



© Pieter D'Hoop / PIVA

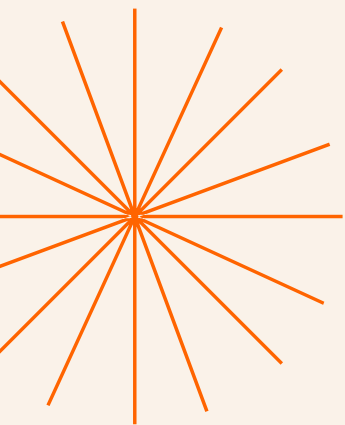


HOF VAN LEYSEN BISTRO VERMEERSCH

MENU SEPTEMBER 2022 - JUNI 2023



Provincie
Antwerpen



INHOUD

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

TAFEL VOOR TWEE GRAAG

Beste gasten

Onze leerlingen kijken ernaar uit om jullie weer te ontvangen in onze restaurants **Bistro Vermeersch** en **Hof van Leysen**.

Bistro Vermeersch is open van maandag tot en met vrijdag. Woensdag, donderdag en vrijdag kan je lunchen à la carte wanneer de leerlingen van het 5de jaar instaan voor de keuken en zaal.

Nieuw dit jaar: **Bistro Vermeersch Relax**

De laatstejaars Restaurant en Keuken gaan een stapje verder in hospitality, beleving en zaalbereiding. Op maandag en dinsdag kunnen jullie lekker lunchen à la carte of kiezen voor het menu. 6RK serveert ook suggestiebier en -wijnen. We ronden die dagen ook pas af om 15 uur in plaats van 14 uur.

Een tweede nieuwigheid komt van onze leerlingen van het 4de jaar. Vanaf mei nemen zij het restaurant en de keuken van Bistro Vermeersch over en serveren ze een driegangenmenu.



© Pieter D'Hoop / PIVA

Ons gastronomisch restaurant Hof van Leysen is open van dinsdag tot en met vrijdag. Verder in deze brochure vinden jullie de menu's terug tot 10 maart. Vanaf 14 maart starten de 6de en 7de-jaars met try-outs voor hun eindproeven. Reserveren voor die laatste speciale weken in Hof van Leysen kan voorlopig nog niet.

Gastchefs op maandag

Een aantal maandagen zullen de leerlingen van het 7de jaar een menu koken samen met een gastchef. Blijf op de hoogte via de sociale media van PIVA.



© Koen Dhollander / PIVA



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

drankenformules:

wijnen, waters, koffie of thee met versnaperingen bij 3 gangen aan € 17,00

wijnen, waters, koffie of thee met versnaperingen bij 4 gangen aan € 19,00

Bistro Vermeersch

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

- **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 jullie in de aangename setting van het didactisch restaurant Hof van Leysen. Onze 'VIP' is geopend van dinsdag tot en met vrijdag voor een uitgebreide, gastronomische lunch.

Een aantal maandagen zullen de leerlingen van het 7de jaar een menu koken samen met een gastchef. Blijf op de hoogte via de sociale media van PIVA.

HOF VAN LEYSEN

Review

"Een uitstekende lunch, de smaak van de topproducten kwamen helemaal tot uiting."

Menu 20 sept - 14 okt

1 Tartaar makreel - quinoa - koriandercrème - rode biet - lavaspoeder - fetakaas

Mosselen - tomatencompote - venkel - knoflookolie - zwart olijvenpoeder

Bavet - spitskool - pontneuf - ui - choron of

Tongschar wittewijnsaus - girolles - muskaat druiven - tempura boerenkool - aardappelmousseline

Mascarpone - gekarameliseerde perzik - amandelen

Menu 18 okt - 18 nov

2 Zeebarbeel - uien crème - beurre bouzy - butternut - bieslookolie

Erwtensoepje - eendenlever - pancetta - schuim van champignon

Fazant - Witloof - schorseneer - dauphine - fine champagne of

Zonnevis licht gerookt - raap - radijs - kalamansi boter - bataat

Gemarineerde ananas - bittere chocolade - passievrucht-vanille-olie



HOF VAN LEYSEN

Menu 22 nov - 14 dec

3 Brioche - gerookte rivierpaling -
bieslookmayonaise - beukenzwam in soja

Bouillon fazant - gerookte kwartel -
wintergroenten

Haas & hert - wildpeper - wortelstructuren
of
Zeetong - dashi-citroenboter - shitakeravioli
- pastinaakcrème

Warme chocolademouse - zout karamelijs -
crumble

Review

"Alle leerlingen geven zich
volledig om de klanten het
beste te geven."

