



**Stella Matutina**

Michelbeke

HOTELSCHOOL

2<sup>E</sup> SEMESTER  
2016 | 2017

## Waarde gast

### Goede vriend van Stella Matutina

**W**at mogen wij u wensen voor het nieuwe jaar? Dit is vermoedelijk een vraag die u de afgelopen dagen al dikwijls beantwoordde of waarover u zelf nadacht.

Wat wenst u voor 2017? Misschien droomt u van een materieel cadeau zoals een leuke reis, een cadeaubon, een goed boek,...

Wij wensen u veel persoonlijk geluk toe en een goede gezondheid. Een goede gezondheid is onbetaalbaar en zorgt voor energie in het leven.

Wij wensen u tijd... tijd om te besteden aan wat er echt toe doet. Laten we hopen dat 2017 een jaar wordt van verdraagzaamheid, vertrouwen in elkaar, gezelligheid.

Voor gezelligheid kunnen wij zorgen in onze didactische restaurants. Neem de tijd om samen met vrienden, familie,... gezellig te komen tafelen. Onze leerlingen verwennen je graag tijdens een lunch of een uitgebreid diner op donderdagavond.

Januari is voor de hotelafdeling jaarlijks een drukke periode. Vele organisaties starten het nieuwe werkjaar met een nieuwjaarsreceptie. Onze leerlingen mogen heel wat van deze recepties

verzorgen. Daarnaast openen ze wekelijks voor u de deuren. Kom gerust langs om te ontdekken wat we voor u in petto hebben.

Ook in 2017 houden we vast aan een paar tradities: het visfestival in maart en een gastchef in februari mogen niet ontbreken.

Wij zijn u dankbaar voor uw bezoek. Onze leerlingen leren heel veel bij tijdens de praktijklessen. Hoe onthalen we gasten, hoe verzorgen we een perfecte dienst, hoe spelen we in op de wensen van gasten,...? Uw aanwezigheid vergroot hun leerproces. U leert hen hun talenten verder aan te scherpen en te ontdekken.

Samen werken we aan de ontwikkeling van onze leerlingen tot jong-volwassenen die bijdragen aan een culinaire wereld!

We kijken er naar uit om u in 2017 te mogen verwelkomen en te verwennen.

**Katty Van de Steene**

*Overkoepelend directeur Instituut Stella Matutina  
en Sint-Franciscusinstituut*



## CADEAUTIP!

Op zoek naar een origineel geschenk? Schenk een gastronomische maaltijd in Hotelschool STELLA MATUTINA als verjaardagsgeschenk, als dankbetuiging, als prijs bij een wedstrijd, of zomaar als verrassing... Een telefoontje volstaat en we bezorgen u de gevraagde cadeaubon.

In deze brochure vind je alle gegevens van de didactische restaurants ENSOR en SANDERUS. We danken **Palux, Wasserij De Keukelaere, ISPC en koffiebrand-rij Hoorens** voor hun 'partnership' met de hotelschool.

Om onze leerlingen zo goed mogelijk voor te bereiden op hun latere werksituatie, werken zij tijdens de lessen keuken- en restaurantpraktijk voor klanten. In de tweede graad zijn deze klanten leerlingen. Bij de derde graad komen de 7<sup>de</sup> jaars en de leerkrachten aan tafel maar is er ook ruimte voor de 'vrienden van de school' en andere bezoekers.

