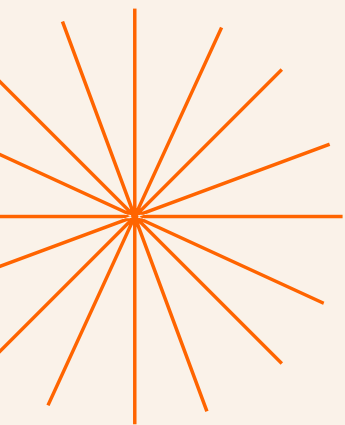




HOF VAN LEYSEN
BISTRO VERMEERSCH
MENU'S 2023 - 2024



Provincie
Antwerpen



INHOUD

Welkom	3
Praktische informatie	4
Menu's Hof van Leysen	6
Menu's Bistro Vermeersch	9
Banketten	15

BEVLOGEN TEAMWERK

Beste gasten

We verwelkomen u dit schooljaar opnieuw in onze didactische restaurants 'Restaurant Hof van Leysen', 'Bistro Vermeersch' en 'Banketzaal Taillevent'.

Mede dankzij u kunnen onze leerlingen hun kennis omzetten in de praktijk; voor echte klanten gerechten bereiden en zorgen voor een vakkundige bediening.

Ik wens u uitdrukkelijk en hartelijk te bedanken voor uw bezoek in een van onze didactische restaurants.

Vanaf september 2023 gaat de onderwijsvernieuwing in de derde graad - voor leerlingen van het 5de en 6de jaar - van start. Meer dan tevoren geldt dat de leerlingen de minimumdoelen zo zelfstandig mogelijk moeten bereiken. Daarvoor zullen de leerlingen in kleinere groepjes aan teamwork doen. Anders dan in een 'gewoon restaurant' waar een chef de gerechten bereidt en de maître d'hôtel de bediening voor zijn rekening neemt, zijn het onze leerlingen die moeten koken en bedienen onder supervisie van begeleidende vakleerkrachten.

In PIVA leggen we de lat hoog en om het beste uit onze leerlingen te halen hebben we besloten om tijdens deze transitie in het Hof van Leysen te starten met het bereiden en serveren van een 3 gangenmenu: een voorgerecht, twee hoofdgerechten om uit te kiezen en een dessert. Er zal ook voor elk gerecht een plantaardig alternatief worden voorzien. In een volgende stap schakelen we over naar een 4 gangenmenu. Zo kunnen we onze leerlingen laten groeien.



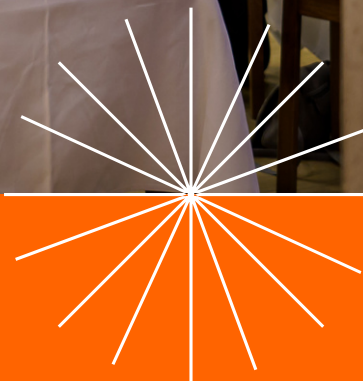
In Bistro Vermeersch op woensdag, donderdag en vrijdag zetten de leerlingen van het 5de jaar hun eerste stappen en zullen we dezelfde leerlijn hanteren. We starten met haalbare gerechten en gaandeweg zullen de leerlingen overstappen naar meer complexe gerechten. Op deze dagen sluiten we de lunch af om 14.30 uur zodat er voldoende tijd is voor de vakleerkracht en leerlingen om nabesprekingen en evaluatiegesprekken te houden.

Op maandag en dinsdag in Bistro Vermeersch "Relax" zijn het de leerlingen van het 6de jaar die al een beetje meer ervaring hebben, daardoor kan er deze dagen een uurtje langer getafeld worden.

De vakleerkrachten zorgen voor een gedegen opleiding zodat jullie heerlijk kunnen genieten van wat onze jonge talenten culinair kunnen brengen. Mocht er toch eens iets niet naar wens zijn, spreek dan de begeleidende vakleerkracht aan. Uw feedback wordt zeker geapprecieerd.

Culinaire groet en graag tot ziens in een van onze didactische restaurants;

Stijn Jammaers, technisch adviseur hotel



praktische info

- **HOE RESERVEREN?**

PIVA gebruikt het online reserveringssysteem van Resengo. Jullie zien meteen wanneer het restaurant gesloten is door bijvoorbeeld uitstappen, sportdag en andere activiteiten. Nieuw dit schooljaar: maak gebruik van de wachtlijst en ontvang een mail wanneer er plaats is vrijgekomen.