Menu 10 jan - 10 feb

4 Coquilles - wortelboter - witloof - zeewier
krokant

Vichyssoise - geconfijte eend - crème van
erwt - notencrumble

Barberie eendenborst - polenta truffel -
parmezaan - knolselder
of
Steenbolk - aardpeer - spruiten -
strandkrabjus - vanille

Kaastaart - walnootsnoepjes - appelsorbet

Menu 14 feb - 10 maa

5 Zeekreeft - hummus - crème van waterkers -
dukkah - venkel

Peterseliewortelsoep - venusschelp - witte
koolvis quenelle

Zwezerik & kalf - groene groenten - porto -
linzen
of
Skrei - preistoemp - noisette boter - gefruite
prei - kreeftenjus

Moelleux van chocolade - rozemarijn -
mango





© Jesse Willems / PIVA

BISTRO VERMEERSCH

NIEUW: Bistro Vermeersch Relax op maandag en dinsdag met de leerlingen van 6RK. Zij gaan een stapje verder in hospitality, beleving en zaalbereiding.

Woensdag tot vrijdag serveren de leerlingen van het 5de jaar een lunchmenu à la carte.

Een tweede nieuwigheid komt van onze leerlingen van het 4de jaar: vanaf mei nemen zij het restaurant en de keuken van Bistro Vermeersch over en serveren ze een driegangenmenu

BISTRO VERMEERSCH RELAX

Op maandag en dinsdag kunnen jullie lekker à la carte lunchen of kiezen voor een volledig menu. De leerlingen van 6 Restaurant en Keuken serveren ook suggestiebier en -wijnen en als het kan ook suggestiegerechten.

Bistro maandag - dinsdag 19 sept - 11 okt

- 1 Strandwandeling - oesters - kokkels - mesheften - mossel - gebrande makreel - langoustine
Entrecote pepersaus of bearnaise, rauwe groentjes en frietjes
Plattekaastaart met frambozencoulis

Bistro maandag - dinsdag 17 okt - 15 nov

- 2 Roomsoep van pompoen met grijze garnaltjes
Fazant met witloof, fine champagne, pommes fondant, crème van erwt
Sabayon van kriekbier, vanille-ijs, koekjescrumble



Bistro maandag - dinsdag 21 nov - 6 dec

- 3 Dubbel getrokken bouillon van fazant met zijn confit
Gebakken wilde eend met stoemp van spruiten
Koffiebavarois met karamelsaus

Bistro maandag - dinsdag 9 jan - 31 jan

- 4 Bouillabaisse rijkelijk gevuld met vis
Gebakken kalfsfilet d'Anvers, groene groenten, rösti aardappelen
Gebrande vanillecrème

Bistro maandag - dinsdag 6 feb - 14 maart

- 5 Gravlax zalm, hangop, jonge radijs
Lamsfilet, geglaceerde groenten, gratin aardappelen
Schuim van rood fruit, verbena citroenijs

Bistro maandag - dinsdag 20 maart - 25 april

- 6 Tartaar van makreel, zeewier, crème van koriander, gemarineerde knolletjes, appeljus
Gekonfijte zeebaars, hollandaisesaus, asperges
Ingelegde aardbeien, patisseriecrème en anijs

BISTRO VERMEERSCH

Op woensdag serveert 5 Hotel Technieken lunch à la carte van 12 tot 14 uur.

Bistro woensdag 21 sept - 12 okt

- 1 Strandwandeling - oesters - kokkels - mesheften - mossel - gebrande makreel - langoustine
Kabeljauw met tomaat, witte wijnsaus en hertoginnaardappelen
Tussenribstuk op wijze van de wijnhandelaar, frisse salade en luciferaardappelen
Gekarameliseerde appeltaart Tatin

Bistro woensdag 19 okt - 16 nov

- 2 Flespompoen fluweelsoep
Gebakken scharctongen en natuuraardappelen
Fazant Brabançonne en fondant aardappelen
Warm chocoladegebak en vanillesaus



Bistro woensdag 23 nov - 7 dec

- 3 Jagers cappuccino
Roggeveugel met kappertjes, botersaus en gebakken tonaardappeltjes
Wilde eend, boschampignons, savooistoemp en oude Portsaus
Koffiebaravois met karamelsaus

Bistro woensdag 11 jan - 1 feb

- 4 Carpaccio dry-aged entrecote met tomaat en pecorino
Gegrilde grietfilet, broccoli en risotto
Gebakken parelhoen, hoevegroenten en rösti
Crème brûlée

Bistro woensdag 8 feb - 8 maart

- 5 Vitello Tonato
Rijkelijk gevulde Noordzee vissoep
Kalfsfilet Archiduc en Pont Neuf
aardappelen
Poire Belle Hélène

