

# Faculty Club

Gastronomie op maat...

# Genieten van topgastronomie in een onvergetelijk kader?

## Eén locatie...Faculty Club

- ✓ Unieke site in Groot Begijnhof, Unesco Werelderfgoed
- ✓ Professionele service
- ✓ Gratis parking voor uw genodigden

**Aperitiefsuggestie = € 12 p.p.**  
(1 glas Cava of Méthode Traditionnelle & 2 voorproeftjes)

**3-gangen menu = € 52 p.p.**  
**4-gangen menu = € 60,50 p.p.**  
**5-gangen menu = € 72,50 p.p.**  
(inclusief koffie en huisgemaakte zoetjes)

**Menukeuze 8 mei t.e.m. 20 juli 2017:**

### Voorgerechten

- Carpaccio van gemarineerd buffelvlees met 'burrata' mozzarella, rode biet, zuring, opgelegde Cévenne ui en olijfolie
- Belgische asperges op Vlaamse wijze met geplet hoeve-ei, Gandaham en peterselie
- Salade van asperges met artisanaal gerookte zalm, zure room, jonge spinazie en chlorofyl van doperwtten
- Kort gemarineerde makreel met salade van krokante lentegroenten, vinaigrette van sinaasappel en crumble van olijven
- Salade van kreeft met licht gepekeld groentjes, groene appel, gebrande avocado en dressing van Madras kerrie (10 euro supplement)

### Hoofdgerechten

- Op 't vel geroosterde jonge kabeljauw met 'ratatouille' van zuiderse groenten, nieuwe aardappel en jus van gerookte paprika
- 'Presa' van het Duroc varken met rozemarijn, polenta, gegrilde groenten en jus van geturfd whisky
- Lamsbiefstukje, rosé gebakken, met gratin van broccoli, gesmolten spinazie en jus met verse oregano
- Mechelse koekoek, gebakken op het karkas, met gekonfijte worteltjes met tijm en crème van paddenstoelen en groene peper
- Geroosterde tarbot met salade van lentegroenten, kokkels en jus van schelpdieren en saffraan (12 euro supplement)

### Tussengerechten

- Cappuccino van asperges met gebakken kabeljauwwangetjes, spekjes en olie van tuinkruiden
- Krokant gebakken buikspek met lenteknolletjes, mosterdzaadjes en 'gazpacho' van doperwtjes

### Desserten

- Degustatie van drie nagerechtjes van de patissier
- Aardbeien gemarineerd met Vodka en zwarte peper, pistachepitten en vanillerooms
- 'Cocktail' van rood fruit met infusie van hibiscus en ijerkruid, méringue en sorbet van amandelmelk
- Panna cotta van yoghurt met sorbet van ananas, chocoladekrokant en basilicumolie
- Degustatie van hoevekazen, gerijpt door Leuvense Meester Kaasrijper Elsen (9 euro supplement)

\* Per groep dient 1 menu gekozen te worden.  
Uitzonderingen worden toegestaan voor de vegetariërs en speciale diëten.