- **RESERVEREN VOOR MEER DAN 6 PERSONEN**

Indien jullie wensen te lunchen met meer dan 6 personen, gelieve ons te contacteren per telefoon op het nummer 03/242 26 00.

- **VEGETARISCH, VEGAN OF ALLERGIE?**

Voor elk gerecht voorzien we een plantaardig alternatief. Eet je liever plant-based, geef dat aan bij je reservatie. Heb je last van een allergie, geef ook dat door zodat onze leerlingen tijdig een alternatief gerecht kunnen voorzien.

- **OPENINGSUREN**

Om de lestijden van de leerlingen te respecteren, starten we om 12 uur. In Bistro Vermeersch ronden we op maandag en dinsdag af om 15 uur, op woensdag tot vrijdag om 14 uur. In Hof van Leysen kunnen jullie genieten van mokka tot 15.30 uur.

- **PRIJZEN**

Hof van Leysen:

gastronomisch 3-gangenmenu € 40,00

gastronomisch 4-gangenmenu € 45,00

drankenforfait €19,00 (aangepaste wijnen, waters, koffie met zoetigheden van onze bakkerij-afdeling)

Bistro Vermeersch

à la carte: voorgerecht vanaf € 7,00; hoofdgerecht vanaf € 15,00; dessert vanaf € 5,00

- **BETALEN**

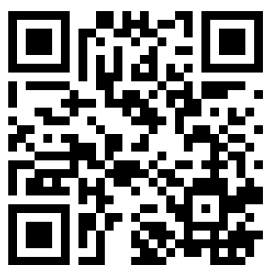
Betalen kan enkel met de bankkaart. Geen cash of payconiq.

- **BEREIKBAARHEID**

Onze school is gelegen in de Desguinlei 244 in 2018 Antwerpen. De betalende parking PIDPA ligt tegenover de school. Opgelet! Antwerpen ligt in de lage emissiezone.

Benieuwd naar je route van deur tot deur?

Check www.slimnaarantwerpen.be of www.delijn.be



www.piva.be/restaurants.html

Proef en geniet! Reserveer je tafel bij Hof Van leysen en Bistro Vermeersch



© Port of Antwerp-Bruges / PIVA

HOF VAN LEYSEN

Onze 6de en 7de-jaars verwelkomen u in de aangename setting van het didactisch restaurant Hof van Leysen. Onze 'VIP' is geopend voor lunch

- maandag met 7BG&E en 7BRD
- woensdag met 6HT
- donderdag met 6RK
- vrijdag met 6RK

HOF VAN LEYSEN

Menu 18 sept - 13 okt

- 1 Vitello sgombro - kalf-makreel-
olijfcrème - burrata - pane carasau

Zeebarbeel op vel gebakken - paella -
zeevruchtenjus

of

Jong haantje - geroosterde groenten -
roseval - harissa

Crema Catalana - sinaasappel -
kumquat confit

Menu 16 okt - 17 nov

- 2 Noorse zalm mi-cuit - zure room -
frambozenvinaigrette - groene kruiden -
nori crumble

Pladijsfilet in loempia - gewokte
groentjes - puree van zoete aardappel
met vadouvan - kreeftenbearnaise
(of)

Hert- en haasfilet - pulled oesterzwam -
gratin wintergroenten met oud Brugge -
veenbessensaus

Chocoladetaart - chocolade-ijs - mango
- yuzu
of Assortiment kaas

Menu 20 nov - 11 dec

- 3 Rog cannelloni - spinazie - geglaceerde
koolrabi - flower sprouts en tijmboter

Papillot van Noordzeevis -
groententonnetjes - kokos - Thaise olie
(of)

Fazanthen - espuma van pastinaak -
Japanse andoorn - miniwitloof -
butternut pompoen - fine champagne

Conference peer - kataifi - mandarijn
crèmeux - amandelmelkijs - kaneel
macadamia crumble
of Assortiment kaas



HOF VAN LEYSEN

Menu 8 jan - 2 feb

4 Sint-Jakobsschelp cru - knolselder - ganzenlever praline - truffelcrème

Zeebaars of vel - broccoli - aardpeerespuma en chips - rivierkreeftboter

(of)

Barbarie eend - kroketje van bil - sinaasappel - physalis relish - rode kool - dauphine aardappelen

