

Onder de kundige leiding van  
chef K. Cassaert en maître  
M. Van der Eycken met de  
leerlingen van  
5 en 6 Restaurant Keuken  
en 5 en 6 Hotel

Prijs per persoon:

€ 65,00 all in

(Apero-wijn-water-koffie/thee)

OF

€ 53,00 zonder wijn

(Apero-water-koffie/thee)

**De reservatie**

(via telefoon of e mail) is  
pas geldig na storting  
van het volledige bedrag  
op rekeningnummer

BE85 0682 3307 9206

(Technisch Atheneum Hotel)  
onder vermelding van  
reservatie thema avond  
en het aantal personen

Locatie:

't Stoktshof

Koningin Astridlaan 58

2300 Turnhout

014/42 26 39



HOTELSCHOOL  
Turnhout

**UITNODIGING CULINAIRE THEMA AVOND 2016  
DELICATESSEN UIT DE ZEE  
Restaurant 't Stoktshof  
Vrijdag 19 Februari 2016 om 19 uur**

MENU

Aperitief met hapjes:

St-Jacobsvrucht/ zalmkuit/ dashi/ limoen/ komkommer/ roze peper/ daikon  
Gemarineerde inktvis/ tomaat/ look/ tuinkruiden/ yuzu  
Sushi maki/ nori/ geelvintonijn/ sojaboon

Voorgerecht:

Zeevruchtenschotel – Plateau de fruits de mer  
(oesters/ langoustines/ krabpoten/scheermessen/ wolven/ kokkels/  
mosselen/ grijze Noordzeegarnalen/ kreukels)

Tussengerecht:

Bouillabaisse zoals in Marseille

Hoofdgerecht:

Skrei/ Pompoen/ Zilte plantjes/ Wakamé/ In zeewier gekookte  
ratte du Touquet/ Pastis/ Bottarga

Dessert:

Chocolade – Zeezout – Duindoornbes – Banaan – Pinda – Karamel

Koffie of thee met versnaperingen

Turnhout  
Talentschool  
GROEIEN NAAR JE BESTE IK

