

Ik (k)ook

Voor wie de smaak nu goed te pakken heeft, organiseert Syntra Leuven in het voorjaar volgende opleidingen:

Wraps

5/2

Ovenschotels en eenpansgerechten

19/2 - 12/3 - 19/3

Lekker lam

24/2 - 21/2

Initiatie zaaltechniek

5/3 - 12/3 - 19/3

De klassiekers vernieuwd

7/3 - 14/3

Risotto

12/3 - 19/3

Verfijnde Thaise keuken

16/3 - 23/3 - 30/3

Vergeten groenten

24/3 - 31/3

Vegetarisch koken met natuurvoeding

26/3 - 2/4 - 23/4

Voorgerechten en soepen voor de gastronom

26/3 - 2/4

Orashí! Welkom in de Japanse keuken

21/4 - 28/4 - 5/5

Hoofdgerechten voor de gastronomen

23/4 - 30/4

Medicinaal koken

30/4

Het witte goud: asperges

7/5 - 14/5

Spaanse tapas

9/5 - 16/5

Zomerse salades

12/5

Boeiende salades

19/5 - 26/5

BBQ met vlees

20/5 - 27/5

Desserten voor de gastronom

26/5

Aperitiefhapjes van bij ons

13/6 - 20/6



Restaurant 'De Orangerie'
Syntra Campus Leuven
Geldenaaksebaan 327
3001 Heverlee

Tel.: 016/40 02 78
Fax: 016/40 03 17
leuven@syntra-ab.be



Koken
voor
gasten

In de restaurantafdeling van Syntra AB Campus Leuven

Restauranthouders
presenteren u:

MENU 1

- * Hapje
- * Salade met gerookte zalm, krokant van spek en schuim van framboos
- * Franse eendenborst met oesterzwam, gebakken appel en jus van Calvados
- * Verfijnd ijstaartje met munt en chocolade

Data:

Maandag: 2/3/2009 - 9/3/2009

MENU 2

- * Hapje
- * Gerookte paling met ratatouille en komkommersoepje
- * Haas van het varken met tierentijnmosterd, groenten parels en stampotje van prei
- * Krokant gevuld met ijs, chocolade en geslagen room

Data:

Maandag: 30/3/2009 - 20/4/2009

Kostprijs: 25 e
(Inclusief aperitief en koffie,
exclusief water en wijn)

Restauranthouders
presenteren u:

MENU 3

- * Hapje
- * Cappuccino van asperges met kruim van serranoham en pijnboompitten
- * Lamszadel met witte en groene aspergepunten, donker vleesnat en gratin van aardappelen
- * Soepje van aardbeien, vanille-ijs en sabayon

Data:

Maandag: 4/5/2009 - 11/5/2009

MENU 4

- * Hapje
- * Kabeljauwrug met groene kruiden, risotto met spek en blanke boter
- * Rundertournedos met zijn garnituren, aardappelkrokant en kruidensabayon
- * Parfait van witte chocolade en espuma van sinaas

Data:

Maandag: 25/5/2009 - 8/6/2009

Kostprijs: 25 e
(Inclusief aperitief en koffie,
exclusief water en wijn)

Traiteurs presenteren u:

BUFFET

Laat u meeslepen doorheen het vier landenbuffet waar elk land zijn culinaire fantasieën tentoonstelt

Data:

Dinsdag: 24/3/2009 - 31/3/2009

WALKING
DINER

Kom proeven van tal van gastronomische gerechtjes die u geserveerd worden tijdens een walking diner

Data:

Dinsdag: 21/4/2009 - 28/4/2009

Kostprijs: 35 e
(Inclusief alle dranken)