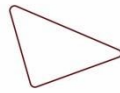


a l b e r t



menu

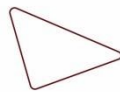
hartig

olijven	4
aperoworst	6
kaasplankje en huisgemaakt selderijzout	7
soep van het seizoen	8
“la canette”, kwaliteitsvis in blik, salade, brood en boter	15
croque monsieur met kaas en Ardeense ham, salade	14
terrine van everzwijn met hazelnoot, confituur van witloof en brood	12
gepocheerd ei “florentine”, mornaysaus, spinazie en brood	13
varkenswangen met biersaus, stoemp van het seizoen	22
salade van het seizoen “pompoen, radicchio, walnoot en Pas de Bleu”	18
huisbereide garnaalkroketten (2 stuks), rémoulade, brood en salade	21

albert is het culinair labo van WITLOF catering

lijkt dit jou de ideale locatie voor je event?
of kom je graag nog eens langs met een grotere groep?

a l b e r t



menu

zoet

gepocheerde peer, sorbet van peer, warme chocolademousse	12
onze Paris Brest	12
“nookie”: huisgemaakte cookie met noten	5
appel-karamelcake of chocoladecake	4
Luikse wafel, slagroom en warme chocoladesaus	8

albert is het culinair labo van WITLOF catering

lijkt dit jou de ideale locatie voor je event?
of kom je graag nog eens langs met een grotere groep?