

# INVITEZ

THE HAGUE HOSPITALITY EXPERIENCE CENTRE

## Examenmenu januari 2025 Restaurants Classique, Imagine en Orchard

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

Driegangenmenu/three course menu € 19,00  
(excl. drankjes/drinks)

### Voorgerechten / Starters

Salade pompoen, peer, pompoenpitten, sherryvinaigrette  
*Salad of pumpkin, pear, pumpkin seeds, sherry vinaigrette*



ZWAVELDIOXIDE

of/or

Rillette van tamme eend, broodkrokant, roodlof,  
krokante nootjes, notendressing  
*Rillette of tame duck, crispy bread, red chicory, crunchy nuts, nut dressing*



GLUTEN MELK NOTEN

### Hoofdgerechten / Main Courses

Hazenpeper, mousseline, forestière groenten,  
rode kool, krokant van bladerdeeg  
*Hare stew, mousseline, forestière vegetables,  
red cabbage, puff pastry crisp*



GLUTEN MELK ZWAVELDIOXIDE

of/or

Gnocchi, wintergroenten, Oudwijker Pietra, saus van notenboter  
*Gnocchi, winter vegetables, Oudwijker Pietra, nut butter sauce*



GLUTEN MELK ZWAVELDIOXIDE

### Nagerechten / Desserts

Koffie-ijstaartje, hopjes krokant, sinaasappel  
*Coffee ice cream cake, hopjes crisp, orange*



GLUTEN MELK ZWAVELDIOXIDE

of/or

Selectie Europese kazen  
Passendale Caractère, Chimay Classique, Bou d'Fagne en Pas de Bleu  
Selection of European cheeses  
*Passendale Caractère, Chimay Classic, Bou d'Fagne, and Pas de Bleu*



GLUTEN MELK NOTEN