

# Menu 2019 - 2020



## Menu 1 9 oktober

*Salade van gegrilde kip met ananas*

\*\*\*

*Kabeljauw met krokante kruidenkorst*

*Hollandaisesaus en garnalen*

*Gebakken krieltjes*

*Geglaceerde bospeen*

\*\*\*

*Chocoladebavarois*

## Menu 2 16 oktober

*Salade van kip met mango*

\*\*\*

*Gegrilde zalmfilet*

*Penne in pestosaus*

*Salade van rucola met cherrytomaatjes*

\*\*\*

*Kaasplateau met Perencompote en Notenbrood*

## Menu 3 30 oktober

*Salade met tonijn en frisse kruidendressing brood, boter, tapenade en olie*

\*\*\*

*Varkenshaasje met maderasaus of pepersaus  
geroerbakte peultjes en taugé met sesamzaadjes*

*aardappelrösti*

\*\*\*

*Grand dessert van aardbeien*

## Menu 4 27 november

*Salade van gerookte kip*

\*\*\*

*Rode mul met Witte wijnsaus*

*Tagliatelle*

*Broccoli en cherrytomaat*

\*\*\*

*Aardbeienbavarois*

Reserveren via [keuken@vandermeijcollege.nl](mailto:keuken@vandermeijcollege.nl)

Geopend vanaf 17:45 tot 20:30

Menuprijs € 11,- per persoon, exclusief drankjes. Pinnen helaas niet mogelijk.

TIP: Neem extra centjes mee in verband met verkoop uit eigen Bakkerij!



Menu 5 4 december

*Heldere groentesoep en terrine*

\*\*\*

*Gepaneerde kipfilet*

*Tomatensaus of kruidenroomsaus*

*Aardappeltaart*

*Roerbakgroenten*

\*\*\*

*IJs met peer en Chocoladesaus*

Menu 6 11 december

*Rundercarpaccio met oude kaas, rucola  
en truffeldressing*

\*\*\*

*Mulfilet in bierbeslag met remouladesaus  
Carré-aardappelen, Geglaceerde bospeen*

\*\*\*

*Dame Blanche met victoriabeslag*

Menu 7 8 januari

*Bonensalade met kidneybonen, spekjes en feta*

\*\*\*

*Spies van kippendijen met paprikasaus  
groenteschotel*

*witte rijst*

\*\*\*

*Yoghurtijs met honing en walnoot*



Menu 8 22 januari

*Kippenbouillon met groene asperges*

\*\*\*

*Tilapiafilet*

*Knoflook-limoensaus*

*Rozemarijnkrieltjes*

*Gemengde salade*

\*\*\*

*Sinaasappelbavarois*

Menu 9 12 februari

*Witlofsoep met blauwe kaas*

\*\*\*

*Tofu in filodeeg*

*Risotto, Gegrilde groente*

*Gevulde portobello*

*Mais-avocadosalsa*

\*\*\*

*Witte chocolade parfait*

Menu 10 26 februari

*Mozzarella Salade met groene-kruidendressing brood, boter, tapenade en olie*

\*\*\*

*Varkenshaasmedaillons met pepersaus of portsaus*

*geroerbakte sugarsnaps en bospeen*

*aardappelkroketjes*

\*\*\*

*Proeverij van chocolade en mango*



## Menu 11 18 maart

*Velouté van knoflook met bosui en shiitake*

\*\*\*

*Kipfilet in parmaham*

*frisse roodlof-salade*

*pommes frites en truffelmayonaise*

\*\*\*

*Trifle van boerencake en vanilleroom met aardbeien en amandelschaafsel  
of chocolade en krokante hazelnoten*

## Menu 12 25 maart

*Witlofsoep met blauwe kaas*

\*\*\*

*Tofu in filodeeg*

*Risotto, Gegrilde groente*

*Gevulde portobello*

*Mais-avocadosalsa*

\*\*\*

*Witte chocolade parfait*

Reserveren via [keuken@vandermeijcollege.nl](mailto:keuken@vandermeijcollege.nl)

Geopend vanaf 17:45 tot 20:30

Menuprijs € 11,- per persoon, exclusief drankjes. Pinnen helaas niet mogelijk.

TIP: Neem extra centjes mee in verband met verkoop uit eigen Bakkerij!