
KU Leuven ir1984 – 40 Jaar Reünie – Menu

Ontvangst (17u00 – 18u00)

Eten :

- Penske Rondou
- Kaasblokje Elsen – Mosterd de Ster Dip
- Soldaatjes volkoren brood
- Zomerse rauwkost variatie
- Hapjes van de chef (3/pp)
 - Salsa van tomaat, maïs en bruine bonen met hucatay
 - Scampi vlinder met kruidige bloemkool en dressing
 - Tzaziki, kruidig gehaktbrood, kruiden sla
 - Krokante Suchi vegetarisch met wasabi mayonaise
 - Avocado mousse, grijze garnaal sla, kers tomaat
 - Asperge hapje op Vlaamse wijze koud
 - Verinne quinoa uit Herent, zomerse groentjes, feta

Drinken :

- Schuimwijn Veuve du Vernay, Vin Mousseux
- Plat en sprankelend water
- BIO sappen den Bogerd (2 soorten)

Walking diner (18u00 – 21u00)

Eten :

- Wortelsoep met ster Anijs, venkel blokjes
- Gevarieerde Quiches in # soorten vormen
- Gevuld broodje met kip en champignons
- Gevulde aardappel
- Chocomousse van het huis
- Tiramisu van de chef
- Praniles van Demeestere

Drinken :

- Witte wijn San Marzano, Puglia IGP, Il Pumo Chardonnay
- Rode wijn Masseria Pietrosa, Puglia IGT, Negroamaro
- Smaakwater in bokaal
- Cola en cola zero
- BIO sappen den Bogerd
- Westmalle trippel / Orval / Blauwe Chimay