Sabayon - ananas - vanille-ijs - citroentijmolie
of Assortiment kaas

Menu 5 feb - 8 maa

5 Krab - avocado - dille - yoghurt hangop - ramen

Grietbot - ravioli van nieroogkreeftjes - zeekraal - groene asperges - venkelkrokant - yuzuboter
(of)

Parelhoenroulade met zwezeriken - schorseneer - wortelcrème - crispy bleekselder - ovenaardappel
Hasselback - zingara-waterkersjus

Crèmeux van duindoornbes - appel - cassis - mascovado
of Assortiment kaas

Menu 11 maa - 29 maa

6 Kalfstartaar - gerookte makreelmayonaise - appelkapper - tsukémono van groene asperges - salietempura - wasabicrème

Zeebrasem - groene asperges - Maltaise - inktvis gnocchi - lamsoor - strandkrabjus
(of)

Anjou duif - asperges - risotto met eekhoorntjesbrood - comté

Panna cotta van vlierbloesem - kaneel - rabarber - aardbei - basilicum
of Assortiment kaas





© Jesse Willems / PIVA

BISTRO VERMEERSCH

In Bistro Vermeersch op woensdag, donderdag en vrijdag zetten de leerlingen van het 5de jaar hun eerste stappen in het didactisch restaurant. We starten met haalbare gerechten en gaandeweg zullen de leerlingen naar meer complexe gerechten overschakelen. Op deze dagen sluiten we de lunch af om 14.30 uur zodat er voldoende tijd is voor de vakleerkracht en leerlingen om nabesprekingen en evaluatiegesprekken te houden.

Op maandag en dinsdag in "Bistro Vermeersch "Relax" zijn het de leerlingen van het 6de jaar die al een beetje meer ervaring hebben, daardoor kan er deze dagen een uurtje langer getafeld worden.

BISTRO VERMEERSCH RELAX

Maandag en dinsdag met de leerlingen van 6 Restaurant en Keuken

Bistro maandag - dinsdag
18 sept - 17 okt

- 1 Tartaar van tomaat met zeevruchten en peterseliecoulis
Tongschar dugléré met spaghettigroenten en kasteelaardappelen
Entrecote pepersaus of bearnaisesaus, rauwe groentjes en frietjes
Plattekaastaat met frambozencoulis

Bistro maandag - dinsdag
23 okt - 21 nov

- 2 Roomsoep van pompoen met grijze garnaaltjes
Kabeljauw uit de oven met kerstomaatjes, peterseliesaus en pureeaardappelen
Fazant met witloof, fine champagne, pommes fondant, crème van erwt
Sabayon van kriebier, vanille-ijs, koekjescrumble



Bistro maandag - dinsdag
27 nov - 16 jan

- 3 Dubbel getrokken bouillon van fazant met zijn confit
Rogvleugel met kappertjes, botersaus en gebakken aardappeltonnetjes
Tamme eend met een stoemp van savooikool en boschampionns
Koffiebavarois met karamelsaus

Bistro maandag - dinsdag
29 jan - 23 feb

- 4 Dry aged entrecote, olijvenpoeder en fijne mesclun sla
Gebakken grietfilet met risotto en tomatencoulis
Zwartpootkip, geglaceerde groentjes en kroketjes
Panna cotta van witte chocolade

Bistro maandag - dinsdag
26 feb - 19 maart

- 5 Bouillabaisse rijkelijk gevuld met vis
Gebakken kalfsfilet d'Anvers, groene groenten, rösti aardappelen
Bot à la meunière, fris slaatje en frietjes
Gebrande vanillecrème

Bistro maandag - dinsdag
25 maart - 16 april

- 6 Gravad lax van zalm, hangop en jonge radijs
Lamsfilet, geglaceerde groenten, gratin aardappelen
Suggestie van de chef
Schuim van rood fruit, verbena citroenijs

BISTRO VERMEERSCH

Op woensdag serveert 5 Horeca lunch à la carte van 12 tot 14.30 uur.

