

## Hotelschool Koninklijk Technisch Atheneum De Panne

Verkoop van producten en levering van diensten die voortvloeien uit de afwerking van de goedgekeurde leerplannen in het secundair onderwijs (hotelafdeling).

De Hotelschool serveert gastronomische maaltijden op dinsdag- en donderdagmiddag. "De Trapegeer", het didactische restaurant, is gelegen in de Sint - Elisabethlaan, naast de sportzaal van de school. De ingang van het restaurant is via de parking.

**Reservaties: 1 week vooraf (liefst via e-mail en vraag om een bevestiging).**

E-mail: [hotelschool.depanne@sgw28.be](mailto:hotelschool.depanne@sgw28.be) (chef Eddy Vandebotermet) of [kta.de.panne@g-o.be](mailto:kta.de.panne@g-o.be) (directeur Johan Brackeva).

Tel.: 058 42 94 98 (rechtstreekse lijn van de hotelschool) of 058 41 26 71 (algemene lijn van de school).

### Gastronomie op dinsdagmiddag om 12 uur (25 EUR)

<p><u>10 januari 2012</u> Roomsoep met schorseneren en witloof Rundergebraad op Brusselse wijze Bavarois met passievruchten</p>	<p><u>17 januari 2012</u> Gepocheerde wilde zalm Royale Gevulde kippenbouten met boschampignons en gesouffleerde aardappelen Tiramisu</p>
<p><u>24 januari 2012</u> Verse tagliatelle met groenten Kabeljauw met kruidenkorst en een taartje van seizoensgroenten Sabayon in wintertooi</p>	<p><u>7 februari 2012</u> Mosselen Marinière Haantje met limoensaus, blank geglaceerde groentjes en aardappelnootjes Gegratineerd geitenkaasje met appel en honing</p>
<p><u>14 februari 2012</u> Aardappelsoepje met mascarpone en tijm Zeebaars op zijn vel gebakken met gebraseerde groentjes en kruidenpuree Vanille-ijs met appel en gekaramelliseerde room</p>	<p><b>De leerlingen en de leraren van de Hotelschool De Panne danken jullie voor het vertrouwen.</b></p>

### Gastronomie op donderdagmiddag om 12 uur (35 EUR)

<p><u>26 januari 2012</u> Warme en koude hapjes Cressonsoep met zeetong en amandelen Gegratineerde mosselen Kleine grillade van rundvlees met arlie aardappel Assortiment van Belgische en Franse kazen</p>	<p><u>9 februari 2012</u> Warme en koude hapjes Gegratineerde uiensoep Gebakken eendenlever met sint-jacobsnootjes en sherry Zeetongrolletjes op Normandische wijze en pommes duchesses Tatintaart met karamelroom en calvados</p>
<p><u>16 februari 2012</u> Warme en koude hapjes Lauwe zalm met een dressing van mosterd en gorgonzola Aardappelsoepje met Zeeuwse mosselen Lamskroontje met prille groentjes, kruiden en roomaardappeltjes Rode vruchten met een sabayon van champagne en eiwitschuim</p>	<p><u>1 maart 2012</u> Warme en koude hapjes Minestrone Garnaalkroketje met citroen en gefrituurde peterselie Eendenborst met verse vijgen en gesouffleerde aardappelen Moelleux van chocolade</p>

## Zeevruchtenfestival

**Donderdag 2 februari 2012 om 19 uur  
(40 EUR; 50 EUR dranken inbegrepen)**

U wilt voor uw school of vereniging een vergadering of studiedag organiseren? Aan de Hotelschool De Panne zijn alle faciliteiten aanwezig. Een gastronomische maaltijd naar uw wensen kan geserveerd worden. Neem gerust contact met ons op.