

PROEF & GENIET

- Restaurant Hof van Leysen
- Bistro Vermeersch
- Banketzaal Taillevent

<https://www.piva.be/restaurants.html>



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 gasten gerechten bereiden en voor een vakkundige bediening zorgen. Hieronder vindt u de verschillende opties in onze didactische restaurants die dienen om het leerproces van onze leerlingen in de derde graad te ondersteunen.

ORGANISATIE

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 in PIVA onze leerlingen die zelf moeten koken en bedienen onder supervisie van begeleidende vakleerkrachten. Ondertussen moeten ze ook digitale, financiële, inclusieve, marketing- en circulaire competenties behalen. We zijn dus geen gewoon restaurant, maar een didactisch restaurant. Onze leerlingen zijn het hele schooljaar, van september tot en met juni, in opleiding.

FEEDBACK

De vakleerkrachten zorgen voor een gedegen opleiding zodat u heerlijk kunt genieten van wat onze jonge talenten culinair kunnen brengen. Mocht er toch iets niet naar wens zijn, spreek dan de begeleidende vakleerkracht onmiddellijk aan. Uw feedback en bedenkingen worden zeker geapprecieerd door de leerlingen, zij zitten immers in een leerproces.

OPENINGSDAGEN

U bent welkom voor een lunch, enkel na reservering. Het restaurant is alleen open tijdens schoolweken en wanneer dit past binnen het opleidingstraject van onze leerlingen. Af en toe organiseren we een speciale dag rondom een product (witloof, hoppescheuten, champagne, etc.), de informatie daaromtrent communiceren we enkel via onze website of social media. Op bepaalde dagen krijgen ouders van onze leerlingen voorrang om te reserveren.

Menu's zijn beschikbaar vanaf half september en kunt u raadplegen op onze [website](#).



STIJN JAMMAERS

Technisch adviseur Hotel

Verantwoordelijke didactische restaurants
Initiatiefnemer Expertise@PIVA
Stagecoördinator

1 Gastronomisch lunchen in Hof van Leysen



ORGANISATIE

Ontvangst om 12 uur (onze leerlingen hebben middagpauze van 11.30 uur tot 11.55 uur).

We ronden af om 15.30 uur zodat de vakleerkrachten evaluatie- en feedbackgesprekken met de leerlingen kunnen voeren.

In het Hof van Leysen leren onze leerlingen op een gastronomische wijze werken, daarom beperken we de tafels tot maximaal 8 personen. Reserveert u voor een grotere groep dan kan het zijn dat de tafel omwille van didactische redenen opgesplitst wordt. De tafels zullen dan wel dicht bij elkaar gezet worden.

De leerlingen serveren 4 gastronomische gangen:

3 culinaire starters en een sharing gerechtje

Tussengerecht met vis of vlees of plantaardig

Hoofdgerecht: à la carte keuze tussen vis, vlees of
plantaardig

Kaasassortiment en/of dessert

Belangrijk

Indien de leerlingengroep er klaar voor is, zullen de vakleerkrachten beslissen of er een extra 5de gang geserveerd kan worden. Dit aanbod kan dus verschillen van dag tot dag.

PRIJZEN

Menu € 40 voor 4 en € 45 voor 5 gangen

Er zijn op aanvraag volledig plantaardige opties mogelijk.

Drankenformule aan € 20 (4 gangen) en € 25 (5 gangen) met waters, aangepaste wijnen of alcoholvrije dranken bij tussengerecht en hoofdgerecht, koffie of thee met zoetigheden.

Aperitief à la carte tussen € 5 en € 10

Kaas in plaats van dessert + € 4

Kaasbordje extra € 11

Zoete wijn bij kaas en/of dessert € 4

Digestieven tussen € 8 en € 12

Betalen kan enkel met bancontact

Hoe reserveren?

- Tot 8 personen [via onze website](#).
- Meer dan 8 personen telefonisch op het nummer 03 242 26 00.