Bistro woensdag 15 maart - 26 april

- 6 Trio van zalm, hangop en komkommer
Pladijsfilet, peterseliewortel en blanke botersaus
Lamskroon, gegrilde groenten, rozemarijnjus en Parijse patatjes
Panna cotta en rood fruit

BISTRO VERMEERSCH

Op donderdag en vrijdag serveert 5 Restaurant en Keuken lunch
à la carte van 12 tot 14 uur

Bistro donderdag en vrijdag
22 sept - 30 sept

- 1 Carpaccio van rundvlees, rucola,
parmezaan, pijnboompitten
Paprikaroomsoep, scampi's
Gestoomde tongscharfilets,
juliennegroenten, duchesse aardappelen
Frambozen macaron

Bistro donderdag en vrijdag
6 okt - 14 okt

- 2 Pompoenroomsoep
Koninginnehapje met rauwkost en frietjes
Mosselen met frietjes
Tiramisu

Bistro donderdag en vrijdag
20 okt - 28 okt

- 3 Dubbel getrokken bouillon van fazant
Roggeveugel, hazelnootboter, prei,
broccolistoemp
Wilde eend, savooikool, amandelkroketjes
Chocoladefantasie

Bistro donderdag en vrijdag
10 nov - 25 nov

- 4 Vélouté van groene tuinkruiden met
gerookte paling
Duo garnaal- en kaaskroket met gefruite
peterselie
Stoverij van everzwijn, paddenstoelen,
zilveruitjes, pastinaakpuree
Crème brûlée



BISTRO VERMEERSCH

Bistro donderdag en vrijdag
1 dec - 9 dec

- 5 Noors visshoteltje met mierikswortelsaus
Pasta met paddestoelen
Hertenfilet, wildpepersaus, crème van
erwt, rode kool
Appelfantasie met kaneel
-

Bistro donderdag en vrijdag
12 jan - 20 jan

- 6 Witloofroomsoep met grijze garnalen
Spaghetti vongolé
Tournedos pepersaus, rauwkostsalade,
frietjes
Brownie met mango
-

Bistro donderdag en vrijdag
2 feb - 17 feb

- 7 Vitello tonato
Skei, spinazie, bieslookpuree
Linguine à la Marinière
Poire belle Hélène

Bistro donderdag en vrijdag
9 maart - 17 maart

- 8 Zalmtartaar
Zeebaars, hollandaisesaus,
peterselieaardappelen
Kalfsfilet, groente groenten, gebakken
aardappelen
Panna cotta
-

Bistro donderdag en vrijdag
23 maart - 31 maart

- 9 Soepje van radijsloof, waterkers,
granaatappel
Gegrilde zalm, bearnaise
Lamskroontje, geglaceerde groenten,
gratin
Coupe sorbet
-

Bistro donderdag en vrijdag
17 april - 28 april

- 10 Bouillabaisse
Asperges à la flamande
Open ravioli feta, Zuiderse groenten,
basilicum
Steak tartaar, frietjes
Aardbeiendessert

BISTRO VERMEERSCH

Nieuw voor zowel onze leerlingen van het 4de jaar Hoteltechnieken als die van het 4de jaar Restaurant en Keuken: Vanaf mei nemen zij het restaurant en de keuken van Bistro Vermeersch over en serveren ze een driegangenmenu.

Dinsdag 4RK

Menu 2 mei - 12 mei

- 1 Ham met meloen

Zalm met tagliatelle, broccoli, kerstomaat, véloutésaus en verse kruiden

Panna Cotta

Menu 16 mei - 23 mei

- 2 Trio van zalm

Entrecote met kruidenboter of peperroomsaus, mix salade, friet

Dame blanche

Menu 6 juni - 13 juni

- 3 Gravad lax

Vitello tonato

Pladijs dugléré, groene asperges, pommes duchesse

Gevulde kipfilet met spinazie en Brugse oude kaas, broccoli, gebakken aardappelen en demi-glace

Coupe sorbet

Donderdag 4HT

Menu 4 mei - 11 mei

- 1 Tomatenvélouté met paprika, rijst en tomatenblokjes

Mixed grill van vlees (kalkoen met spek, biestuk, chipolata), duivelsaus, ovenaardappelen met kruidenboter, gegrilde tomaat en champignon

Ijsbeker met aardbeienroomijs

Menu 25 mei - 1 juni

- 2 Aspergeroomsoep

In rodewijnsaus gesmoord haantje, aardappelsoesjes, asperges

Trio van aardbeien

Menu 8 juni

- 3 Rundconsommé met groentebrunoise

Gebraden lamscaree met peterseliemosterjasje, lamsjus

Sabayon met rood fruit



banketten

Willen jullie 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