

Heerlijk ESENTJE

MENUBOEKJE

28 NOVEMBER 2017

T/M

11 APRIL 2018



STERRENRESTAURANT



ALFA-COLLEGE
PARKWEG 1A1
7772 XP HARDENBERG

Wij verheugen ons op uw komst!

STERRENRESTAURANT

Alfa-college, Parkweg 1a1, Hardenberg

Vanaf dinsdag 28 november bent u van harte welkom in ons Sterrenrestaurant.

De studenten van de opleiding FD (Facilitaire Dienstverlening) en Horeca leren op deze avond het koken en serveren van een diner. De menu's uit het boekje zijn door de studenten zelf samengesteld.

Onze prijzen liggen zeer laag omdat wij tegen kostprijs een diner kunnen aanbieden.

U kunt het restaurant bezoeken door middel van een reservering.

U kunt uw reservering doorgeven op:

maandag, woensdag en vrijdagochtend via: 088 - 334 1955
en op dinsdag en donderdag via: 088 - 334 1861

Via de mail: ms.biglaar@alfa-college.nl

Vanaf 17:30 uur bent u welkom in ons restaurant om eventueel een aperitief te gebruiken. Het diner wordt vanaf 18.00 uur gereserveerd.

Mede namens de studenten FD en Horeca wensen wij u smakelijk eten in ons restaurant.

Het docententeam
Facilitaire Dienstverlening & Horeca

≈Dinsdag 28 november 2017≈

Chef de Cuisine "Siebe Huisman"

Carpaccio van rode biet geserveerd met geitenkaas

Licht gebonden soep van knolselderij

Gebakken hertenbiefstuk geserveerd met een saus van rode wijn
met aardappelkroketjes en boontjes

Crème brûlée met kaneel
geserveerd met vanille-ijs

€ 17,50

≈Dinsdag 28 november 2017≈

In 't Grand Café

Chef de Cuisine "Clemens"

Thema:

Sinterklaas

Kipspiesjes met honing mosterd

Wortelsoep

Spaanse tortilla met spinazie

Speculaasijs

€ 17,50

≈Dinsdag 12 december 2017≈

Chef de Cuisine "Anouk Hobers"

Witlofschuitjes gevuld met een bietensalade

Heldere bospaddenstoelensoep

Gebakken eendenborst geserveerd met een saus van rode port,
geserveerd met gepofte kriel en diverse groenten

Tiramisu met vanille-ijs

€ 17,50

≈Dinsdag 19 december 2017≈

Chef de Cuisine "Laurien Hilbrands"

Kerstdiner



The **Season**
to be *jolly*

€ 32,50

≈Woensdag 20 december 2017≈

Chef de Cuisine "Geerd Jan Jaspers"

Kerstdiner



€ 32,50

≈Dinsdag 9 januari 2018≈

Chef de Cuisine "Rik Jansen"

Vijgen omwikkeld met spek
gevuld met ricotta en walnoten

Gebonden soep van pastinaak en kerrie met amandel en peterselie

Gebraden varkensrollade met appel en cranberry's
geserveerd met bijpassende garnituren

Tiramisu van gember en speculaas

€ 17,50

≈Dinsdag 16 januari 2018≈

Chef de Cuisine "Demi Wolters"

Wildzwijn ham met cranberry-compôte
geserveerd met een kleine salade

Gebonden paddenstoelensoep

Hazepeper geserveerd met rode kool en aardappelpuree

Parfait van diverse noten
geserveerd met advocaatsaus en slagroom

€ 17,50

≈Dinsdag 30 januari 2018≈

Chef de Cuisine "Mats van Duren"

Klassieke steak tartaar

Licht gebonden soep van kropsla geserveerd met Hollandse garnalen

Gebakken varkenshaas geserveerd met pepersaus,
aardappelpuree en verse bladspinazie

New York cheesecake geserveerd met rood fruit

€ 17,50

≈Dinsdag 6 februari 2018≈

Chef de Cuisine "Rik Jansen"

Frisse salade met avocado en walnoten
met een vinaigrette van frambozen

Spiesje van in knoflook gemarineerde gamba's
geserveerd met een salsa van tomaat

Gegrilde zalmfilet geserveerd met tzatzikisous
en bijpassend garnituur

Bavarois van mango

€ 17,50

≈Dinsdag 13 februari 2018≈

Chef de Cuisine "Geerd Jan Jaspers"

Caprese salade met perzik

Licht gebonden soep van paprika

Kipfilet gevuld met duxelle in een krokant jasje
geserveerd met gebakken aardappelen en groentemix

Bevroren yoghurt geserveerd met seizoensfruit

€ 17,50

≈Dinsdag 13 februari 2018≈

In 't Grand Café

Chef de Cuisine "Anne-Roos, Selinde & Luuk"

Thema:

Valentijn

Tomatensoep met geroosterde kaas harten

Cupido's gamba's spies

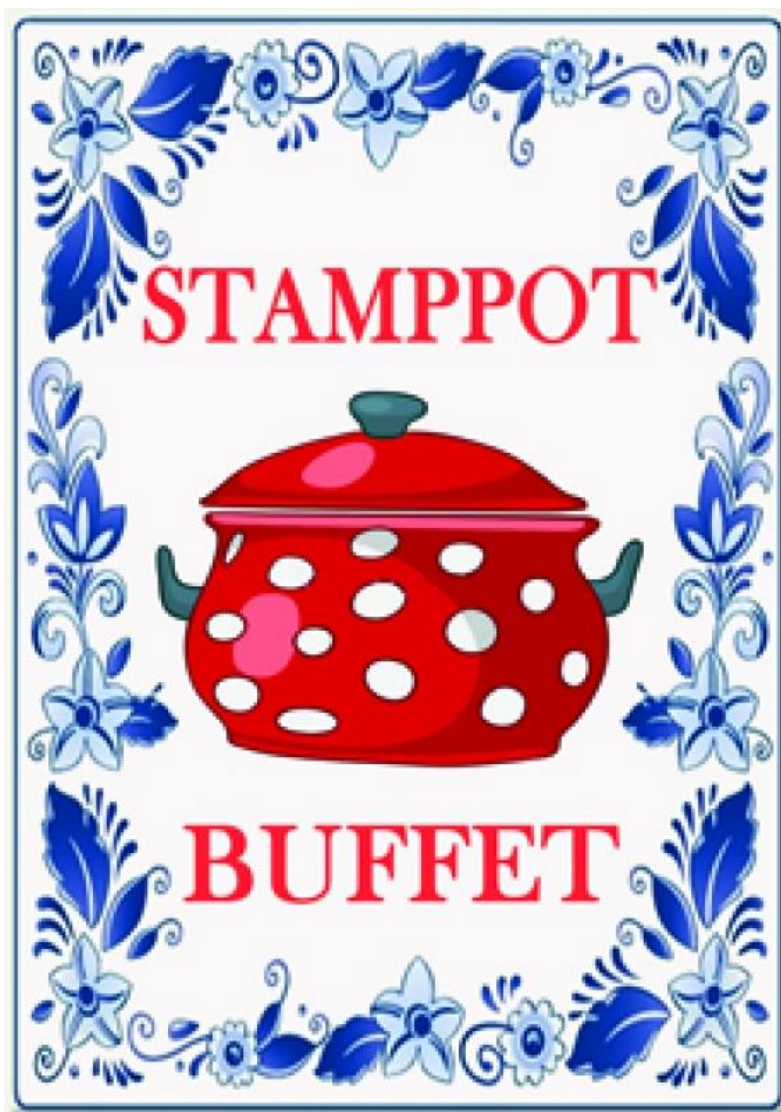
Varkenshaas met brie

Aardbeien valentijn trifle

€ 17,50

≈Dinsdag 20 februari 2018≈

Chef de Cuisine "Frieda van Leeuwen"



€ 17,50

≈Dinsdag 20 februari 2018≈

In 't Grand Café

Chef de Cuisine "Tom, Marijn & Stijn"

Thema:

Winterspelen

Hongaarse goulashsoep

Noors zalmpannetje met bosui, ei en dille

Oostenrijkse eend met kummel salade

Canadese Nanaimo bar

€ 17,50

≈Dinsdag 6 maart 2018≈

Chef de Cuisine "Laurien Hilbrands"

Gerookte zalm met kappertjes, bieslook, toast en crème fraîche

Gebraden lamsrollade geserveerd met couscous

Gebakken goudbaars met een saus van zoete paprika
geserveerd met geglaceerde bospeen
en een mousseline van bataat aardappel

Chocoladetaartje met poedersuiker en aardbeien

€ 17,50

≈Dinsdag 13 maart 2018≈

Chef de Cuisine "Melissa Kremer"

Salade van stoofpeer en geitenkaas

Gebonden soep van knolselderij

Gebakken kalfsrib-eye geserveerd met bearnaise saus,
gebakken aardappelen en gemengde groenten

Hangop van yoghurt met seizoensfruit

€ 17,50

≈Dinsdag 20 maart 2018≈

Chef de Cuisine "Joos van der Kolk"

Gemarineerde zalm met rode biet

Romige mosterdsoep geserveerd met spekjes

Gebakken varkensoester gevuld met duxelle
geserveerd met gebakken aardappelen en boontjes in spekmantel

Citroen meringue dessert

€ 17,50

≈Dinsdag 20 maart 2018≈

In 't Grand Café

Chef de Cuisine "Sven, Julian & Jens"

Thema:

Pasen

Carpaccio van gerookte kipfilet met mango

Preisoep met hamblokjes

Gegrilde lamsbout met groene kruidensaus,
roseval aardappeltjes en gegrilde groenten

Appelclafoutis met advocaatsaus

€ 17,50

≈Dinsdag 27 maart 2018≈

Chef de Cuisine "Frieda van Leeuwen"

Chinese tomatensoep met croutons en kruidenolie

Quiche Laurain

Lamskotelet met rozemarijnsaus
en gebakken rosevalaardappelen

Andijvierolletjes met spek

Cheesecake met een topping van salted caramel en crumble

€ 17,50

≈Dinsdag 3 april 2018≈

Chef de Cuisine "Bertil Hulleman"

Menu Old School Marslaan

Russisch ei

Boerengroentesoep

Cotelette Suisse

Griesmeelpudding met bessensaus

€ 17,50

≈Woensdag 11 april 2018≈

In 't Grand Café

Chef de Cuisine "Reinier, Rachell & Renee"

Thema:

Lente

Groentebouillon met lentegroenten

Courgette gevuld met feta en tonijn

Zalmrolletjes met asperge en ei
met een salade van krieltjes en venkel

Kokos-sponscake met limoen en sinaasappelschaafsel,
ananas-mangosalsa met een bolletje citroenijs
gerold in pistachecrunch

€ 17,50



Alfa - college