



Korpsmaaltijd – Repas de Corps 2026



Klassiek Menu - Menu classique

Voorgerecht - Entrée

Carpaccio van wagyurund, begeleid door huisgemaakte pesto



Carpaccio de boeuf wagyu, accompagné d'un pesto maison

Soep - Potage

Romige velouté van knolselder



Velouté de céleris rave

Hoofdgerecht - Plat principal

Hertenkotelet met pepersaus, kroketten met veenbessen en wortelmousseline



Côtes de cerf, sauce poivrade, croquette aux canneberges et mousseline de carottes

Nagerecht - Dessert

Tartelette Tatin met een bolletje vanille-ijs



Tartelette Tatin, accompagnée d'une boule de glace à la vanille

Vis menu - Menu au poisson

Voorgerecht - Entrée

Carpaccio van Sint-Jacobsvruchten met pistachepesto



Carpaccio de Noix de Saint-Jacques et son pesto à la pistache

Soep - Potage

Romige velouté van knolselder



Velouté de céleris rave

Hoofdgerecht - Plat principal

Tonijn mi-cuit, vergezeld van Baskische saus en krielaardappelen



Thon mi-cuit, accompagné d'une sauce basquaise et de pommes grenailles

Nagerecht - Dessert

Tartelette Tatin met een bolletje vanille-ijs



Tartelette Tatin, accompagnée d'une boule de glace à la vanille

Vegetarisch Menu - Menu végétarien

Voorgerecht - Entrée

Tartaar van groentjes



Tartare de légumes

Soep - Potage

Romige velouté van knolselder



Velouté de céleris rave

Hoofdgerecht – Plat principal

Rigatoni met mediterrane saus, geserveerd met gegrilde halloumi



Rigatoni à la sauce méditerranéenne, accompagnés de halloumi grillé

Nagerecht - Dessert

Salade van seizoensfruit



Salade de fruits de saisons