



WITLOF



creatieve cateraar
voor elk *event*, op de meest
uiteenlopende *locaties*



© Felix Boniface





Gedreven door duurzaamheid : in de keuken van Witlof bereidt chef Filip Fransen samen met z'n team alles vers en met respect voor de planeet.

“Onze catering is creatief. We werken niet met vaste menu's maar bedenken steeds nieuwe creaties die zowel plant forward als gourmand kunnen zijn. We houden van een contemporaine keuken, waarin ook plaats is voor gekende klassiekers.

Net omdat we vernieuwend zijn komen we vanzelfsprekend tegemoet aan alle hedendaagse diëten: we houden rekening met allergieën en intoleranties en bieden veggie en vegan alternatieven aan. Alles is bespreekbaar, zodat iedereen zijn gading vindt.”





VOORBEELD MENU / DRINKS

'receptie'

onze standaard formule duurt 2 uur en bestaat uit tafelhapjes en een 6-tal hapjes die rondgebracht worden. We serveren bubbels en albert's lemonade.

€ 35/pp excl btw

'open bar'

berekening voor een formule van 4 uur.

Bij een dansfeest wordt het einduur en bijhorende drankenforfait altijd op voorhand besproken. We serveren pils, wijnen, waters en soft drinks.

€ 30/pp excl btw

VOORBEELD MENU / SEATED DINNER

'winter'

witloof, pickle van courge,
roomse kervel en safran

skrei, gerookte aardappel, kruidenboter,
raapjes in sinaasvinaigrette

rabarber bonbon, lavendelhoning parfait,
hazelnootpoeder

'nazomer'

artisjok in heldere tomatenconsommé,
arganolie, seldersorbet

holstein rib-eye licht gerookt,
mousseline, venkel, gekonfijte aubergine,
labneh, rozemarijnolie

frambozensorbet, steranijs chantilly,
rozenwaterbiscuit

*3 gangen incl drank
€ 65/pp excl btw*

VOORBEELD MENU / WALKING DINNER

'lente'

asperge, aardbei, kaffir,
bosui en koriander

makreel escabeche, dille,
waterkerscoulis

clafoutis van erwtjes,
bonenkruid toast

lentegroen gazpacho, zure room

lamskotelet, uienpoeder,
peterselie mousseline

aardbei, meringue met rozenblad,
lemon curd

*6 gerechtjes incl drank
€ 62/pp excl btw*





Je kan bij ons terecht als *particuliere* of *professionele* klant. Organiseer je een trouwfeest, ben je op zoek naar een gezonde business lunch of denk je eerder aan een exclusief galadiner? Alles kan. Van finger food tot desserts, van veggie en vegan tot barbecue, van buffet tot een vooraf uitgewerkt menu. We hebben heel wat *expertise* in de event catering en willen die graag met veel goesting en smaak blijven delen.

Witlof is *vaste cateraar* van drie prachtige locaties en je kan ons ook terugvinden bij heel wat *partner venues*. Liever een eigen locatie, misschien zelfs in je tuin? We denken graag met je mee!



een persoonlijke aanpak voor jouw *trouwfeest*



© Frankie & Fish



© Felix Boniface



© Felix Boniface





© Felix Boniface

van elk *bedrijfsfeest* een succes maken



© Felix Boniface





© Carolle Servayge



© Frankie & Fish

prachtige momenten delen in *intieme* kring



© Elke van den Ende



Witlof is ook een verhaal van
samenhorigheid, een gedragen
verantwoordelijkheid voor jullie en
jullie gasten.

Elkaar motiveren, enthousiasmeren
en inspireren is in dit team meer dan
een holle slogan. Samengeteld hebben
we meer dan 125 jaar ervaring op de
teller staan. We bundelen onze ervaring
en combineren zo deskundigheid met
jeugdig enthousiasme, wat zich vertaalt
in een hippe, creatieve en simpelweg
superlekkere keuken.



Challenge us and we'll make it happen!



contacteer ons
voor een offerte op maat

Maher Benaisa (FR)
Events Manager
maher@witlof.brussels

Ivan Fernandez (NL/ENG)
Events Manager
ivan@witlof.brussels

restaurant albert
ons culinair labo op de 5e
verdieping van de KBR

Kunstberg / Mont des Arts 28
1000 Brussel / Bruxelles
www.witlof.brussels

