

DATUM	MENU	Aantal personen
WOENSDAG 09 JANUARI 2019	Huisgemaakte seizoensoep * Caesarsalade * 3 x NOTEN: cake – ijs – gebrande noten	
DONDERDAG 10 JANUARI 2019	Huisgemaakte seizoensoep * Saté van de grill met winterratatouille * Appeltaart 'de Kiem'	
WOENSDAG 16 JANUARI 2019	Huisgemaakte quiche * Spaanse pasta met chorizo * Ijs met warm fruit	
DONDERDAG 17 JANUARI 2019	Kipcocktail met pesto * Huisgemaakte quiche * Flensjes met warme banketbakkersroom	
WOENSDAG 23 JANUARI 2019	Huisgemaakte seizoensoep * Salade met biefstukpuntjes * Brownie met pure chocolademousse	
DONDERDAG 24 JANUARI 2019	Trilogie van vis * Huisgemaakt stoofvlees met verse frietjes * Vlaai gemaakt met een Limburgs hart	
WOENSDAG 30 JANUARI 2019	Huisgemaakt pitabroodje met pulled chicken * Vis van de dag met passend garnituur * Soezenzwaantje gevuld met crème Suisse	

<p>DONDERDAG 31 JANUARI 2019</p>	<p>Gebonden soep met huisgemaakt brood * Papillotte van vis met seizoengroenten * Tiramisu</p>	
<p>WOENSDAG 06 FEBRUARI 2019</p>	<p>Garnalencocktail * Huisgemaakte burger met wedges * Abrikozenfantasie</p>	
<p>DONDERDAG 07 FEBRUARI 2019</p>	<p>GEEN RESTAURANTDAG</p>	<p>'aangepast sporten"</p>
<p>WOENSDAG 13 FEBRUARI 2019</p>	<p>Bietencarpaccio * Risotto à la Oppeneer * Chocoladefantasie</p>	
<p>DONDERDAG 14 FEBRUARI 2019</p>	<p>VALENTIJNSDAG MENU</p>	
<p>WOENSDAG 20 FEBRUARI 2019</p>	<p>GEEN RESTAURANTDAG</p>	<p>OPEN DAG</p>
<p>DONDERDAG 21 FEBRUARI 2019</p>	<p>Champignonragout met huisgemaakt korstdeeg * Surinaamse nasi * Cheesecake</p>	
<p>WOENSDAG 27 FEBRUARI 2019</p>	<p>Groentepasteitje * Gepofte aardappel met spareribs * Vlaai gemaakt met een Limburgs hart</p>	

DONDERDAG 28 FEBRUARI 2019	<p>3 bruschetta's *</p> <p>Stamppot met een speklapje *</p> <p>Drie bereidingen van appel</p>	
VOORJAARSVAKANTIE		
WOENSDAG 13 MAART 2019	<p>Huisgemaakte bouillon *</p> <p>Pasta met varkensmedaillons *</p> <p>Citroenfantasie</p>	
DONDERDAG 14 MAART 2019	<p>3 soorten gevulde tomaten *</p> <p>Trio van vlees met bijpassend garnituur *</p> <p>Korstgebakje met seizoenfruit en ijs</p>	
WOENSDAG 20 MAART 2019	<p>Cannelloni gevuld met groenten en room *</p> <p>Zalm met spinazie à la crème *</p> <p>Trio van sorbet</p>	
DONDERDAG 21 MAART 2019	<p>Tomatensoep met korststengels van zongedroogde tomaten *</p> <p>Gamba's met pasta *</p> <p>Mini bolus uit eigen bakkerij met banketbakkersroom</p>	
WOENSDAG 27 MAART 2019	<p>Drieluik van loempia's *</p> <p>Nasi met kipsaté *</p> <p>Kersenfantasie</p>	
DONDERDAG 28 MAART 2019	<p>Gebakken kibbeling met ravigotte saus *</p> <p>Pasta pesto met zongedroogde tomaten en pijnboompitten *</p> <p>Soezentoren</p>	

WOENSDAG 08 MEI 2019	Trio van vis * Hamburger met huisgemaakte frietjes * Chocoladefantasie	
DONDERDAG 09 MEI 2019	GEEN RESTAURANTDAG	
WOENSDAG 15 MEI 2019	Vis salade * Spies van varkenshaas met krieltjes en gegrilde groenten * Zeeuws toetje	
DONDERDAG 16 MEI 2019	Huisgemaakte soep * Vis van de dag met seizoengroenten * Rood fruit met ijs	
WOENSDAG 22 MEI 2019	Kippensoep * Balkanworstjes met crème fraîche en Turks brood * Pavlova	
DONDERDAG 23 MEI 2019	Aardappelsalade met zalmbonbon * Lasagne à la Kiem * Parfait	
WOENSDAG 29 MEI 2019	Trio van ham * Gebakken mosselen met frietjes * Taart van de dag	
DONDERDAG 30 MEI 2019	GEEN RESTAURANTDAG	HEMELVAARTSDAG

WOENSDAG 05 JUNI 2019	Couscoussalade * Köfte met rijst en yoghurtsaus * Baklava met vanille-ijs	
DONDERDAG 06 JUNI 2019	Turks brood met drie soorten dipsaus * Couscous met kip en groenten * Baklava met vanille-ijs	
WOENSDAG 12 JUNI 2019	Geroekte forelpuree geserveerd in prei * Jalapeño burger met Cheddar cheese * Zomervlaai	
DONDERDAG 13 JUNI 2019	Tartaar van tomaat met geroekte kip * Romige spaghetti met zalmknippers * Vruchtenschelp	
WOENSDAG 19 JUNI 2019	Cocktail van roze garnalen * Pakketje van kip * Taart van de dag	
DONDERDAG 20 JUNI 2019  LAATSTE LUNCHDAG	Champignontaartje * Spies van kip met groenten en kerriesaus * Lekkernij uit de FoodLab Bakery	

Naam: .....Adres: .....

Postcode: .....Plaats: .....

Telefoonnr.: .....Emailadres: .....