

Menu-aanbod Restaurant “INTERMEZZO” (campus PIVA, nieuwbouw, 1^{ste} verdieping)

Beste,

We stellen je met genoegen het menu-aanbod voor van onze bistro Intermezzo voor het 2° semester van dit schooljaar. Het menuaanbod in bijlage loopt van **10 februari 2025** tot en met **14 mei 2025**.

Bistro Intermezzo opent zijn deuren telkens op **maandag, dinsdag en woensdag** (zie data en menu's in bijlage), we starten telkens om 12.00 u. We serveren dan telkens een **bistromenu**.

De kostprijs is afhankelijk van het geserveerde gerecht (zie menukaart). Frisdranken, koffie, thee worden geserveerd à € 2.

Het aantal plaatsen wordt beperkt tot max. 30. Reserveren kan tot een week voor de betreffende dag en zolang er plaatsen beschikbaar zijn via kevin.vanasch@cvovitant.be. Mits **melding bij inschrijving**, zorgen onze keukenchefs ook graag voor een **vegetarisch menu** of wordt er bij de bereiding van de maaltijden rekening gehouden met een aanwezige **voedselallergie**!

We zijn er van overtuigd om jullie ook nu weer talrijk te mogen begroeten.

Met gastronomische groeten,

Bonnie Peeters
Opleidingsdirecteur voeding campus PIVA

<u>Maandag 10/02</u> Geen dienst	<u>Dinsdag 11/2</u> Getomateerde vissoep met rouille € 3 --- Zeebaars met risotto en groene groenten € 10 Of konijn op Vlaamse wijze met gebraiseerd witlof en gepersilleerde aardappelen € 8	<u>Woensdag 12/2</u> Geen dienst
<u>Maandag 17/02</u> Duo van gebakken en gegrild kalfsnootje met capellini in een rivierkreeftensausje € 5 --- Lamsribstuk met ratatouille, lamsjus en hasselbackaardappel € 10 of Konijn op Vlaamse wijze met gebraiseerd witlof en gepersilleerde aardappelen € 8	<u>Dinsdag 18/02</u> Getomateerde vissoep met rouille € 3 --- Zeebaars met risotto en groene groenten € 10 Of konijn op Vlaamse wijze met gebraiseerd witlof en gepersilleerde aardappelen € 8	<u>Woensdag 19/02</u> Cocktail met grijze garnalen € 5 ----- Groenten spaghetti met quorn € 8  of Kalfsbrood met selder in tomatensaus en puree aardappelen € 8

<u>Maandag 24/02</u> Rundercarpaccio met truffelmayonaise € 5 --- Chateaubriand met choronsaus, kleine trostomaatjes en gebakken aardappeltonnetjes € 15 Of corvina met parelcouscous en koriander € 10	<u>Dinsdag 25/02</u> Preivelouté met gerookte zalm en witbier € 3 --- Everzwijnragout met zoete aardappel, rode ui , witloof € 12 of corvina met parelcouscous en koriander € 10	<u>Woensdag 26/02</u> Bisque van grijze garnalen € 3 ----- Gegratineerde zwarte koolvis met vismornaysaus, spinazie en hertoginnenaardappelen € 10 of Gebakken kalfslapje Milanaise met spaghetti in boter € 10
<u>Maandag 10/03</u> Rundercarpaccio met truffelmayonaise € 5 --- Chateaubriand met choronsaus, kleine trostomaatjes en gebakken aardappeltonnetjes € 15 Of corvina met parelcouscous en koriander € 10	<u>Dinsdag 11/03</u> Preivelouté met gerookte zalm en witbier € 3 --- Everzwijnragout met zoete aardappel, rode ui , witloof € 12 of corvina met parelcouscous en koriander € 10	<u>Woensdag 12/03</u> Smörrebröd met gemarineerde haring kerriedressing en appel (karrysild) € 5 ----- Kipcordon blue met appelcompote en Hasselback aardappel € 8 of Gebakken scampi met curry-kokossaus, pilavrijst en wokgroenten € 10

