



Vraag onze studenten gerust naar het bijpassende wijnarrangement.
Feel free to ask our students about the matching wine arrangement.

INVITEZ

THE HAGUE HOSPITALITY EXPERIENCE CENTRE

Examenmenu juni 2024 Restaurants Imagine/Orchard/Classique

Voorgerechten / Starters

Salade Caprese met Nederlandse buffelmozzarella, verse pesto
en Parmezaanse kaaskletskep
*Caprese salad with Dutch buffalo mozzarella, fresh pesto,
and Parmesan cheese snap*

of/or

Doperwtensoepp met munt, crème fraîche, muntolie en croutons
Pea soup with mint, crème fraîche, mint oil and croutons

Hoofdgerechten / Main Courses

Op de huid gebakken roodbaarsfilet, citroenrisotto,
gebakken wilde spinazie met knoflook, bospeen en Beurre Blanc
*Pan-fried redfish, lemon risotto, sautéed wild spinach with garlic,
carrots and Beurre Blanc*

of/or

Tagliatelle met een rijke tomatensaus, gegrilde groenten
en 'Bastiaansen Blauwe' kaas
*Tagliatelle with a rich tomato sauce, grilled vegetables and
'Bastiaansen Blauwe' kaas*

Nagerechten / Desserts

Hangop met verse aarbeien, basilicumsiroop
en crumble met vanilleroomijs
*'Hangop' with fresh strawberries, basil syrup
and crumble with vanilla ice cream*

of/or

Diverse internationale kazen met vijgencompote en brood
Selection of international cheeses served with fig compote and bread

€ 16,00 (excl. drankjes/drinks)