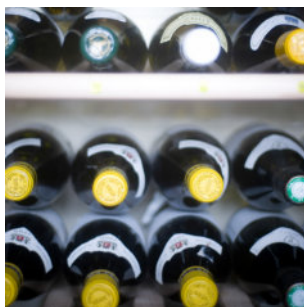
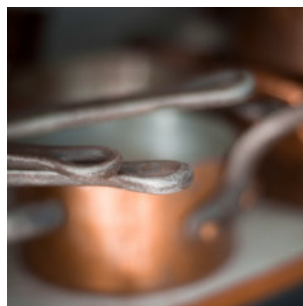


Stella Matutina

HOTELSCHOOL.
Michelbeke



Januari - Maart
Schooljaar 2023-2024

Menu's januari - maart



We willen onze leerlingen zo goed mogelijk voorbereiden op hun latere werksituatie. Daarom werken zij tijdens de lessen keuken- en restaurantpraktijk voor gasten. In de tweede graad zijn deze gasten leerlingen. Bij de derde graad komen leerlingen en leerkrachten aan tafel maar is er ook ruimte voor de andere bezoekers.

In het 5de en 6de jaar serveren we dit schooljaar een driegangenmenu; in het 7de jaar een viergangenmenu. Elke menu wordt met aandacht voor creativiteit en seizoensgebonden dagverse producten samengesteld.

Een woord van dank aan **horecasoftware Lightspeed en Resengo, Palux, Wasserij De Keukelaere, ISPC, beroepskledij Tailormade service en AVA-papierwaren** voor hun “partnership” met de hotelschool.

Overzicht praktijken



CADEAUTIPI

Op zoek naar een origineel geschenk? Schenk een gastronomische maaltijd in Hotelschool STELLA MATUTINA als verjaardagsgeschenk, als dankbetuiging, als prijs bij een wedstrijd, of zomaar als verrassing... Een telefoontje volstaat en we bezorgen u de gevraagde cadeaubon.

	RESTAURANT ENSOR	RESTAURANT SANDERUS
MAANDAGMIDDAG	5^{de} jaar Restaurant en keuken Prijs driegangenmenu: € 29,50/persoon (exclusief aperitief, wijnen en koffie) Prijs Lentemenu: € 55/persoon (menu all-in ⁽¹⁾ : aperitief, wijnen en koffie)	
DINSDAGMIDDAG		5^{de} jaar Restaurant en keuken + Hotel Prijs driegangenmenu: € 29,50/persoon (exclusief aperitief, wijnen en koffie)
DINSDAGAVOND	7^{de} jaar Specialiteitenrestaurant - Restaurantbedrijf en drankenkennis Prijs viergangenmenu: € 66/persoon (menu all-in ⁽¹⁾ : aperitief, wijnen en koffie) Prijs Lentemenu: € 66/persoon (menu all-in ⁽¹⁾ : aperitief, wijnen en koffie)	6^{de} jaar Restaurant en keuken + Hotel Prijs driegangenmenu: € 52/persoon (menu all-in ⁽¹⁾ : aperitief, wijnen en koffie)
DONDERDAGMIDDAG	6^{de} jaar Restaurant en keuken Prijs driegangenmenu: € 37/persoon (exclusief aperitief, wijnen en koffie) Prijs Lentemenu: € 66/persoon (menu all-in ⁽¹⁾ : aperitief, wijnen en koffie)	

⁽¹⁾ per gerecht worden 2 glazen wijn geserveerd.

