



COOK LIKE A PRO

**Diner maandagavond 17:00 uur – 19.00 uur**

**Maandag 20 oktober 2025**

**Italiaanse avond**

Bruschetta | Tomaat | Basilicum

Italiaanse kip | Tomaat | Spinazie | Mozzarella | Gegrilde groente

Tiramisu

**Maandag 27 oktober 2025**

**Halloween menu**

Romige pompoensoep

Ravioli | Gegrilde pompoen | Paddenstoelen | Geroosterde amandelen

Spicy Pumpkin Pie

**Maandag 3 november 2025**

**Belgische Avond**

Kaaskroketjes

Luikse gehaktballen | Friet | Sla

Wafel | Warme kersen | Vanille ijs

**Maandag 10 november 2025**

**Herfstmenu**

Wortel pompoensoep | Croutons

Kip uit de oven | Herfstgroenten | Aardappel met rozemarijn

Appelcrumble | Kaneel

**Maandag 17 november 2025**

**Tapas avond**

Variatie van kleine gerechten per tafel geserveerd

**Maandag 24 november 2025**

**Limburgse avond**

Mosterdsoep uit Gulpen | Krokant gebakken spekjes

Limburgs zuurvlees | Friet | Mayonaise | Zelfgemaakte appelmoes

Grummelevlaai | Pudding

**Maandag 1 december 2025**

**Sinterklaasmenu**

Groentesoep

Brochette van kip | Pepersaus

Speculaasparfait | Crumble van pepernoten

**Maandag 8 december 2025**

**Stamppotavond**

Goulashsoep  
Wortelstamppot | Gehaktbal | Jus  
Chocolademousse | Koekjescrumble

**Maandag 15 december 2025**

**Kerstmenu**

Tomatensoep | Soepstengel van bladerdeeg  
Varkenshaas | Champignonsaus | Gratin  
Ijstaart

**Maandag 5 januari 2026**

**Nieuwjaarsmenu**

3 gangen verrassingsmenu met seizoensproducten

**Maandag 12 januari 2026**

**Italiaanse pizza avond**

Caprese salade  
Pizza's van de chef  
Panna Cotta | Rode vruchtensaus

**Maandag 19 januari 2026**

**Mexicaanse avond**

Nacho's | Kaas | Guacamole  
Taco's | Gehakt  
Vanille-ijs | Chocoladesaus

**Maandag 26 januari 2025**

**Griekse avond**

Griekse salade  
Pita Gyros  
Griekse yoghurt | Honing | Walnoten

**Maandag 2 februari 2026**

**Spaanse avond**

Gazpacho  
Paella | Kip  
Flan | Caramel

**Maandag 9 februari 2026**

**Carnavalsmenu**

Verrassingsmenu met het thema Carnaval

**Maandag 23 februari 2026**

**Shared dining**

Variatie van kleine gerechten per tafel geserveerd

**Maandag 2 maart 2026**

**Week zonder vlees en vis menu**

Aranchini | Bospaddenstoelen  
Rendang | Jackfruit | Rijst | Atjar | Cassave chips  
Dessert van de chef

**Maandag 9 maart 2026**

**Belgische avond**

Garnalenkroketjes | Cocktailsaus  
Vol au vent | Friet | Sla  
Chocolade surprise

**Maandag 16 maart 2026**

**Burger avond**

Amerikaans voorgerecht van de chef  
Runder hamburger | Bacon | Zelfgemaakt briochebroodje  
Cheesecake | Oreo

**Maandag 23 maart 2026**

**Thema Azië**

Loempia | Chilisaus  
Saté | Huisgemaakte atjar | Seroendeng | Kroepoek  
Toetje met een Aziatische twist

**Maandag 30 maart 2026**

**Paasmenu**

3 gangen verrassingsmenu met seizoensproducten

**Maandag 13 april 2026**

**Gezonde week**

Salade van het seizoen  
Poké Bowl | Kip  
Hangop | Vers fruit