



# Korpsmaaltijd – Repas de Corps 2023



## Klassiek Menu - Menu classique

### **Voorgerecht - Entrée**

Herfstsalade met scampi, kleine spekjes en gekarameliseerde appel geblust met balsamicoazijn



*Salade folle automnale aux scampis, petits lardons et pommes caramélisées déglacée au vinaigre balsamico*

### **Soep - Potage**

Romige tomatensoep



*Velouté de tomate*

### **Hoofdgerecht – Plat principal**

Gegrilde kalfstournedos met een roomsaus van groene peper vergezeld van seizoensgroenten en dennenappelkroket



*Tournedos de veau grillé avec une sauce crème au poivre vert accompagné des légumes de saison et pommes pins*

### **Nagerecht - Dessert**

Bavarois met speculoos en crème Anglaise



*Bavarois au spéculoos et sa crème Anglaise*

## Vis menu - Menu au poisson

### **Voorgerecht - Entrée**

Terinne van vis geparfumeerd met dille



*Terrine de poissons et sa fleurette parfumée à l'aneth*

### **Soep - Potage**

Romige tomatensoep



*Velouté de tomate*

### **Hoofdgerecht – Plat principal**

Gebakken zalmfilet, beurre blanc met fijne kruiden en witloofpuree



*Filet de saumon poêlé avec son beurre blanc aux fines herbes et sa purée de chicons*

### **Nagerecht - Dessert**

Bavarois met speculoos en crème Anglaise



*Bavarois au spéculoos et sa crème Anglaise*

## Vegan Menu - Menu végétalien

### **Voorgerecht - Entrée**

Bordje mesclun met frambozenazijn



*Assiette de mesclun avec vinaigre de framboises*

### **Soep - Potage**

Veganistische soep



*Soupe végétalienne*

### **Hoofdgerecht – Plat principal**

Veganistische karbonade vergezeld van gegratineerde aardappel



*Carbonnades végan accompagnées de son gratin dauphinois*

### **Nagerecht - Dessert**

Verse fruitsalade



*Salade de fruits frais*