<u>Maandag 17/03</u> Garnaalkroketter € 5 --- Tongscharrolletjes met zachte saffraansaus , citroentijm, lenteui en tatjespap € 10 of Gebraden lamskroon, cevenne ui, lamsjus, fregola, hazelnootboterespuma € 12	<u>Dinsdag 18/03</u> Bloemkoolroomsoep met romanesco € 3 --- Gebakken rog, blanke botersaus, kappers, tomaatjes, mousseline van aardappel € 10 of Gebraden lamskroon, cevenne-ui, lamsjus, fregola, hazelnootboterespuma € 12	<u>Woensdag 19/03</u> Aardappelsoep met gremolata en zure room € 3 ----- Gegrilde zalm met dyonnaise saus, gestoofde batonet van worteltjes, gepersilleerde aardappel € 10 of Varkensgebraad met een trio van groene groenten en gebakken aardappeltonnetjes € 8
<u>Maandag 24/03</u> Garnaalkroketter € 5 --- Tongscharrolletjes met zachte saffraansaus , citroentijm, lenteui en tatjespap € 10 of Gebraden lamskroon, cevenne ui, lamsjus, fregola, hazelnootboterespuma € 12	<u>Dinsdag 25/03</u> Bloemkoolroomsoep met romanesco € 3 --- Gebakken rog, blanke botersaus, kappers, tomaatjes, mousseline van aardappel € 10 Of Gebraden lamskroon, cevenne-ui, lamsjus, fregola, hazelnootboterespuma € 12	<u>Woensdag 26/03</u> Tomatensoep met quenelles van vis € 3 ---- Rundersteak met groene peperroomsaus, luciferaardappelen en tomatensalade 12€ of Risotto van gierst met hazelnoot, knolselder en oesterzwammen € 8 

<u>Maandag 31/03</u> Soepje van avocado en mascarpone € 3 --- Escalope Milanese met truffel, verse pasta en Parmezaan € 12 of Zeebaars chimichurri met quinoasalade € 10	<u>Dinsdag 1/04</u> Aspergesoep € 3 --- Asperges op Vlaamse wijze met gekookte aardappeltonnetjes € 10 of Zeebaars chimichurri met quinoasalade € 10	<u>Woensdag 2/04</u> Gefrituurde mosselen met remouladesaus € 5 ----- Varkenshaasje op grootmoeders wijze met fondantaardappelen € 10 of Gebakken zeebaarsfilet met venkelpuree en ansjovisboter €10
<u>Maandag 21/04</u> Feestdag	<u>Dinsdag 22/04</u> Aspergesoep € 3 --- Asperges op Vlaamse wijze met gekookte aardappeltonnetjes € 10 of Zeebaars chimichurri met quinoasalade € 10	<u>Woensdag 23/04</u> Spaanse kroketjes met tomatensaus € 5 ---- Haantje in rode wijnsaus met gebakken kasteelaardappelen € 8 of Gebakken roggevleugel, blanke botersaus met kappertjes, geglaceerde wortelen en gekookte aardappelen op z'n Engels € 10

<u>Maandag 28/04</u> Geitenkaasje met courgette citrus en kurkuma € 5 --- Gegrilde zeewolf met penne chorizo ricotta € 10 of Kalfstournedos met bordelaise en Mechelse asperges, lamsoren en krielaardappelen € 15	<u>Dinsdag 29/04</u> Gerookte ham met meloen € 5 --- In aromaten gegaarde rog met zwarte fideua € 10 of Kalfstournedos met bordelaise en Mechelse asperges, lamsoren en krielaardappelen € 15	<u>Woensdag 30/04</u> Oosterse kalfstartaar € 5 --- Massamancurry met kip € 8 of gebrande prei met panisse vergezeld door creme van prei, kaas en winterpostelein € 8
<u>Maandag 5/05</u> Geen dienst	<u>Dinsdag 6/05</u> Gerookte ham met meloen € 5 --- In aromaten gegaarde rog met zwarte fideua € 10 of Kalfstournedos met bordelaise en Mechelse asperges, lamsoren en krielaardappelen € 15	<u>Woensdag 7/05</u> Paté met uienconfituur en mangochutney € 5 ----- Gebakken varkenshaasje met groene groenten, venkelbotersaus en aardappelgratin met venkel en gorgonzola € 10 of Medaillon van zeeduivel met hofmeesterboter en gepofte krielaardappelen € 10

<u>Maandag 12/05</u>	<u>Dinsdag 13/05</u>	<u>Woensdag 14/05</u>
Geen dienst	Geen dienst	Vitello tonato € 5 ----- Osso bucco met tagliatelle € 10 of Gepocheerde tongscharrolletjes “dugléré” met hertoginnenaardappelen € 10