



MENUBOEKJE

19 NOVEMBER 2019 - 17 MAART 2020

"elke expert was ooit een beginner"

Geachte gast,

Vanaf dinsdag 19 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.

Een reservering kan gemaakt worden via telefoonnummer: 0523 - 28 22 22 of servicepunt.hard@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 geserveerd.

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

Met vriendelijke groeten,
het docententeam Facilitaire Dienstverlening & Horeca

smakelijk

eten en drinken

daar ligt ons hart

LOC+Hardenberg



Alfa -college

DINSDAG 19 NOVEMBER 2019

Chefkok: Kay Tibben

Chef bediening: Fleur Ridderman

Voorgerecht

Scivolo Italië

Parmaham, mozzarella en pijnboompitjes

Soep

Minestrone soep

Italiaans gevulde soep

Hoofdgerecht

Tagliatelle met carbonara saus

Geserveerd met een Italiaanse caprésé

Nagerecht

Tiramisu met perzik en citroen

€ 18,50

DINSDAG 26 NOVEMBER 2019

Chefkok: Charlotte Ebeltjes

Chef bediening: Corrie Bijkerk

Voorgerecht

Kipcocktail met avocado

Soep

Broccoli soep

Hoofdgerecht

Gebakken sliptong met salsa verde

Bordure van aardappel en geglanceerde worteltjes

Nagerecht

Crème brûlée van tongabonen

€ 18,50

DINSDAG 3 DECEMBER 2019

Chefkok: Thomas Krol

Chef bediening: Julian Blekkenhorst

Voorgerecht

Zalmp Carpaccio met Citroenmayonaise

Soep

Gebonden tomatensoep met gehaktballetjes

Hoofdgerecht

Runderstoofpot geserveerd met rijst en groente

Nagerecht

Citroen-meringue mousse

€ 18,50

DINSDAG 17 DECEMBER 2019

Chefkok: Nathalie Baron

Chef bediening: Fabian Kremer

Kerstdiner

Laat u culinair verrassen!



€ 32,50

WOENSDAG 18 DECEMBER 2019

Chefkok: Wesley van der Felz

Chef bediening: Marwin van Haarst

Kerstdiner

Laat u culinair verrassen!



€ 32,50

DINSDAG 7 JANUARI 2020

Chefkok: Indy Lopers

Chef bediening: Charlotte Ebeltjes

Voorgerecht

Gambaspies met gegrilde paprika

Soep

Mosterdsoep met spekjes

Hoofdgerecht

Entrecote met pepersaus
Stamppot zuurkool

Nagerecht

Chocolade crème brûlée

€ 18,50

DINSDAG 14 JANUARI 2020

In 't Grand Café

Thema Wild

Wat de natuur ons brengt!

€ 18,50

DINSDAG 28 JANUARI 2020

Chefkok: Julian Blekkenhorst

Chef bediening: Kay Tibben

Voorgerecht

Rauwe ham met meloen

Soep

Gebonden kerrie soep

Hoofdgerecht

Kalfssukade met gepofte aardappel en boontjes met spek

Nagerecht

Vanillepudding met kersen op een wafel

€ 18,50

WOENSDAG 5 FEBRUARI 2020

In 't Grand Café

Dinnershow

Nadere informatie over deze avond volgt.

€ 25,00 (WAARVAN € 7,50 NAAR HET GOEDE DOEL GAAT)

DONDERDAG 6 FEBRUARI 2020

In 't Grand Café

Dinnershow

Nadere informatie over deze avond volgt.

€ 25,00 (WAARVAN € 7,50 NAAR HET GOEDE DOEL GAAT)

DINSDAG 11 FEBRUARI 2020

In 't Grand Café
Thema Valentijn

Amuse

Petits Croline van zalm

Voorgerecht

Carpaccio met rucola, pijnboompitjes en Parmezaanse kaas

Hoofdgerecht

Varkenshaas met brie, cranberry compote, krieltjes,
broccoli en worteltjes

Nagerecht

Vanilleparfait met warme chocoladesaus en aardbeien

€ 18,50

DINSDAG 25 FEBRUARI 2020

Chefkok: Corrie Bijkerk

Chef bediening: Thomas Krol

Voorgerecht

Caesar salade

Soep

Gebonden tomatensoep

Hoofdgerecht

Coq au vin

Geserveerd met aardappelpuree en bijpassend
groentegarnituur

Nagerecht

Crêpe Suzette

€ 18,50

DINSDAG 3 MAART 2020

Chefkok: Marwin van Haarst

Chef bediening: Kay Tibben

Voorgerecht

Gebakken gamba's in een knoflook-roomsaus

Soep

Heldere gevulde kippensoep geserveerd met stokbrood

Hoofdgerecht

Gebakken ossenhaaspuntjes met champignons en gebakken ui
Geserveerd met gefrituurde aardappelpartjes, mayonaise en
bloemkool met kaassaus

Nagerecht

Stroopwafelijs met slagroom en caramelsaus

€ 18,50

DINSDAG 10 MAART 2020

Chefkok: Fabian Kremer

Chef bediening: Indy Lopers

Voorgerecht

Zalmsalade met eventuele avocado en komkommer

Soep

Romige gebonden tomatensoep met spekjes

Hoofdgerecht

Varkenhaas gevuld met duxelles

Geserveerd met gebakken aardappelen en witlof omwikkeld met ham en kaas

Nagerecht

Tiramisu ijstaart met slagroom

€ 18,50

DINSDAG 17 MAART 2020

Chefkok: Fleur Ridderman

Chef bediening: Wesley van der Felz

Voorgerecht

Gebakken kippenlevertjes, spek, champignons, ui en toast

Soep

Klassieke Franse uiensoep met croutons

Hoofdgerecht

Lamskoteletjes

Honing-rozemarijnsaus, aardappelgratin, peultjes, worteltjes en doperwten

Nagerechten

Mango cheesecake met een bolletje frambozen ijs

€ 18,50

STERRENRESTAURANT

GERUND DOOR STUDENTEN VAN HET ALFA-COLLEGE

GEVESTIGD IN LOC+ HARDENBERG

PARKWEG 1A1

7772 XP HARDENBERG

0523 - 28 22 22

