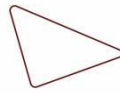


a l b e r t



menu

12u – 15u

koude voorgerechten

millefeuille van seizoenswortelen, emulsie van beurre noisette (v, lactose)	16
lauwwarme salade van fazant, witlof en butternut	18

warme voorgerechten

soep van pompoen en kastanje, luchtig schuim van gebrand brood (v, lactose)	14
mosselen met selder, espuma van winterpostelein en lavaspoeder (lactose, zeevruchten, selderij)	17
huisgemaakte garnaalkroketten (2pc), rémoulade, salade (lactose, schaaldieren, gluten)	28

hoofdgerechten

raviolo van wilde paddenstoelen, herfstconsommé (v, lactose, gluten, ei)	24
coquiles met saffraan, huisgemaakte taglioni met inktvis (zeevruchten, lactose, gluten, ei)	34
filet van hert, fine poivrade, compote van rode kool en schorseneren (lactose)	32

dessert

carré van pruim	4
cake van de dag	5
de grote terugkeer van de appelstrudel, opgeklopte room	12
donut en ijs met pompoen, confituur van dennenappel, pompoenpit (lactose, ei, gluten)	13
in esdoornsiroop gekonfijte witlof, geitenmelksorbet, espuma met nootmuskaat, boekweitcrumble (lactose, amandelen, gluten)	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