

Alfa-college  
Parkweg 1a1  
7772 XP HARDENBERG  
0523 - 28 22 22



19 september t/m 14 november 2017

Geachte gast,

Ook in het nieuwe schooljaar kunt u uiteraard weer dineren in het Sterrenrestaurant!

Vanaf dinsdag 19 september bent u van harte welkom.

Bij deze het menuboekje welke gebruikt gaat worden in de eerste periode (19 september t/m 14 november) van het nieuwe schooljaar in ons Sterrenrestaurant. Hieruit kunt u op de avond zelf een keuze maken om vervolgens lekker een avond te kunnen ontspannen. U bent welkom vanaf 17.30 uur voor een aperitief; het diner wordt om 18.00 uur geserveerd.

Begin november wordt u het menuboekje toegezonden welke geldig zal zijn vanaf 21 november.

Mocht u met een groepje groter dan 12 personen wensen te dineren, dan stellen wij graag in overleg met u een (keuze) menu samen.

**Reserveren kan via onderstaande telefoonnummers:**

Op maandag, woensdag en vrijdag:	088 – 334 1955 (Margreet Biglaar)
Op dinsdag en donderdag:	088 – 334 1861 (Betty Lenters)
Mailen kan uiteraard ook:	<a href="mailto:ms.biglaar@alfa-college.nl">ms.biglaar@alfa-college.nl</a>

Wij wensen u een gezellige en smakelijke avond toe!

Docenten en studenten Facilitaire Dienstverlening & Horeca



**Week 38**  
**Dinsdag 19 september 2017**

**Koud voorgerecht € 4,50**

Garnalencocktail remake 2017

of

Bruchetta, gerookte buffelmozzarella, auberginesalsa

**Soep € 3,50**

Uiensoep wonton style

of

Crème soep van knolselderij, Hollandse garnalen

**Hoofdgerecht € 10,75**

Klassiek gestoofde rundersukade, krokante pulled beef, eigen jus,  
stampot andijvie

of

Kalkoenmedaillons, pancetta, salie, tomatenjus

**Nagerecht € 3,50**

Chocolademousse, gezouten hazelnoten, vanille-room

of

Vanille crème brûlée

**Week 39**  
**Dinsdag 26 september 2017**

**Koud voorgerecht € 4,50**

Rilette van verse en gerookte zalm, kappertjes, crostini, bieslook  
crème  
of  
Remoulade van rundermuis, zuurdesemtoast, gepocheerd ei

**Soep € 3,50**

Heldere bouillon van boerenkool, spekjes, rookworst  
of  
Tomatensoep 'finish it yourself'

**Hoofdgerecht € 10,75**

Gepekeld kiphammetje, zuurkoolrisotto, gekarameliseerde venkel  
of  
Sliptong Picasso 'New Style', tomatenpaella

**Nagerecht € 3,50**

Chocoladebavarois tricolore  
of  
Broodpudding, wafeltje van appel en kaneel, rumsabayon

**Week 40**  
**Dinsdag 3 oktober 2017**

**Koud voorgerecht € 4,50**

Tarte tatin van rode ui, gekarameliseerde geitenkaas, bietjes,  
krokante venkel  
of  
Gerookte eend, champignons, kastanje, knolselderij

**Soep € 3,50**

Lichtgebonden paddenstoelenvelouté met liaison  
of  
Klassieke Franse uiensoep met broodcrouton

**Hoofdgerecht € 10,75**

Gebakken tarbotfilet met kalfswang, knol- en bleekselderij,  
sereh- kaneeljus  
of  
Perfect steak van kalfsrib-eye, eigen jus, paddenstoelenrisotto

**Nagerecht € 3,50**

Dropdessert met venkel en laurier  
of  
Met bruine rum geflambeerde fruitsalade, walnoot-ijs, sabayon

**Week 41**  
**Dinsdag 10 oktober 2017**

**Koud voorgerecht € 4,50**

Salade met haring, rode biet, aardappel, mierikswortel  
of  
Tomatenproeverij, auberginecrème, kaneelthee gel

**Soep € 3,50**

Broccoli soep met roomkaas  
of  
Clam chowder (stevige Noord- Amerikaanse vis- groentesoep)

**Hoofdgerecht € 10,75**

Gelakte varkensprocureur, appeljus, spruitjesstamp, koolsalade  
of  
Gebakken makreel, avocado, tagliatelle, cress salade, cress krokant

**Nagerecht € 3,50**

Vanille panna cotta, blauwe bes, dragon  
of  
Wentelteefje van suikerbrood, kaneelijs, honing- tijmsiroop

**Week 42**  
**Dinsdag 17 oktober 2017**

**Koud voorgerecht € 4,50**

Carpaccio 'finish it yourself' (minimaal 2 personen)  
of  
Tonijn tataki, sesam- yoghurt dip,

**Soep € 3,50**

Bouillabaisse  
of  
Mosterd- crème-soep

**Hoofdgerecht € 10,75**

In bier gestoofd konijn, rode kool, aardappelpuree  
of  
Kip Stroganoff 2017, gestoomde kriel, mediterrane groenten

**Nagerecht € 3,50**

Specerijen bavarois, salty karamel, pure chocoladesaus  
of  
Cranberrysorbet, hangop, pistache spongecake

**Week 44**  
**Dinsdag 31 oktober 2017**

**Koud voorgerecht € 4,50**

Terrine van konijn en pruimen  
of  
Kip- rundcocktail, grapefruit, zure room

**Soep € 3,50**

Waterzooi (licht gebonden Belgische klassieke soep)  
of  
Garnalenkroketjes

**Hoofdgerecht € 10,75**

Gekookte mosselen, whisky-, kerrie, en knoflooksaus, Vlaamse friet,  
huisgemaakte mayonaise  
of  
Vlaamse stoverij, klassiek gekookte witlof, Vlaamse friet,  
huisgemaakte mayonaise

**Nagerecht € 3,50**

Chocoladebavarois  
of  
Brusselse wafel, ijs, slagroom, warme kersen



**Week 45**  
**Dinsdag 7 november 2017**

**Koud voorgerecht € 4,50**

Sandwich met gemarineerde zalm, bietenmayonaise, ingelegde  
appel  
of  
Coquilles, komkommer, hazelnoot

**Soep € 3,50**

Soep van geroosterde tomaat, mozzarella, basilicum  
of  
Kippenbouillon, gekaramelliseerde ui, steranijs, bosui

**Hoofdgerecht € 10,75**

Twee bereidingen van varkensrib, crème van courgette, gepofte en  
gevulde puntpaprika  
of  
Gegrilde kalfsentrecote, gestoofde sla, aardappelkroket,  
kerriemayonaise

**Nagerecht € 3,50**

Parfait Sibérienne  
of  
Dessert van avocado, koffie en citrus

**Week 46**  
**Dinsdag 14 november**

**Koud voorgerecht € 4,50**  
Garnalencocktail van Hollandse garnalen  
of  
Originele steak tartaar

**Soep € 3,50**  
Consommé double: Dubbel getrokken ossenstaartbouillon,  
kerrieroom, madeira  
of  
Bisque van kreeft

**Hoofdgerecht € 10,75**  
Beef Wellington, aardappeltaartje, rode wijnsaus, groene groenten  
of  
Sole Veronique van sliptong, peterselie aardappeltjes, gestoofde  
spinazie

**Nagerecht € 3,50**  
Poire Belle Hélène  
of  
Pêche Melba