**Om organisatorische redenen kunnen we de dagelijkse menu's niet publiceren. Wij garanderen u echter een viergangenmenu met aandacht voor creativiteit en seizoensgebonden dagverse producten.**



## Volgende afspraken blijven geldig:

- tijdige reservatie is noodzakelijk: **min. 24 uur vooraf, uitsluitend via telefoon** op nummer 055 43 23 98.
- het aantal plaatsen is beperkt.
- aanvangsuur middagpraktijk 12.00 u. - avondpraktijk 19.00 u. **Gelieve tijdig aanwezig te zijn.**
- **uit respect voor de leerlingen in opleiding vragen we aan onze gasten passende kledij te dragen.**
- lerarenkaart: prijs 'met lidkaart' is van toepassing (= +/- 20% korting op het menu (niet op dranken) NIET geldig tijdens gastchefs, gastsommeliers en speciale events, jacht- en visfestival).
- lidkaart 'vrienden van de school': prijs 'met lidkaart' is van toepassing (=korting op het menu (niet op dranken) NIET geldig tijdens gastchefs, gastsommeliers en special events.
- elektronisch betalen met Bancontact, Eurocard en Visa is mogelijk.

## Bijzondere activiteiten:

- gastchef, visfestival.

## Vakanties:

- **Krokusvakantie:**  
maandag 27 februari tot en met zondag 5 maart,
- **Paasvakantie:**  
maandag 3 april tot en met maandag 17 april.



# OVERZICHT RESTAURANTPRAKTIJKEN SCHOOLJAAR 2016-2017



	RESTAURANT ENSOR	RESTAURANT SANDERUS
<b>MAANDAGMIDDAG</b>	<b>5<sup>de</sup> jaar RESTAURANT &amp; KEUKEN</b> Zonder lidkaart: € 23/pers <sup>(1)</sup> Met lidkaart: € 19/pers <sup>(1)</sup>	
<b>DINSDAGMIDDAG</b>	<b>6<sup>de</sup> jaar RESTAURANT &amp; KEUKEN</b> Zonder lidkaart: € 31/pers <sup>(1)</sup> Met lidkaart: € 25/pers <sup>(1)</sup>	
<b>WOENSDAGMIDDAG</b>	<b>5<sup>de</sup> &amp; 6<sup>de</sup> jaar HOTEL</b>  Menu <b>5<sup>de</sup> jaar</b> op 25 jan., 22 febr., 24 mei en 7 juni. Zonder lidkaart: € 23/pers <sup>(1)</sup> Met lidkaart: € 19/pers <sup>(1)</sup>  Menu <b>6<sup>de</sup> jaar</b> op 18 jan., 15 febr., 8 & 22 maart en 31 mei. Zonder lidkaart: € 31/pers <sup>(1)</sup> Met lidkaart: € 25/pers <sup>(1)</sup>	
<b>DONDERDAGMIDDAG</b>		<b>5<sup>de</sup> jaar RESTAURANT &amp; KEUKEN</b> Zonder lidkaart: € 23/pers <sup>(1)</sup> Met lidkaart: € 19/pers <sup>(1)</sup>
<b>DONDERDAGAVOND</b>	<b>7<sup>de</sup> JAARS GASTRONOMIE - DRANKENKENNIS</b> Menu all-in <sup>(3)</sup> Zonder lidkaart: € 61/pers <sup>(2)</sup> Met lidkaart: € 52/pers <sup>(2)</sup>	<b>6<sup>de</sup> jaar RESTAURANT &amp; KEUKEN</b> Menu all-in <sup>(3)</sup> Zonder lidkaart: € 44/pers <sup>(1)</sup> Met lidkaart: € 38/pers <sup>(1)</sup>

<sup>(1)</sup> met uitzondering van visfestival. De prijs is in de brochure vermeld.

<sup>(2)</sup> met uitzondering van de gastchef/gastsommelier. De prijs is in de brochure vermeld.

<sup>(3)</sup> per gerecht worden 2 glazen wijn geserveerd.

De korting met de **lerarenkaart** is enkel geldig op de maaltijd en NIET op de dranken en ook NIET tijdens de gastchef, gastsommelier, 'special events', jacht- en visfestival.

De korting met de **'vrienden van de school'** lidkaart is enkel geldig op de maaltijd en NIET op de dranken en ook NIET tijdens de gastchef, gastsommelier, 'special events'.