**HOF VAN
LEYSEN**

maandag	dinsdag	woensdag	donderdag	vrijdag
gastronomisch lunchen	Andere lessen	gastronomisch lunchen		
7de jaar Gastronomie & Events Restaurantbedrijf en drankenkennis		6de jaar Horeca	6de jaar Restaurant en Keuken	6de jaar Restaurant en Keuken

2 Bistro Vermeersch



ORGANISATIE

Ontvangst om 12 uur (onze leerlingen hebben middagpauze van 11.30 uur tot 11.55 uur)

We ronden af om 14.30 uur zodat de vakleerkrachten evaluatie- en feedbackgesprekken met de leerlingen kunnen voeren.

We serveren à la carte.

Maandag, dinsdag en woensdag DE KLASSIEKE KEUKEN

Je mag menukaarten verwachten met bvb **Crème Dubarry, Entrecôte Bordelaise, Rundercarpaccio met peccorino, Gentse waterzooi met hoevekip en aardappeltonnetjes, Toast Florentine, Beef Wellington, Parma ham met meloen, Agnès Sorell fluweelsoep, Schartong 'Veronique'** en andere klassieke gerechten. In Bistro Vermeersch kies je de gerechten à la carte en kan zo je eigen menu samenstellen.

PRIJZEN*

Soep € 6

Voorgerecht € 8

Hoofdschotel € 18

Dessert € 6

Er zijn op aanvraag volledig plantaardige opties mogelijk.

Drankenkaart is à la carte beschikbaar (aperitieven, wijnen, alcoholvrije dranken, frisdranken, warme dranken,..)

*dit zijn richtprijzen, naargelang de aankoop prijs van sommige producten kunnen er wijzigingen plaatsvinden.

Donderdag en vrijdag

BISTRONOMIE

In Bistro Vermeersch zetten de leerlingen van het 5de jaar hun eerste stappen om voor 'echte gasten' te koken en hen te bedienen. Ze starten met haalbare gerechten en gaandeweg zullen de leerlingen overstappen naar meer complexe gerechten. Op het menu staan gerechten zoals een **versgemaakte dagsoep, (vegetarische) burgers, salades, pastagerechten, kroketjes met kaas, vlees of garnalen, steak met frietjes, crème brûlée** enzovoort. Ook op donderdag en vrijdag kies je de gerechten à la carte en stel je zo je eigen menu samen.

We sluiten de lunch af om 14.30 uur zodat er voldoende tijd is voor de vakleerkracht en leerlingen om evaluatie- en feedbackgesprekken te houden.

PRIJZEN

Bistrogerechten op donderdag en vrijdag tussen € 10 en € 16*

Er zijn op aanvraag volledig plantaardige opties mogelijk.

Drankenkaart is à la carte beschikbaar (aperitieven, wijnen, alcoholvrije dranken, frisdranken, warme dranken,...)

Betalen kan enkel met bancontact.

*dit zijn richtprijzen, naargelang de aankoop prijs van sommige producten kunnen er wijzigingen plaatsvinden.

Hoe reserveren?

- Tot 8 personen [via onze website](#).
- Meer dan 8 personen telefonisch op het nummer 03 242 26 00.

**BISTRO
VERMEERSCH**

maandag	dinsdag	woensdag	donderdag	vrijdag
Klassieke gerechten in een modern jasje			Bistronomie	
6de jaar Restaurant en Keuken	6de jaar Restaurant en Keuken	5de jaar Horeca	5de jaar Restaurant en Keuken	5de jaar Restaurant en Keuken

3 Met een groep lunchen in banketzaal Taillevent

voor banketten van 20 tot 40 personen

We geven onze leerlingen de kans om ook te koken en te bedienen in banketstijl. Tafels worden feestelijk gedekt. Er is naar wens een staande of zittende receptie voor de lunch van start gaat. In het kader van de opleiding van onze leerlingen gaan banketten door in banketzaal Taillevent en enkel op vrijdagen, uitzonderlijk hebben we ook enkele data beschikbaar op maandag en dinsdag en woensdag in januari en februari 2025.