Menu's 5de jaar

Lunch

Maandag 29 en dinsdag 30 januari **Maandag 26 en dinsdag 27 februari**

tomaten · burrata · ham
lamssteak · butternut · witte kool · courgette
kersen · amandelen · kirsch · room

Dinsdag 06 februari **Dinsdag 05 maart**

zalm · basilicum · kerstomaat · graanmosterd
parelhoen · dragon · champignons · witloof
koffie · roomijs · nootjes

Maandag 19 en dinsdag 20 februari

hoevekip · grijze garnaal · eikenblad · frambozenazijn
zeebaars · oesterzwam · kappertjes · pecorino
flensje · triple sec · sinaasappel · vanille



Prijs driegangenmenu

€ 29,50 · persoon

(exclusief aperitief, wijnen en koffie)

Menu's 6de jaar

Lunch en dinner

Dinsdagavond 30 januari

nieroogkreeftje · salie · arborio · grijze garnalen
zeebaars · mango · prei · chorizo · Parmezaanse kaas
fondantchocolade · basilicum · granaatappel · zure room

Dinsdagavond 06 en donderdagmiddag 8 februari Dinsdagavond 05 en donderdagmiddag 7 maart

zwezerik · tomaat · erwt · courgette
duroc d'olive · rode kool · knolselder · oesterzwam · witloof
bergamot · abrikoos · pecannoten · gin · ahornsiroop

Dinsdagavond 20 en donderdagmiddag 22 februari

skrei · bloemkool · basilicum · pastis
kwartel · patisson · savooikool · breydelspek · kastanjechampignons
sinaasappel · mascarpone · citroengras · pompelmoes

Dinsdagavond 27 en donderdagmiddag 29 februari

nieroogkreeft · salie · arborio · grijze garnalen
zeebaars · mango · prei · chorizo · Parmezaanse kaas
fondantchocolade · basilicum · granaatappel · zure room



Op donderdagmiddag lunch exclusief dranken

€ 37 / persoon

*Op dinsdagavond dinner all-in formule
inclusief aperitief, water, wijnen en lungo Café Gusta*

€ 52 / persoon

Lentemenu

5de jaar

Maandag 11, dinsdag 12 en maandag 18 maart

buikspek · gerst · pijnboompitten · zwarte look
schelvishaasje · venkel · rode puntpaprika · zeekraal · sambal
zeebaars · oesterzwam · pécorino · basilicum · lente-ui · kappertjes
ananas · witloof · advokaat · rum · munt



*Lunchmenu all-in inclusief aperitief, water, aangepaste wijnen en lungo Café Gusta
€ 55 / persoon*

6de en 7de jaar

Dinsdagavond 12 en 19 maart Donderdagmiddag 14 maart

nieroogkreeftje · knolselder · yuzu · appel
tongschar · beurre blanc · champagne · prei · kaviaar · paddenstoelen
kalfswang · kalfszwezerik · asperge · gnocchi · oesterzwam
pistache · peer · passievrucht · limoen · chocolade · amandel



*All-in formule inclusief aperitief, water, aangepaste wijnen en lungo Café Gusta
€ 66 / persoon*

Menu's 7de jaar

Dinner

Dinsdagavond 30 januari

Gillardeau 3 · bintje · Romanesco · kaviaar
rode poon · bloemkool · tuinbonen · knoflook · zuurdesembrood
eend · wortel · krieltjes · mango · tuinboon · maïs
mascarpone · bloedsinaasappel · witte chocolade · basilcress

Dinsdagavond 06 februari

fregola · avocado · tonijn · koriander · gember · munt
kabeljauwhaasje · witbier · prei · wasabi · honing kerstomaat
konijnenrug · pruimen · Japanse andoorn · boterraap · rode biet
passievrucht · chocolade 811 · Adriaan Brouwer oaked · amandel

Dinsdagavond 20 februari

krielaardappel · witte asperge · grijze garnalen · kwartelei
scampi · gember · tomaat · citroengras · salie
jonge hoeveduif · snijbonen · pijnboompitten · spek · Luikse siroop
Doyennépeer · amandel · earl grey · perenlikeur

Dinsdagavond 27 februari

Belgisch wit blauw · kappertjes · worcestersaus · graanmosterd
sot l'y laisse · oester · kreeft · witte bonen · tuinbonen · bonenkruid
lamsrib · aardpeer · groene asperge · kardemon · kummel
dame blanche 2.0



