



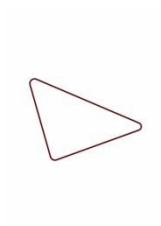
menu

hartig

olijven	4
aperoworst	6
kaasplankje en huisgemaakt selderijzout	7
soep van het seizoen	8
haring “maison David” en gepofte aardappel in de schil	15
croque monsieur met kaas en Ardeense ham, salade	14
huisgemaakte quiche van het moment met wilde paddenstoelen	14
“het perfecte ei”, emulsie van parmesan en postelein	14
“de echte boerenworst”, stoemp en kruidensalade	22
salade van het seizoen “pompoeen, mandarijn, saffraan”	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?



menu

zoet

“nookie”: huisgemaakte cookie met noten	4
wortelcake met glazuur	5
cake met citroen en maanzaad	5
Luikse wafel, speculaascrumble, misocaramel en slagroom	9
apfelstrudel met crème montée	13

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?