ORGANISATIE

Ontvangst om 12 uur (onze leerlingen hebben middagpauze van 11.30 uur tot 11.55 uur). We ronden af om 15.30 uur zodat de vakleerkrachten evaluatie- en feedbackgesprekken met de leerlingen kunnen voeren.

De leerlingen serveren 5 gangen:

Culinaire starter bij het aperitief

Voorgerecht

Soep

Hoofdgerecht

Dessert

Belangrijk

Om bestellingen correct te laten verlopen moeten we 3 weken op voorhand het juiste aantal personen weten. Indien er 24u op voorhand nog annulaties zijn, rekenen we de menuprijs per annulering aan (dranken worden niet aangerekend).



PRIJZEN

Menu € 45

Er zijn op aanvraag volledig plantaardige opties mogelijk.

Drankenformule aan € 25 (aperitief van het huis met of zonder alcohol, waters, aangepaste wijnen, koffie met zoetigheden)

Zoete wijn bij kaas en/of dessert € 4

BOB-formule aan € 10 (mocktail van het huis, waters, koffie of thee met zoetigheden)

Betalen kan enkel met bancontact

Hoe reserveren?

- Aanvragen via de [website](#), daarna contacteren we u.
- Een optie nemen op een datum is slechts 7 dagen geldig.

Banketten in Taillevent

**BANKETZAAL
TAILLEVENT**

maandag	dinsdag	woensdag	donderdag	vrijdag
Andere lessen				20 tot 40 personen
enkele data in januari en februari				
6de jaar Restaurant en Keuken	6de jaar Restaurant en Keuken	5de jaar Horeca		5de jaar Restaurant en Keuken



Hof van Leysen 2024 - 2025

Gastronomisch lunchen

4 of 5 gangenmenu op maandag, woensdag, donderdag en vrijdag

7 Gastronomie & Events - 7 Restaurantbedrijf en drankenkennis
6 Horeca | 6 Restaurant en Keuken

Kaart 1

23 september tot 18 oktober

Culinaire starter

Tartaar **makreel** - quinoa - lavas crème - rode biet - lavaspoeder - fetakaas - mossel - appel/komkommer jus

Tongschar witte wijnsaus - dooierzwam - muskaat druif - tempura boerenkool - aardappelpuree
"Joël Robuchon"

en/of

Bavet - spitskool - "Pont neuf" - ui - choron

Gekarameliseerde **perzik** - mascarpone-crème - espuma van witte chocolade - geroosterde amandelen

Kaart 2

21 oktober tot 22 november

Culinaire starter

Zeebarbeel - uien crème - beurre bouzy - butternut - bieslookolie

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

en/of

Fazant - witloof - schorseneer - dauphine - fine champagne

Gepocheerde **conference peer** in rum - bittere chocolade - limoenbladolie - vanille crumble -
miso karamel espuma

Hof van Leysen 2024 - 2025

Gastronomisch lunchen

4 of 5 gangenmenu op maandag, woensdag, donderdag en vrijdag

7 Gastronomie & Events - 7 Restaurantbedrijf en drankenkennis
6 Horeca | 6 Restaurant en Keuken

Kaart 3

25 november tot 9 december

Culinaire starter

Brioche - gerookte **doornhaai** - bieslookmayonaise - zure room - gemarineerde beukenzwam - groene kruiden

Zeetong - dashi-limoenboter - shiitake ravioli - pastinaakcrème - peterselie-olie

en/of

Haas & Hert - wildpeper - wortelstructuren

Warme "Madagascar" **chocolademousse** - zout karamelijs - crumble - banaan - kumquat

Kaart 4

6 januari tot 30 januari

Culinaire starter

Coquilles - wortelboter - witloof - zeewier krokant - geroosterde prei-olie

Steenbolk - aardpeer - spruiten - strandkrab jus - vanille - citrusolie

en/of

Barberie eendenborst - kroket ganzenlever - polenta truffel & parmezaan - knolselder - zwarte look

