

**CLA  
SSI  
QUE**  
FINE DINING

Orchard

**CLA  
SSI  
QUE**  
FINE DINING

Orchard

# *Menu*

**Welkom**

Geachte gast,

Wij heten u van harte welkom in een restaurant van INVITEZ.

In de restaurants krijgen studenten van de opleiding Manager Ondernemer Horeca de mogelijkheid om het vak te leren. Leren door te doen, is immers het uitgangspunt van het beroepsonderwijs. Vele gasten hebben inmiddels tot volle tevredenheid kennis gemaakt met de serveer- en kookkunsten van onze studenten.

Onze restaurants kennen een grote groep vaste bezoekers. Zij weten dat onze studenten menu's kunnen bereiden die ook in een goed restaurant geserveerd kunnen worden.

Hierbij presenteren wij onze menukaart. De gerechten worden dagvers geproduceerd. In verband met onze inkoop is afwijken van de gerechten niet mogelijk. Mocht u vegetarisch willen eten, een bepaalde allergie hebben of een dieet volgen, wilt u dit dan tijdig kenbaar maken. Dan gaan wij ons best voor u doen!

Wij wensen u een smakelijke en gezellige maaltijd toe,

*Praktijkdocenten en studenten ROC Mondriaan  
International Hotel & Management School*

**Welcome**

Dear Guest,

We warmly welcome you to one of our INVITEZ restaurants.

In the restaurants, students of the Hospitality Entrepreneur/Manager course are given the opportunity to learn the trade.

Learning by doing is the starting point of vocational education. Many guests have already experienced the serving and cooking skills of our students and our restaurants have a large group of regular guests. They know that our students can prepare meals that can be compared to that of a quality restaurant.

We present to you our menu. The dishes are freshly produced daily. Due to our purchasing manner, it is not possible to deviate from these dishes. If you are vegetarian, if you have a certain allergy or are following a diet, please make this known when making your reservation. We will always do our utmost best to meet your needs.

We wish you a tasty and pleasant meal,

*Practice teachers and students ROC Mondriaan  
International Hotel & Management School*

**Starters**

**Rib-eye**

Potato salad, smoked rib-eye, tarragon cream



**Soup**

White asparagus, cream, croutons

**King Prawns**



Frisée, fennel, wakame, asparagus, shellfish dressing

**Mains**

**Atlantic Wolffish**



Sea lavender, glasswort, antiboise, fettucine

**Shoulder of Lamb**

Asparagus, pea-crème, new potatoes, sage sauce, deep fried salsify



**Asparagus**



New potatoes, egg, ham, parsley, butter sauce  
(also available as a vegetarian option)



**Dessert  
Strawberries**



Romanoff-sauce, vanilla ice cream



**Cheese**



Marinated goat's cheese, thyme, rosemary, olive oil

**Voor**

**Rib-eye**

Aardappelsalade, gerookte rib-eye, dragoncrème



**Soep**

Witte asperges, room, croutons

**Gamba's**



Frisée, venkel, wakame, asperges, schaaldierendressing

**Hoofd**

**Zeewolf**



Lamsoren, zeekraal, antiboise, fettucine

**Lamsschouder**

Asperges, crème van doperwten, krieltjes, saliesaus, gefrituurde schorseneren



**Asperges**



Krieltjes, ei, ham, peterselie, botersaus  
(ook als vegetarisch gerecht beschikbaar)



**Na  
Aardbeien**



Romanoff-saus, Vanille-ijs



**Kaas**



Gemarineerde geitenkaas, tijm, rozemarijn, olijfolie