

Maandmenu Restaurant Canise

Woensdag 4 maart – Examen Jamison de Fijter

Voorgerecht

Tartaar van zalm met ingelegde venkel op smaak gebracht met yuzu en korianderzaad, geserveerd met een romige avocado-crème.



Soep

Rijke mosselsoep met zacht gestoofde zeekraal, vol van smaak en fris van karakter.



Hoofdgerecht

Sappige kogelbiefstuk met rode wijn-sjalottenboter, romige aardappelrisotto en geglaceerde pastinaak, begeleid door een fluweelzachte crème van knolselderij.



Nagerecht

Room-rum ijs met aromatische vanille-rabarbersiroop, knapperige amandelcrumble en een frisse yuzu-gel als verfijnde tegenhanger.

€ 27,50

Maandmenu Restaurant Canise

Woensdag 11 maart – Examen Stijn Back

Voorgerecht

Ceviche van dorade met fris kokos-yuzu schuim, pittige jalapeño-gel en zoetzuur van radijs en komkommer, geserveerd met een romige crème van avocado en limoen.



Soep

Tom Kha Khai soep met lente-ui en verse koriander, subtiel afgewerkt met aromatische chili-olie.



Hoofdgerecht

Sappige kalf lende met Sugarsnaps en doperwten, een zachte crème van wortel en aardappel en een verfijnde saus van soja en roos.



Nagerecht

Mango-verveine compote met luchtige vanillebavarois, frisse passievruchtgel en knapperige vanille crumble, begeleid door een delicate citrus-tuile.

€ 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 18 maart – Examen Sven Jordaan

Voorgerecht

Tonijn tataki, kort gebrand met de brander, licht gemarineerd met sesamolie en aan één zijde omhuld met Furikake. Geserveerd met frisse komkommer, romige avocado-crème, zori cress en een verfijnde ponzu-yuzu dressing



Soep

Romige kokos-currysoep, afgewerkt met frisse crème fraîche en fijn gesneden bieslook.



Hoofdgerecht

Rosé gebakken eendenborst met glanzend geglaceerde wortelen, een zachte crème van doperwt en een volle peperroomsaus.



Nagerecht

Zijdezachte vanille Panna cotta met frisse aardbeiengel, gemarineerde aardbeien en een romige ganache van witte 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 maart – Examen Maico van Beeck

Voorgerecht

Ceviche van zeebaars met romige avocado-crème en een frisse salade van geschaafde venkel, sinaasappel en olijfolie. Geserveerd met een knapperige sesamkletskep en subtiele citrus nuances



Soep

Aromatische kerriesoep met geroosterde prei-olie, frisse bosui en grove, knapperige croutons.



Hoofdgerecht

Sous-vide gegaarde dunne kalf lende met gegrilde groene asperges, Haricots verts omwikkeld met spek en romige aardappelgratin, afgewerkt met een volle rode wijnsaus.



Nagerecht

Passievruchtparfait met macadamia crumble van witte chocolade en kokos, luchtige witte chocolademousse en een delicate passievrucht tuille.

€ 27,50

Maandmenu Restaurant Canise

Donderdag 5, 12 en 19 Maart

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 doperwtten.



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.