## Praktijken 5<sup>de</sup> jaars Hotel en Restaurant & Keuken

Onze leerlingen van het 5<sup>de</sup> jaar Hotel en Restaurant & Keuken hebben praktijk op:

- **maandag- en donderdag:** wekelijks
- **woensdagmiddag:** 25 jan., 22 febr., 24 mei en 7 juni

Zij bereiden en serveren een viergangenmenu tegen de prijs van € 23/persoon (zonder lidkaart) en € 19/persoon (met lidkaart) zonder aperitief, wijnen en koffie. Bij het menu serveren we **O-Original water**.

### Stageperiode:

- 5 HOT: van maandag 17 april tot zaterdag 13 mei tot 2017
- 5 RK: van dinsdag 23 mei tot dinsdag 20 juni 2017

## Praktijken 6<sup>de</sup> jaar Hotel en Restaurant & Keuken

De leerlingen van het 6<sup>de</sup> jaar bereiden en serveren een viergangenmenu aan € 31/persoon (zonder lidkaart) en € 25/persoon (met lidkaart) zonder aperitief, wijnen en koffie tijdens volgende praktijken:

- **dinsdag:** wekelijks
- **woensdagmiddag:** 18 jan., 15 febr., 8 & 22 maart en 31 mei.

In het menu is **O-Original water** inbegrepen.

Op donderdagavond wordt u een menu all-in € 44/persoon (zonder lidkaart) en € 38/persoon (met lidkaart) met aperitief, wijnen, waters en koffie aangeboden.

### Stageperiode:

- 6 HOT: van maandag 17 april tot zaterdag 13 mei tot 2017
- 6 RK: van dinsdag 23 mei tot dinsdag 20 juni 2017



# Menu's donderdagavond: 6<sup>de</sup> jaar

menu 'all-in' (aperitief, geselecteerde wijnen en koffie inbegrepen) à € 44/persoon.

## 2 februari 2017

- Bouillon / paddenstoelen / tomaat
- Kabeljauwfilet / bloemkool / aromatenmosterd
- Colvert / boterraapjes / chutney / aardappelwafel
- Kriekbierroomijs / gestoofde noordkrieken

## 9 februari 2017

- Bouillon / waterkers / sesamzaadjes
- Zeeduivel / aardappelen / champignons / ajuin
- Texels lam / tomaat / boontjes / lookaardappelen
- 'Oeufs à la neige'

## 16 februari 2017

- Bouillon / sla / zalm
- Zeekarper / sjalot / linzen / gember / prei / verrijkte jus
- Kalfszwezeriken / alikruiken / gesmolten ganzenlever
- Sabayon / vanille-ijs

## 23 februari 2017

- Bouillon / witloof / buikspek / broodkorstjes
- Kabeljauw / segrijnslakjes
- Angus Aberdeen / champignons / dragon / krieltjes
- Bittere chocolade / vanille-ijs

## 16 & 23 maart 2017

- Visfestival: zie verder

## 20 april 2017

- Consommé Royale
- Mechelse asperges / noordzeekreeftjes
- Varkenshaasje / cocottegroenten / vitelotte / rozemarijn
- Ananas / noordkrieken / vanille-ijs

## 27 april 2017

- Kippenbouillon / room / koekoek / bieslook
- Mechelse asperges / ei / zwezerik / blanke botersaus
- Kalfslende / primeurgroenten / gremolata / rösti
- Terrine van pomelmoes / dragonijs / krulkoekje

## 4 mei 2017

- Bouillon / peterselie / tonijn / sesam
- Gamba / coulis van tuinbonen
- Barberie-eend/ asperges / Bordelaisesaus
- Terrine van Belgische kazen / droge vruchten

## 11 mei 2017

- Heldere bouillon /selderparfum
- Zeetongfilet / rundercarpaccio / gefruite ui
- Blauw-wit gerijpt / paprika / geitenkaas
- Achelse blauwe / Granny Smith sorbet

# Gastronomische menu's

## 7<sup>de</sup> specialisatiejaren

**De leerlingen van het 7de jaar Specialiteitenrestaurant en het 7de jaar Restaurantbedrijf & Drankenkennis stellen volgende menu's voor:**

