

## Planning gastronomisch koken 1

### Opgelet: wijzigingen zijn mogelijk

Visstoofpotje met mosseltjes

Groentenrösti

Gebraden kwartel met salie, pompoengratin

Aardappelbolletjes met spek

Consommé van ossenstaart

Marsepein-nougat pralines

Paté van ree of hert

Perenchutney en ajuinenconfituur

Trekken van bruine fonds

Gebakken tarbot met mousseline van aardpeer en pastinaak

Hazenrug omringd door 2 sausen

Aperitiefhapjes: geflambeerde scampi, maïs-aardappelbeignets met yoghurt dip, gratineerde oesters, winters zuurkoolhapje, krokant hapje van zalm, mini viscurry

Lauw voorgerechtje van gesmolten zalm met garnalen

Cappuccino van garnalen (bisque)

Eendenborst met kriebiebier

preipannenkoekjes

Opgevuld piepkuiken met rozemarijn

Tarte tatin van honing en jeneverbessen

Gekruide stoofpot van lam

Groentegratin met coppa

Zalm met calvadosparfum

Bavarois van marsepein

Gebakken zwezerik met witbier

Kokosblini's met ananas

Konijntournedos met zachte roomsaus

Tompoes van aardappelen met mosterd

Kreeft belle-vue

Bavarois van advocaat

Terrine van kabeljauw met asperges

Courgettesoep met garnituur van garnalen

Scampi met fijn kreeftensausje

Millefeuille van aardbeien met mascarpone