

Maandmenu Restaurant Canise

Woensdag 4 februari – Examen Damian Orgers

Voorgerecht

Gerookte makreelfilet zoetzure knol blokjes en appel hazelnoot crème



Soep

Pastinaak-tijm soep met een krokantje van Parmezaan en pastinaak garnituren



Hoofdgerecht

Rosé gebraden wilde eend, geserveerd met een intense portsaus en een fluweelzachte crème van aardpeer. Daarbij een rijke mix van seizoen paddenstoelen, knapperige truffel-aardappelchips en frisse winterpostelein



Nagerecht

Warme appelcrumble met romig vanille-ijs, luchtige slagroom en een zachte ganache van witte chocolade

Reserveren kan telefonisch op nummer 088 209 84 02 of via onze website www.curio.nl/mbo/onderwijsrestaurants/onderwijsrestaurant-bergen-op-zoom.

Maandmenu Restaurant Canise

Woensdag 11 februari – Examen Nathalie van Buuren

Voorgerecht

Tartaar van tonijn met een verfijnde dashi-vinaigrette, romige avocado-crème, frisse komkommer en knapperige radijs.



Soep

Fluweelzachte courgettesoep met krokant spek en knapperige crostini, geserveerd met een frisse groentetartaar, aromatische basilicumolie en licht opgeklopte limoenroom.



Hoofdgerecht

Rosé gebakken eendenborst met een volle rode wijnsaus, romige mousseline, fondant gegaarde spruiten en zacht geglaceerde wortel.



Nagerecht

Zachte pralineparfait met frisse appelcompote, knapperige vanille tuille en een verfijnde yuzu-gel, aangevuld met crumble en een volle ganache van pure chocolade.

€ 27,50

Reserveren kan telefonisch op nummer 088 209 84 02 of via onze website www.curio.nl/mbo/onderwijsrestaurants/onderwijsrestaurant-bergen-op-zoom.

Maandmenu Restaurant Canise

Woensdag 25 februari – Examen Femke Moijses

Voorgerecht

Tartaar van gamba met romige avocado-crème en frisse limoenmayonaise, gecombineerd met zoetzure komkommer en krokant gefrituurde scheermessen.



Soep

Fluweelzachte pompoensoep, verfijnd met aromatische basilicumolie, geroosterde pompoenpitten en een luchtige briohecrouton.



Hoofdgerecht

Mals gebakken diamanthaas, geserveerd met romige aardappelmousseline verrijkt met beurre noisette, geglaceerde pastinaak en Romanesco, afgewerkt met een volle rode wijn portsaus.



Nagerecht

Zachte pralineparfait met frisse bloedsinaasappelgel, luchtige chocolademousse en knapperige vanille crumble, afgewerkt met gekonfijte bloedsinaasappel.

€ 27,50

Reserveren kan telefonisch op nummer 088 209 84 02 of via onze website www.curio.nl/mbo/onderwijsrestaurants/onderwijsrestaurant-bergen-op-zoom.

Maandmenu Restaurant Canise

Donderdag 5, 12 en 26 februari

Op donderdagavond verzorgen onze zelfstandig werkend kok, 2^{de} jaar studenten een verfijnd viergangenmenu, dat maandelijks wisselt. Stap binnen, ontspan en ontdek welke culinaire creaties wij voor u hebben voorbereid!

Voorgerecht

Tartaar van scampi met zachte mossel, aardse rode biet en frisse yoghurt, verfijnd met groene kruidenolie.



Tussengerecht

Zacht gegaarde schar met een romige wittewijnsaus, begeleid door licht gestoofde witlof en paprika, met een fluweelzachte crème van doperwten.



Hoofdgerecht

Sappig parelhoen met romige aardpeer, gekonfijte Roseval aardappel en frisse veldsla, geserveerd met een volle beurre rouge.



Nagerecht

Gepocheerde ananas met Panna cotta van kokos, kruim van Bastogne en een luchtige espuma van VOC-specerijen, afgewerkt met een frisse frambozencoulis.

€ 24,50

Reserveren kan telefonisch op nummer 088 209 84 02 of via onze website www.curio.nl/mbo/onderwijsrestaurants/onderwijsrestaurant-bergen-op-zoom.