

Aan tafel met Albert Heijn

Uw tafelheer van deze week: Peter Raassens (koken en stomen):

De
Gedekte
Tafel

DEEL 4

1. Bloemdecoratie
2. Brood
3. Koffie
4. Hoofdgerecht
5. Wijnkaart

'Hier ben ik dus hartstikke trots op:

vannacht gemaakt, vanmorgen in de koelvitrine. Zet dat maar op het menu!'

Geen uren in de keuken, en toch lekker compleet aan tafel. Albert Heijn heeft het gemak dat u zoekt. Om dat te bewijzen, dekken we vijf weken lang met u een feestelijke tafel. Als hoofdgerecht neemt u bijvoorbeeld het steeds wisselende weekmenu uit onze winkel. Of iets uit het ruime assortiment vers gesneden groente. Of u kiest voor Albert Heijn Koken & Stomen: hoog culinair niveau, maar met het gemak van kant-en-klaar. Vindt u het leuk om ook zelf te koken? Iedere maand vindt u zes nieuwe receptenkaartjes bij de ingang van de winkel; alle ingrediënten haalt u zo uit de schappen.



En onze slager levert op bestelling al uw vlees-specialiteiten. Zo verrast u uzelf elke dag opnieuw.

**Tot ziens in onze winkel in De Gordiaan.
En tot volgende week, voor de vijfde en laatste
keer aan tafel!**

Elke dag lang open: maandag tot en met
zaterdag van 8.00 - 21.00 uur

Proef de kwaliteit.



Proef de dag.

Albert Heijn Gordiaan • Neringpassage 127 • Lelystad
(0320) 23 11 67 • Supermarktmanager: Huub van Egmond