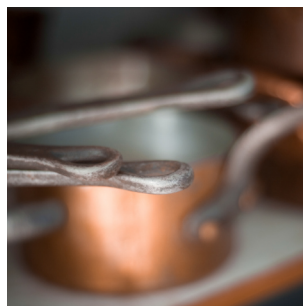


Stella Matutina

HOTELSCHOOL.
Michelbeke



Februari - maart
Schooljaar 2024-2025

Menu's februari - 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. Elk menu wordt met aandacht voor creativiteit en seizoensgebonden dagverse producten samengesteld.

Een woord van dank aan **horecasoftware Lightspeed, Palux, Wasserij De Keukelaere, Sligro Gent, beroepskledij Tailormade Service, Casata by Els Bloemdecoratie 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	<p>5^{de} jaar Restaurant en keuken</p> <p>Prijs lentemenu: € 57 per persoon <i>(inclusief aperitief, waters, aangepaste wijnen en lungo Café Gusta)</i></p> <p>Prijs driegangenmenu: € 35 per persoon <i>(exclusief aperitief, wijnen en lungo Café Gusta)</i></p>	
DINSDAGMIDDAG		<p>5^{de} jaar Restaurant en keuken + Horeca</p> <p>Prijs driegangenmenu: € 35 per persoon <i>(exclusief aperitief, wijnen en lungo Café Gusta)</i></p>
DINSDAGAVOND	<p>7^{de} jaar Specialiteitenrestaurant - Restaurantbedrijf en drankenkennis</p> <p>Prijs lentemenu: € 69 per persoon <i>(menu all-in⁽¹⁾ inclusief aperitief, water, aangepaste wijnen en lungo Café Gusta)</i></p>	<p>6^{de} jaar Restaurant en keuken + Horeca</p> <p>Prijs lentemenu: € 66 per persoon <i>(menu all-in⁽¹⁾ inclusief aperitief, water, aangepaste wijnen en lungo Café Gusta)</i></p> <p>Prijs driegangenmenu: € 40 per persoon <i>(exclusief aperitief, wijnen en lungo Café Gusta)</i></p>
DONDERDAGMIDDAG	<p>6^{de} jaar Restaurant en keuken</p> <p>Prijs lentemenu: € 66 per persoon <i>(menu all-in⁽¹⁾ inclusief aperitief, water, aangepaste wijnen en lungo Café Gusta)</i></p>	

⁽¹⁾ Per gerecht worden 2 glazen wijn geserveerd.

Menu's 5de jaar

Lunch

Maandagmiddag 27 en dinsdagmiddag 28 januari

Schartong ◦ mosselen ◦ grijze garnalen ◦ tomaat
Dunne lende ◦ dragon ◦ c-tomaat ◦ witloof ◦ butternut
Witte chocolade ◦ melkchocolade ◦ chocolade ◦ room

Maandagmiddag 3 en dinsdagmiddag 4 februari

Scampi ◦ kerrie ◦ basmatirijst ◦ whisky
Piepkuiken ◦ veenbessen ◦ limoen ◦ appel ◦ spek
Vanille ◦ karamel ◦ fleur de sel ◦ noten

Maandagmiddag 10 en dinsdagmiddag 11 februari

Kalfsfilet ◦ tonijn ◦ kerstomaat ◦ appelkapper ◦ citroen
Lamssteak ◦ butternut ◦ witte kool ◦ spruitje
Kersen ◦ amandelen ◦ kirsch ◦ room



Prijs lunchmenu

€ 35 per persoon

(Exclusief aperitief, wijnen en lungo Café Gusto)

Menu's 5de jaar

Lunch

Maandagmiddag 17 en dinsdagmiddag 18 februari

Zalmfilet ◦ graanmosterd ◦ gerookte zalm ◦ basilicum ◦ dille
Parelhoen ◦ spekreepje ◦ champignon ◦ dragon ◦ gremolata
Koffie ◦ roomijs ◦ bresilienne ◦ bloedsuiker

Maandagmiddag 24 en dinsdagmiddag 25 februari

Mesclun ◦ grijze garnaltjes ◦ kippenoester ◦ zalmfilet
Zeebaars ◦ geitenkaas ◦ oesterzwam ◦ lente-ui ◦ pecorino
Flensje ◦ sinaasappel ◦ Cointreau

Dinsdagmiddag 11 Maart

Avocado ◦ pijlinktvis ◦ limoen ◦ komkommer
Mechelse koekoek ◦ veenbessen ◦ schorseneer ◦ krielaardappel
Chocolade ◦ vanille ◦ room ◦ gelatine



Prijs lunchmenu

€ 35 per persoon

(Exclusief aperitief, wijnen en lungo Café Gusto)

