje / appelcompote *** Spekkoek met vanille-ijs	

week	datum	menu	aantal personen
13	25-mrt	Griekse salade met notenbrood	
14	1-apr	*** Lamskotteletjes met Bearnaise sauce Mediteraans gebakken aardappel Roerbakgroente *** Griekse hangop	

week	datum	menu	aantal personen
15	8-apr	Salade Caprésé	
16	15-apr	*** Varkensrollade met tonijnmayonaise Pommodori uit de oven Pasta *** Tiramisu Abrikozen clafoutis met bitterkoekjesijs	

week	datum	menu	aantal personen
19	6-mei	Aspergesoep	
20	13-mei	*** Gebakken Pangasia filet met remouladesaus Vruchtenchutney Venkel met nootjes Gepofte aardappel met bieslook crème fraîche *** Café Brûlée	

week	datum	menu	aantal personen
21	20-mei	Gazpazzio	
22	27-mei	***	
		Paëlla	
		frisse salade	

		Bloedsinaasappelbavaroise	
		met roodfruit compôte	

week	datum	menu	aantal personen
23	3-jun	Verrassingsmenu	
24	10-jun		

Gravin Jacobastraat 1
1823 DS Alkmaar
telefoon: 072-5675570



Overzicht menu's **klas 4**, Consumptief, afd. HORECA
cursusjaar 2008-2009
Lunches van 12.30 tot 14.15 uur

De menu's zijn het gehele jaar €7.50 p.p. (exclusief consumptie)

week	datum	menu; Schoolmenu	aantal personen
44	30-okt	Lauwwarme salade met bospaddenstoelen	
45	6-nov	***	
		Ossabucco	
		Tagliatella met basilicum saus	
		Geroosterde tomaat	

		Tart Tartin met vanille room	

week	datum	menu; Jip Westra & Steven van Spellen	aantal personen
46	13-nov	Gerookte eendenborst op een bedje van notensla	
47	20-nov	*** Vlaamse stoofpot met rozemarijn aardappeltjes Rode kool met gecarameliseerde appeltjes *** Appel crumble met huisgemaakte vanilleroomijs en Butterschotsch saus	

week	datum	menu; Dave Stolk & Jason Rump	aantal personen
48	27-nov	Capaccio met parmazaanse kaas en pijnboompitten.	
49	4-dec	*** Gebakken Zalmoot Tagliatella met pesto *** Tiramisu	

week	datum	menu; Lisa Klumpenaar & Raoul Neijmeijer	aantal personen
50	11-dec	Komkommercarpaccio met gemarineerde tijgergarnalen	
2	8-jan	*** Botervis Bamboe Bartke met gebakken aardappel *** Crème van witte wijn met lange vingers	

week	datum	Menu; Brian v d Broek & Bas de Vries	aantal personen
3	15-jan	Italiaanse salade met notenbrood	
4	22-jan	*** Pipe Rigate met sperzibonen en Bolagnaise saus *** Tiramisu	

week	datum	menu; Jeffrey Potjes & Tom Roozendaal	aantal personen
5	29-jan	Garnalen cocktail	
6	5-feb	***	

		Gebakken zalm met een kruidig korstje *** Peer met vanille-ijs en chocoladesaus	
--	--	---	--

week	datum	menu; Richard Tol	aantal personen
7	12-feb	Kipsalade met ananas	
9	26-feb	*** Cocktail Blue Hawaiian *** Kalkoenbiefstuk met avocadosaus Tagliatelle en frisse tomatensalade *** Rondom gevulde sinaasappel met diverse vruchten en citroenijs	

week	datum	menu; <u>n.t.b.</u>	aantal personen
10	5-mrt	Indiase Linzensoep met maïsbrood	
11	12-mrt	*** Mediteraanse Lamskotelet Aardappelpuree Roerbakgroenten *** Twee kleuren parfait met rode vruchten	

week	datum	menu	aantal personen
12	19-mrt	Lamsragout an Croûte	
13	26-mrt	*** Biefstuk met champignon tapenade Pommes Dauphine Gevulde paprika Frisse salade *** Drieluik van peer	

week	datum	
14	2-apr	geen lunch / proef examen
15	9-apr	geen lunch / proef examen

		Inschrijven mogelijk	aantal personen
16	16-apr	examen Koken / serveren	
17	23-apr	examen Koken / serveren	