

Maandmenu Restaurant Canise

Maandag 2, 16, 23 en 30 november

Onze zelfstandig werkend kok, 3^{de} jaar studenten bereiden elke week een uniek 4-gangen menu als oefening voor hun examen. De ingrediënten zijn bekend maar de bereiding en smaken kunnen per tafel verschillen.

Laat u meevoeren en ontdek wat er deze avonden uit onze keuken komt!

Voorgerecht

Schaal- en schelpdieren zoals Gamba, Langoustines, Mossel,
Scheermes of Oester



Tussengerecht

Vis zoals Schartong of Zeebaars



Hoofdgerecht

Runder Diamanthaas of Eendenborstfilet



Nagerecht

Seizoen fruit met mousse, Bavarois, Sabayon en krokant garnituur

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 4, 18 en 25 november

EEN AVOND VOL CULINAIRE VERRASSINGEN!

Laat u verrassen door de chefs van morgen!

Elke woensdagavond gaan onze tweedejaarsstudenten van de opleiding Zelfstandig Werkend Kok een bijzondere culinaire uitdaging aan.

Tijdens hun avondpraktijk krijgen zij de vrijheid om met dagverse producten te experimenteren, verrassende smaakcombinaties te ontdekken en hun creativiteit de vrije loop te laten. Met passie, vakmanschap en een flinke dosis lef creëren zij iedere week opnieuw een verfijnd viergangendiner.

Wat er op het menu staat? Dat blijft nog even een verrassing!

Geen vaststaande gerechten, maar steeds weer nieuwe culinaire creaties, bedacht en bereid door onze studenten. Zo is geen woensdagavond hetzelfde en ontdekt u telkens weer iets bijzonders.

Stap binnen, neem plaats en laat u verrassen door de smaken, ideeën en talenten van onze chefs van morgen!

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

€ 25,50

Allergenen en dieetwensen

Van harte welkom in onze opleidingsrestaurants.

Onze restaurants zijn onderdeel van de praktijklessen waarin onze studenten zelf het menu samenstellen en bereiden. Om de kwaliteit van de gerechten en het leerproces te waarborgen, kunnen wij slechts zeer beperkt rekening houden met allergieën en dieetwensen. Aanpassingen of alternatieve gerechten zijn daarom helaas niet altijd mogelijk.

Wij denken uiteraard graag met u mee binnen de mogelijkheden van het bestaande menu. Kruisbesmetting kunnen wij helaas niet volledig uitsluiten.

Bedankt voor uw begrip en voor uw steun aan onze studenten!