



maandagavond 17 maart
dinsdagavond 18 maart

woensdagavond 19 maart
donderdagmiddag 20 maart

Ontdek het eindproject van het 7e Gastronomie.
Zij creëerden hun eigen gerechten en stelden zo een gastronomisch menu samen.

Oester/citrus/kaviaar
Vitello tonato
Traag gegaard gelakt buikspek/paprika
Kroket met rode biet/yoghurt

Langoustine/platte kaas /kolen - 2 bereidingen

Kabeljauw/prei/karnemelk

Kalfszwezerik/gekonfijte sjalot/knolselder

Duif/schorseneer/morieljes

Ananas/kokos/Batida de coco

Koffie/thee
Huisgemaakte mignardes

Oester/citrus/kaviaar
Vitello tonato
Traag gegaard gelakt buikspek/paprika
Kroket met rode biet/yoghurt

Paksoi/miso

Ravioli/gorgonzola/citroen-boter

Zeebaars /rode boter/Valhrona/risotto cracker

Lam/rabarber/abrikoos

Bosbes/witte chocolade/cassis

Koffie/thee
Huisgemaakte mignardes

€ 90 all-in menu
met aperitief, passende wijnen, water, koffie of thee

Reserveren via www.spermalie.be

