



de Esdoornschool

Bankstraat 29 2811 Hombeek

tel : 015/41.45.03

<http://www.esdoornschool.be>

[esdoornschool@telenet.be](mailto:esdoornschool@telenet.be)

Naar jaarlijkse gewoonte vieren we de verjaardag van onze Esdoorn met een heuse :



Onze Esdoorn blaast weldra 23 kaarsjes uit. Daarom organiseren we op **zaterdag 23 maart** een culinair feest. Even verduidelijken : We bieden u een waaier van hoofdgerechten met voldoende variatie en in voldoende grote porties. Onze koks beloven u andermaal dezelfde kwaliteit en kwantiteit als de vorige jaren. Alle gerechten worden ter plaatse gemaakt. Vooraf wordt u **gratis** een **aperitiefhapje** aangeboden. Het wordt zeker weer smullen !

**Kinderschotel "ravioli" ricotta e spinaci :**

*Verse, huisgemaakte ravioli's met een heerlijke vulling van spinazie en ricotta, overgoten met ragù saus. Onze kinderen zullen er dol op zijn.*

**Salade Niçoise :**

*Indien de lente je doet verlangen naar een zomers bordje, bieden wij jullie graag onze Esdoornversie aan met een à la minute gegrild stukje verse geelvin tonijn ( ca. 150 gr - bleu binnenin!) - vergezeld van krielaardappeltjes-tomaatjes-ei-radicchio-rucola-veldsla-ansjovis-olijven-sjalot-boontjes en afgewerkt met een lekkere vinaigrette. Voel de lente !*

**Lamskroontje met lentegroentjes en honing-muntsaus :**

*Botermalse lamskroon, jonge worteltjes, groene asperges, kerstomaatjes, aardappeltjes, honing, munt, rozemarijn. Het beste stuk van het lam, gegaard met honing, mosterd en rozemarijn. Hierbij serveren we heerlijke lentegroentjes (groene asperges, jonge worteltjes en gesmolten kerstomaatjes), rozemarijn aardappeltjes en een overheerlijke honing-muntsaus en gefrituurde knolselder om het geheel af te ronden. Kortom de lente op uw (bistro)bord.*

**Ravioli Quattro Formaggi :**

*Verse, huisgemaakte ravioli's "4 formaggi" : 4 kazen vulling ( parmesan - pecorino - gorgonzola - ricotta) geserveerd met verse geïnfuseerde basilicumolijfolie. Authentieke Italiaanse schotel, gecreëerd door de meester zelf, Isabella Cozzi, samen met haar ploeg. Italia op je bord !*

**Zeebaars:**

*Twee krokant op het vel gebakken zeebaarsfilets worden geserveerd met een smeuijge puree, op smaak gebracht met rode pesto, kerstomaatjes, rucola en parmezaanschilders. Echt iets voor visliefhebbers. Je proeft de zee !*

**Zeevruchtenschotel :**

*De zee op je bord: 3 langoustines, 5 diepzee garnalen, 4 krabbeklauwen, 2 gamba's, 200 g wulken, 4 oesters, 100 g kreukels, 60 g grijze Noordzeegarnalen, mosselen en vongolé. Vergezeld van 2 lekkere sausjes en citroenpartjes is deze schotel een echte delicatessen ! Alle zeevruchten worden ter plaatse gekookt.*

**Zeevruchtenschotel Royal :** idem met toevoeging van halve kreeft !

Als dessert kan u uw keuze maken uit ons rijk dessertenbuffet.

Wat bieden we u nog? :

bediening aan tafel - 3 eetbeurten om de drukte te spreiden - typische afzakkertjes in onze bodega

We werken **uitsluitend met voorinschrijving via bijhorende inschrijfformulier..**

**Betalingswijze : via gepast geld of een kopie v/h betalingsbewijs in de bijhorende briefomslag.**

**Bij overschrijving, gelieve te storten op rekening oudercomité :**

**BE95 9793 5480 2258 met vermelding van naam (oudste kind op school).**

Er worden weer drankkaarten met gratis extra drankbonnen aangeboden.

We voorzien een eetbeurt om 12.30 u., 17.00 u. én 20.00 u. **Omwille van de drukke 2<sup>de</sup> shift vragen we de bezoekers die geen kleinere kinderen mee hebben, bij voorkeur shift 1 of shift 3 te kiezen.** Alvast heel erg bedankt !

We verwachten de laatste **inschrijvingen uiterlijk 11 MAART**. **Inschrijvingen na deze datum worden echt niet meer aanvaard !**

**Inkom** via de **Zemstseweg** en aanmelden in de nieuwe refter.

Voor de kinderen is er om 13.30 u. en 18.00 u. **kinderanimatie** voorzien..

Smakelijk !

Namens de werkgroep " Lentebistro ",  
G. Slachmuylders, directeur – Sara Daman, voorzitter oudercomité.



*Uw zaak bekend maken ?*

*Vraag naar onze  
sponsormogelijkheden!  
Zó kunnen we onze prijzen  
laag houden.*



# INSCHRIJVING LENTEBISTRO ( uiterlijk 11 maart 2019 terug bezorgen ! )



Naam : ..... (totaal : ..... pers.) Klas : ..... Tel: .....

wenst een tafel te reserveren met de familie(s) : .....

wenst aan tafel te komen om :  12u30\*  17u00\*  20u00\*

\* Duid uw uur van voorkeur aan met een 1, en indien mogelijk een tweede optie met een 2

	aperitiefhapje			gratis
..... X	ravioli kleuters	€ 9	=	€ .....
..... X	ravioli lager	€ 12	=	€ .....
..... X	salade Niçoise	€ 18	=	€ .....
..... X	ravioli quattro formaggi	€ 17	=	€ .....
..... X	lamskroon	€ 19	=	€ .....
..... X	zeebaars	€ 19	=	€ .....
..... X	zeevruchtenschotel	€ 28	=	€ .....
..... X	zeevruchtenschotel Royal	€ 39	=	€ .....
..... X	dessertenbuffet	€ 3	=	€ .....
..... X	gele drankkaart (t.w.v. € 18 + € 1,80 gratis)*	€ 18	=	€ .....
..... X	rode drankkaart (t.w.v. € 45 + € 5,40 gratis) *	€ 45	=	€ .....
				-----
	Totaal		=	€.....

**BETALING:** Bij voorkeur via overschrijving op rekening oudercomité, met vermelding van naam oudste kind op school.  
 Rekeningnr. **BE95 9793 5480 2258** en een kopie v/h **betalingbewijs** in deze briefomslag en meegeven aan de klastitularis, aub.  
 U kan eventueel ook met gepast geld betalen in deze briefomslag.

Alle dranken kosten € 1,80 of een veelvoud ervan. Je kan echter vooraf reeds een drankkaart bestellen t.w.v. € 18 of € 45 waarbij respectievelijk € 1,80 of € 5,40 gratis wordt gegeven. Ander voordeel : u hoeft niet aan te schuiven voor drankbonnen.  
 Aparte drankbonnen t.w.v. € 1,80 zijn natuurlijk nog altijd aan de kassa verkrijgbaar en eventueel te combineren met een drankkaart.