

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).

Tel.: 058 42 94 98 (rechtstreekse lijn).

E-mail: hotelschool.depanne@sgw28.be of kta.de.panne@g-o.be

Gastronomie op dinsdagmiddag om 12 uur (25 EUR)

<p><u>5 januari 2010</u> Noorse schotel met avocado Rundsgebraad op Brusselse wijze Warme appeltaart met vanille-ijs en slagroom</p>	<p><u>12 januari 2010</u> Roomsoep met schorseneren en witloof Zuurkool op de wijze van de Elzas of Hazenrug Harlekijn Panna cotta met tropische vruchten</p>
<p><u>19 januari 2010</u> Ardeense soep met kaastoast Gevulde kippenbouten met boschampignons en aardappelkroketten Tiramisu</p>	<p><u>26 januari 2010</u> Gepocheerde wilde zalm Royale Gebakken zeetong Belle meunière Bavarois van passievruchten</p>
<p><u>2 februari 2010</u> Krokantje van kalfszwezerik en gekonfijte vruchten Tournedos van roggenvleugels en wijting met citroenkruid en kleine geglaceerde groenten Assortiment van Franse en Italiaanse kazen met gepaste wijn</p>	<p><u>9 februari 2010</u> Mosselen Marinière Ragout van konijn met pruimen en grappa of Kleine grillade van rundvlees en gevogelte met hofmeesterboter en arlie aardappel Gegratineerd geitenkaasje met honing</p>
<p><u>2 maart 2010</u> Soepje van schaal- en schelpdieren Zeebaars op zijn vel gebakken met gebraiseerd witloof en kruidenpuree Vanille-ijs met gekarameliseerde appel en suikerroom</p>	<p><u>9 maart 2010</u> Meloen met Parmaham Haantje met limoensaus en geglaceerde groenten Vanille-ijs met chocoladesaus</p>
<p><u>16 maart 2010</u> Zeevruchtencocktail Geroosterd piepkuiken Crapaudine of Kalfsnierjes Beaugé met luciferaardappelen IJsgekoelde sinaasappel</p>	<p><u>23 maart 2010</u> Vispastaïtje met lentegarnituren Lamskroontje met jonge groenten Roompudding met vanille en chocolade</p>
<p><u>30 maart 2010</u> Geglaceerd vispannetje met Sint-Jacobsoesters Geroosterde rundsfilet op Tirolse wijze Gekoelde sabayon met sinaasappel</p>	<p>De leerlingen en de leraren van de Hotelschool De Panne danken jullie voor het vertrouwen.</p>

Gastronomie op donderdagmiddag om 12 uur (35 EUR)

<p><u>14 januari 2010</u> Warme en koude hapjes Carpaccio van zalm en zeebaars met limoen Minestra Gebakken zeetong Belle meunière Panna cotta met rode en exotische vruchten</p>	<p><u>21 januari 2010</u> Warme en koude hapjes Chinese soep Carrousel van warme oesterbereidingen Pastaïtje van vederwild met artisjokkenroom en amandelen Gekoelde sabayon met porto en meloen</p>
<p><u>28 januari 2010</u> Warme en koude hapjes Ganzenleverpastaïtje met zijn garnituren Waterkerssoepje met gepocheerde zeetong en amandelen Tournedos op Tirolse wijze Assortiment van kleine nagerechten</p>	<p>U wilt voor uw school een pedagogische studiedag organiseren? De teambuilding stimuleren? Aan de Hotelschool De Panne zijn alle faciliteiten aanwezig. Een gastronomische maaltijd naar uw wensen kan geserveerd worden. Neem gerust contact met ons op.</p>

**ZEEVRUCHTENFESTIVAL
DONDERDAG 4 FEBRUARI 2010 OM 19 UUR
(40 EUR - 50 EUR dranken inbegrepen)**

(vlug reserveren a.u.b)