Kaastaart - bloedsinaas - duindoornbes - spongecake dennepit

Hof van Leysen 2024 - 2025

Gastronomisch lunchen

4 of 5 gangenmenu op maandag, woensdag, donderdag en vrijdag

7 Gastronomie & Events - 7 Restaurantbedrijf en drankenkennis
6 Horeca | 6 Restaurant en Keuken

Kaart 5

3 februari tot 17 maart

Culinaire starter

Zeekreeft - koude bouillon - crème van dragon - dukkah - venkel - roze pompelmoes gel

Skrei - prei - stoemp met karnemelk - hazelnootboter - prei - garnalenjus

en/of

Kalfsfilet & Zwezerik - groene groenten - porto - linzen

Moelleux van chocolade - rozemarijn - mango - coulis van rode kool en rozensiroop

Kaart 6

24 maart tot 13 juni

Culinaire starter

Ceviche **Zeebaars** - lentegroentjes - crème van basilicum

Langoestine - bouillon - zeekraal - zeeaster - jonge bloemkool - groene asperges

en/of

Lamscarré - asperges - risotto

Aardbei - pistache - vlierbloesem

Bistro Vermeersch 2024 - 2025

De klassieke keuken

à la carte op maandag, dinsdag en woensdag

6 Restaurant en Keuken | 5 Horeca

Kaart 1

23 september tot 25 oktober

Terrine van Noordzeevis
Crème Dubarry
Rog met kappertjes, amandelen en kasteelaardappelen
Entrecôte Bordelaise, pont neuf en gepoft tomaatje

Dessertenkaart

Kaart 2

4 november tot 6 december

Trio van wildpaté met uiencompote en briochebrood
Consommé Célestine
Kabeljauw met preistoemp en Dugléré saus
Fazant Brabançonne

Dessertenkaart

Kaart 3

6 januari tot 31 januari

Rundercarpaccio met pecorino
Minestrone soep
Gegrilde zalm Dijonaise met groentepuree
Gentse waterzooi met hoevekip en aardappeltonnetjes

Dessertenkaart

Kaart 4

3 februari tot 28 februari

Toast Florentine
Vichyssoise
Paling in 't groen
Beef Wellington

Dessertenkaart

Bistro Vermeersch 2024 - 2025

De klassieke keuken

à la carte op maandag, dinsdag en woensdag

6 Restaurant en Keuken | 5 Horeca

Kaart 5

10 maart tot 4 april

Huisgerookte zalm

Uiensoep en croûte

Schartong 'Veronique', duchesse aardappelen en gemengde salade

Piepkuiken, dragonsaus, kroketjes en gemengde salade

Dessertenkaart

Kaart 6

22 april tot 23 mei

Parmaham met meloen

Grijze garnalen soep

Pasta Vongole

Biefstuk, groene pepersaus met friet en groentekrans

Dessertenkaart

Kaart 7

26 mei tot 13 juni

Aspergemenue en Suggesties van de chef

Dessertenkaart

Bistro Vermeersch 2024 - 2025

BISTRONOMIE

à la carte op donderdag en vrijdag

5 Restaurant en Keuken

Menu 1

23 september tot 6 december

Gerookte zalm met garnituren (vg of hg)

Soep van de dag

Salade Caprese (vg of hg)

Veggie lasagne (vg of hg)

Scampi Diabolique, rijst (vg of hg)

Varkenshaasje pepersaus met groentekrans en
kroketten

Dessertenkaart

*zodra het kan bereiden en serveren
de leerlingen suggesties zoals*

Quiche Lorraine

Veggie Quiche

Toast met paddenstoelen

Pasta al fredo

Tongschar Normandië

Fajita Kip

Menu 2

vanaf 6 januari 2025

Zalmtartaar (vg of hg)

Soep van de dag

Veggie hamburger (vg of hg)

Spaghetti Bolognaise (vg of hg)

Kaaskroketjes (vg of hg)

Kippenrollade fine Champagne,
seizoensgroenten, kroketten

Dessertenkaart

*zodra het kan bereiden en serveren
de leerlingen suggesties zoals*

Runddcarpaccio

Vitello tonato

Noordzee kroketten

Veggie loempia

Poké Bowl

Pasta Vongole