Bistro woensdag 20 sept - 18 okt

- 1 Tartaar van tomaat, Noordzeeschelpjes en peterseliecoulis
Tongschar dugléré met hertoginnenaardappelen
Tussenribstuk op wijze van de wijnhandelaar, witloofsalade en luciferaardappelen
Gekarameliseerde appeltaart tatin

Bistro woensdag 8 nov - 29 nov

- 2 Flespompoe fluweelsoep
Paling in 't groen
Fazant Brabançonne en fondant aardappelen
Warm chocoladegebak en vanillesaus



Bistro woensdag 10 jan - 7 feb

- 3 Vitello tonnato
Roggeveugel met kappertjes, botersaus en gebakken tonaardappeltjes
Eend, boschampionns, savooistoemp en oude portsaus
Peer Belle Hélène

Bistro woensdag 21 feb - 13 maart

- 4 Carpaccio Belgisch wit-blauw met tomaat en pecorino
Gegrilde skrei, broccoli en risotto
Gebakken zwartpootkip, geglaceerde groentjes en rösti
Gebrande vanilleroom

Bistro woensdag 20 maart - 17 april

- 5 Gerookte zalm met yoghurt, dille en komkommer
Bot à la meunière, courgettesalade en frietjes
Lamskroon, gegrilde groenten, rozemarijnjus en Parijse patatjes
Mokka bavarois

BISTRO VERMEERSCH

Op donderdag en vrijdag serveert 5 Restaurant en Keuken lunch
à la carte van 12 tot 14.30 uur

Bistro donderdag en vrijdag
21 sept - 6 okt

- 1 Paprikaroomsoep
Gestoomde tongscharfilets,
julienegroenten, duchesse
aardappelen
Frambozendessert

Bistro donderdag en vrijdag
12 okt - 20 okt

- 2 Velouté van groene tuinkruiden
Kalfsfilet, savooi en amandelkroketten
Tiramisu

Bistro donderdag en vrijdag
26 okt - 10 nov

- 3 Roomsoep van pompoen
Roggeveugel, hazelnootboter, prei,
broccolistoemp
Chocoladefantasie

Bistro donderdag en vrijdag
16 nov - 24 nov

- 4 Bisque
Stoverij van rund, paddenstoelen en
pastinaakpuree
Gebrande vanilleroom



BISTRO VERMEERSCH

Bistro donderdag en vrijdag
30 nov - 8 dec

- 5** Witloofroomsoep
met grijze garnalen
Tournedos, wintergroenten en frieten
Appelfantasie
-

Bistro donderdag en vrijdag
11 jan - 19 jan

- 6** Gravad lax
Mosselen met frietjes
Koninginnehapje met rauwkost en
frietjes
Brownie dessert
-

Bistro donderdag en vrijdag
1 feb - 9 feb

- 7** Duo garnaal- en kaaskroket met
gefruite peterselie
Skrei dugléré
Peer Belle Hélène
-

Bistro donderdag en vrijdag
22 feb - 1 maart

- 8** Zalmtartaar
Soepje van radijsloof, waterkers en
granaatappel
Zeebaars met hollandaisesaus,
peterselieaardappelen
Panna cotta
-

Bistro donderdag en vrijdag
7 maart - 15 maart

- 9** Gazpacho
Vitello tonnato
Lamskroontje, geglaceerde groenten,
gratin
Sorbet
-

Bistro donderdag en vrijdag
21 maart - 29 maart

- 10** Carpaccio van rundvlees, rucola,
parmezaan en pijnboompitten
Asperges op Vlaamse wijze
Gegrilde zalm
Aardbeiendessert
-

VIERDEJAARS

in Hof van Leysen

Wanneer de leerlingen van het 5de en 6de jaar aan hun stageperiode beginnen, nemen de leerlingen van het vierde jaar de keuken en de zaal van Hof van Leysen over.

De menu's voor Hof van Leysen met 4RK en 4HT vanaf 22 april bezorgen we u later nog.





banketten

Wil u een feestelijk of zakelijk banket voor 12 tot 40 gasten dan kan PIVA daarvoor zorgen. Dit kan in onze school op donderdag- en vrijdagmiddag. Op piva.be/restaurants.html is het mogelijk een online aanvraag in te dienen met vermelding van het aantal gasten en de gewenste datum.

PRIJZEN

Taillevent banketjes:

- gastronomisch 3-gangenmenu € 30,00
- gastronomisch 4-gangenmenu € 35,00

Drankenformule: aperitief van het huis met of zonder alcohol, wijnen, waters, koffie of thee met versnaperingen € 19,00

Smakelijk leren

www.piva.be/restaurants.html



PIVA - Desguinlei 244 - 2018 Antwerpen



facebook.com/PIVAAntwerpen



instagram.com/piva.antwerpen



tiktok.com/@piva_antwerpen