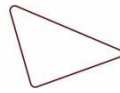


a l b e r t



menu

12u – 15u

koude voorgerechten

prei met vinaigrette van feta en coulis van zwarte look, toast Melba (v)	14
ajo blanco, gerookte eendenborst, basilicumolie	15
tartaar van zeebaars en venkel, kruiden-dragonsalade	19

warme voorgerechten

maisbeignet, gepocheerd ei met salsa van groene selder en tomaat	16
huisgemaakte garnaalkroketten (2pc), rémoulade, salade	23

hoofdgerechten

gevulde pasta met butternut, ricotta en hazelnoot	23
lotte à l'armoricaine, puree van bintje	28
jonge duif, portosaus, vijg en tempura van shiso	32

dessert

carré van pruim	4
cake van de dag	5
“Pomme d’amour” (ganache vanille, appel tatin, ijs van getoast brood)	11
“Druif” (gemarineerde druif met rode shiso, sorbet met chocolade)	13
“La Noix” (gekarameliseerde noten, clafoutis van peer, sorbet met Hervekaas)	12

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?

info@albert.brussels of www.albert.brussels