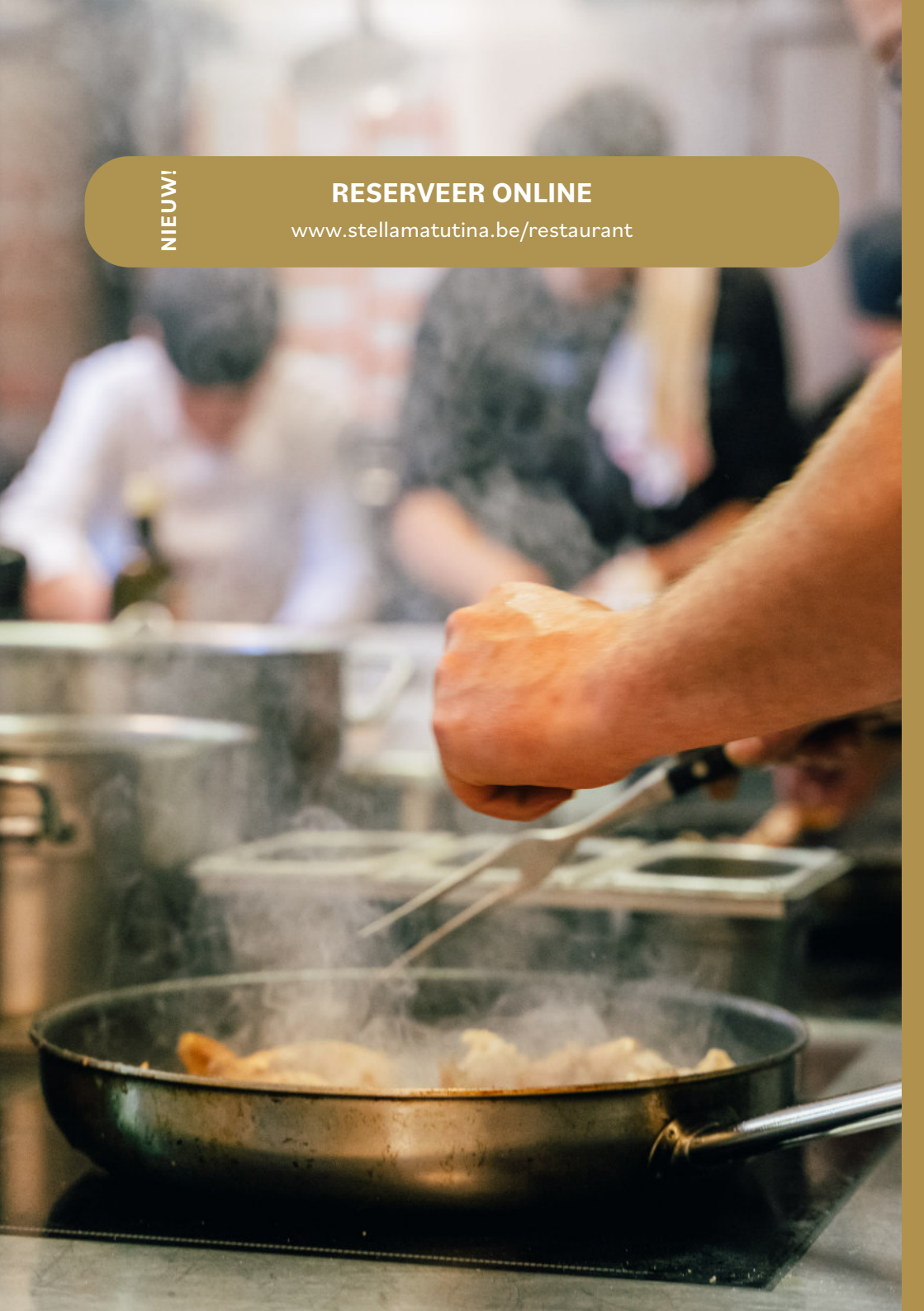
*Op dinsdagavond dinner
inclusief aperitief, waters, wijnen en lungo Café Gusta*

€ 66 /persoon.

NIEUW!

RESERVEER ONLINE

www.stellamatutina.be/restaurant



Hotelschool

•••••

Michelbeke



Instituut Stella Matutina
Groenstraat 15
9660 Brakel - Michelbeke

www.stellamatutina.be