Lentemenu 5de jaar

Lunch

Maandag 17 en dinsdag 18 maart

Maandag 24 en dinsdag 25 maart

Buikspek ◦ gerst ◦ pijnboompitten ◦ zwarte look ◦ soja

Zoetwatergarnaal ◦ Oosterse marinade ◦ kwartelei

Schelvishaasje ◦ venkel ◦ rode puntpaprika ◦ zeekraal ◦ sambal

Ananas ◦ witloof ◦ advokaat ◦ rum ◦ munt



*Lunchmenu all-in formule inclusief aperitief, aangepaste
wijnen, water en lungo Café Gusta*

€ 57 per persoon

Menu's 6de jaar

Diner

Dinsdagavond 28 januari

Skrei ◦ bloemkool ◦ basilicum ◦ pastis
Kwartel ◦ patisson ◦ savooikool ◦ Breydelspek ◦ kastanjechampignons
Sinaasappel ◦ mascarpone ◦ citroengras ◦ pompelmoes

Dinsdagavond 4 februari

Zeebaars ◦ rode puntpaprika ◦ kastanjechampignons ◦ sojascheut ◦
lente-ui
Kalfszwezerik ◦ kalfsfilet ◦ savooi ◦ Breydelspek ◦ truffel ◦ porto
Brie de Meaux ◦ brickdeeg ◦ citroen ◦ cassis ◦

Dinsdagavond 11 februari

Zwezerik ◦ tomaat ◦ erwt ◦ courgette
Duroc d'olive ◦ rode kool ◦ knolselder ◦ oesterzwam ◦ witloof
Bergamot ◦ abrikoos ◦ pecannoten ◦ gin ◦ ahornsiroop

Dinsdagavond 25 februari

Zeebaars ◦ Nouilly Prat ◦ quinoa ◦ spinazie ◦ hoeveboter
Parelhoen ◦ groene asperge ◦ ansjovis ◦ schorseneer ◦ kerrie
Kokos ◦ passievrucht ◦ havermout ◦ mango ◦ chocolade

Dinsdagavond 11 maart

Skrei ◦ knolselder ◦ mosseltjes ◦ witte kool ◦ blonde Ename
Dunne lende ◦ shii-také ◦ krielaardappel ◦ oesterzwam ◦ rode wijn
Pistache ◦ Griekse yoghurt ◦ spinazie ◦ braambes ◦ room



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

€ 55 per persoon

Lentemenu 6de en 7de jaar

Lunch en Diner

Dinsdagavond 18 en 25 maart

Donderdagmiddag 20 maart en 27 maart

Zeekat ◦ fideau ◦ witte wijn ◦ peterselie ◦ look

Sint Jacobsvrucht ◦ bloemkool ◦ hazelnoot ◦ Duroc d'olive ◦ kaviaar

Kalfsmedaillon ◦ kruidenhooi ◦ morieljes ◦ tuinboon ◦ tikka massala ◦ brioche

Aardbeien ◦ munt ◦ vanille ◦ amandel ◦ gelatine



All-in formule inclusief aperitief, water, aangepaste wijnen en lungo

Café Gusta

€ 66 per persoon

Menu's 7de jaar

Diner

Dinsdagavond 11 februari

Sint Jacobsvrucht ◦ broccoli

Makreel ◦ granny smith ◦ komkommer

Kalfslende ◦ erwt ◦ asperges ◦ paarse wortel ◦ zoete aardappel ◦ honing ◦ rozemarijn

Yoghurt ◦ chocolade ◦ karamel ◦ meringue ◦ hazelnoot ◦ rood fruit ◦ Baileys

Dinsdagavond 18 februari - Vlaamse klassiekers 2.0

Mosselen friet

Steak tartaar

Gegratineerde witloofrolletjes

Banana split

Dinsdagavond 25 februari

Bloedworst ◦ lardo di colonnata ◦ gebrande ui

Kabeljauw ◦ citrus ◦ wasabi ◦ witbier

Konijn ◦ pruimen ◦ rode biet ◦ bintje ◦ zure room

Passievrucht ◦ chocolade ◦ dulce de leche

Dinsdagavond 11 maart

Grijze garnaal ◦ wakame ◦ tomatenkaviaar

Forel ◦ knolselder ◦ komkommer ◦ klaverzuring

Kalfsonglet ◦ zoete paprika ◦ aubergine ◦ courgetti ◦ chimichurri

Citroentaartje



*Diner inclusief aperitief, water, aangepaste wijnen en lungo Café Gusta
€ 69 per persoon*



NIEUW!

RESERVEER ONLINE

www.stellamatutina.be/restaurant

Hotelschool

...•••

Michelbeke



Instituut Stella Matutina
Groenstraat 15
9660 Brakel-Michelbeke

www.stellamatutina.be