### **donderdagavond 2 februari 2017**

- Soepje van tomatenwater / st-jakobsvruchten / Lomo Ibérico / olijfolieijs
- Griet / Zeeuwse schelpjes / groene kruiden
- Groene appelsorbet / Balegemse jenever
- Jonge duif / pastinaak / nori / tonkaboon
- Doyenné / vlaai / pistache

### **donderdagavond 9 februari 2017**

- Holle oester / avocado / nori / koriander
- Kreeft / groenten mozaïek / dragonroom
- Lamszwezeriken / raapjes / Béarnaise / basilicum
- Brebis de Brakel
- Ananas / citroenrijstpap / kokossoepje / limoensorbet

### **maandagavond 13 februari 2017**

- Gastchef: dhr. Benoit en Bernard Dewitte – Zingem (zie verder)

### **maandag 20 februari tot 31 maart 2017**

- 1ste stageperiode

### **donderdagavond 4 mei 2017**

- Langoustines / knolselder / appel / mosterd
- Tuinbonen / erwtjes / broodkorstjes
- Noordzeetong / schelpdier / groene selder / lavas
- Kalfszwezeriken / grondwitloof / truffel / beignet met oud Brugge kaas / Rodenbach
- Gemengde besjes / eiwit / postelein / yoghurt

### **maandag 22 mei tot 23 juni 2017**

- 2de stageperiode

Prijs: € 60/persoon <sup>(1)</sup> – aperitief, geselecteerde wijnen, **Original water** en koffie inbegrepen.

**Reservatie uitsluitend via telefoon op 055 43 23 98.**

<sup>(1)</sup> niet van toepassing op gastchef en gastsommelier.





# Visfestival 2017

De 5<sup>de</sup> en 6<sup>de</sup> jaars bereiden en serveren een vismenu  
op volgende data:

dinsdagmiddag **14 en 21 maart 2017**  
woensdagmiddag **15 en 22 maart 2017**  
donderdagavond **16 en 23 maart 2017**

Scheermes / wilde baars / kaffirlimoen



Dashi / schelvishaasje / knolselder / anijspaddenstoel / borage



Gillardeau nr3 / selder / wakamé



Oosterscheldekreeft / arborio / pecorino / dille



Brabantse schepkaas / gebrande suiker / ananaskers



Wortel / boomtomaat / kokosnoot / chocolade

Prijs: € 59/persoon – aperitief, geselecteerde wijnen,  
**O-Original water** en koffie inbegrepen.



**Reservatie uitsluitend via telefoon op 055 43 23 98.**



## Masterclass

De formule 'masterclass' is voor de 7<sup>de</sup> jaars een uitgelezen kans om onder de leiding van een externe chef/gastsommelier hun competenties verder te ontwikkelen.

Op **MAANDAGavond 13 februari 2017** hebben we het genoeg om **chef Benoit en Bernard Dewitte** (1 ster Michelingids) te Zingem te mogen verwelkomen.

### Reservatie: speciale regeling!

Ter gelegenheid van deze activiteit moet de hotelschool haar interne organisatie aan specifieke eisen aanpassen waardoor het aantal plaatsen beperkt is.

Om iedereen de kans te geven om zich voor deze culinaire avond in te schrijven, is het pas mogelijk te reserveren **vanaf maandag 23 januari vanaf 13.00 u. op het nummer: 055 43 23 98.**

De reservaties voor de gastchef worden door de school **bevestigd na ontvangst van het verschuldigde bedrag** op rekeningnummer BE27 7450 5996 5873 met vermelding 'gastchef 13/02 + aantal personen'.

[www.benoitdewitte.be](http://www.benoitdewitte.be)

Prijs all-in: € 70,00/persoon. Er is geen prijsreductie van toepassing





Groenstraat 15 • 9660 Brakel-Michelbeke  
[www.stellamatutina.be](http://www.stellamatutina.be)