

HORECASCHOOL VTI LEUVEN

BISTRO

5, 12 en 26 oktober 2022 – 12 uur

Soepen:

Bloemkoolsoep € 4

Kleine gerechten:

Bladerdeegkorfje met zalm, mosselen
en fijne groenten € 9

Warme gerechten:

Tussenribstuk op de wijze van Marseille € 20

Gegratineerde kabeljauwsuprême met sjalot
en fijne kruiden € 20

Gevulde puntpaprika, Zuiderse fregola, feta
en fijne groentjes € 15

Nagerechten:

Warm appeltaartje met bolletje huisgemaakt ijs € 7

Likeurkoffie – Irish, French, Normandisch en
Italiaanse coffee – met huisgemaakt koekje € 7

Restaurant Constantin Meunier

Brabançonnestraat 18 – 3000 Leuven

Betaling ter plaatse met bancontact

UITSLUITEND OP RESERVATIE VOOR 26/09/22

via www.vti-leuven.be

