

KAASSCHOTEL

per persoon

- **Hoofdgerecht** (ca. 300g kaas per persoon) € 11,00
Aangevuld met vers fruit en noten
- **Nagerecht** (ca 150g kaas per persoon) € 7,00
Aangevuld met vers fruit en noten

VERRASSINGSBROOD

per stuk

- Mini sandwiches en piccolo's belegd en gegarneerd € 0,90

KOUD BUFFET

per persoon

- **Vleesbuffet** € 13,00
Rosbief, varkensgebraad, rauwe ham, hespenrolletjes met asperges, fricandon, kippenbil, verse groenten, aardappelsalade, pasta en sausjes.
- **Gemengd vlees en visbuffet** € 18,00
Rauwe ham, hespenrolletje met asperges, rosbeef, varkensgebraad, tomaat met grijze garnalen, gerookte zalm, perzik met tonijn, verse groenten, pasta, aardappelsalade en sausjes
- **Warme beenhesp** € 11,00
Licht gezouten en gerookt met verse groenten, aardappelsalade en sauzen



DIVERSE SPECIALITEITEN

per kg

- Gevulde kalkoen € 12,00
- Gevulde fazant € 17,00
- Gevulde kip € 11,20
- Supplement bakken, per stuk € 6,00

PRAKTISCHE TIPS

- Om alles vlot te laten verlopen, gelieve een week op voorhand te bestellen. Alvast bedankt voor uw begrip.
- Zondag 25 december en 1 januari: gesloten
Bestellingen kunnen wel afgehaald worden tussen 10.00u en 11.00u.

Prettige feestdagen!

Carlo & Ann



MENU

CARLO

SLAGERIJ-TRAITEUR

C. MEIRLAEN-LAMPENS

SINT-PIETERSAALSTSTRAAT 40 - 9000 GENT

TEL. 09 222 28 53 - FAX 09 222 03 76

INFO@SLAGERIJ-TRAITEUR-CARLO.BE

GESLOTEN OP DONDERDAG



APERITIEFHAPJES

<u>Warme hapjes</u>	per stuk
• Zakouski's kaas - garnaal - hesp	€ 0,90
• Mini pizza's	€ 0,90
• Kippenboutjes	€ 0,60
• Mini worstenbroodjes	€ 0,90

<u>Koude hapjes</u>	per stuk
• Pastehapje met konfijt	€ 0,90
• Gevulde dadels met kruidenkaas	€ 1,00
• Gevulde dadels met paté	€ 1,00

KOUDE VOORGERECHTEN

	per persoon
• Trio van wildpasteien en fijn slaatje met konfijt	€ 8,50
• Rundcarpaccio met vinaigrette en parmezaan	€ 8,50
• Gandaham met in porto geweekte meloenbolletjes	€ 8,50
• Foie gras met gekookte eendenborst en chutney	€ 12,00

WARME VOORGERECHTEN

	per persoon
• Kaaskroketten	€ 1,80
• Garnaalkroketten	€ 2,80
• Napoletaanse tongrolletjes met scampi's	€ 12,00
• Zalmfilet met hollandaisesaus	€ 10,00
• Scampi met roze pepersaus	€ 10,00



SOEPEN

	per liter
• Aspergeroomsoep	€ 4,50
• Consommé van kwartel	€ 5,00
• Wildbouillon met bospaddenstoelen	€ 4,50
• Bretoense vissoep met knoflookbrood	€ 6,00

HOOFDGERECHTEN

	per persoon
• Kalkoenfilet met archiducsaus	€ 12,50
• Lamsnootjes met Provençaalse koningssaus	€ 19,50
• Varkenshaasje met roze pepersaus	€ 14,50
• Wildragout op wijze van de chef	€ 17,50
• Eendenborst met sinaasappelsaus	€ 17,50
• Konijnenbillen met bier	€ 15,50
• Hertenkalfnootjes met portosaus en bosvruchten	€ 19,50
• Fazantfilet met jagersaus	€ 19,50

Al deze gerechten zijn voorzien van seizoensgroenten

Spekboontjes, gevulde appel met veenbessen en gekarameliseerd witloof.

Keuze uit kroketten, aardappelgratin en krielaardappeltjes.



GEZELLIG TAFELN

	per persoon
• Fondue	
• Rundvlees, kalf, kip en assortiment balletjes	€ 8,50
• Groenten + sauzen	€ 4,00
• Gourmet	
• Steak, chipolata, kipfilet, hamburger, mignonette en lamskotelet	€ 9,50
• Groenten + sauzen + krielaardappelen	€ 5,50
• Gourmet van het huis	
• Verse zalm, scampi, steak, kalfsmedaillon, lamskotelet en kipfilet	€ 13,50
• Groenten + sauzen + krielaardappelen	€ 5,50
• Gourmet - Stone grill	
• Steak, lamskotelet, kipfilet, mignonette, scampi	€ 9,50
• Groenten + sauzen + krielaardappelen	€ 5,50
• Gourmet junior	
• Steak, kipfilet, hamburger en chipolata	€ 7,00
• Groenten + sauzen + krielaardappelen	€ 4,00
• Wildfondue	
• Everzwijn, eendenborst, damhert, fazant en haas	€ 16,00
• Warme groenten: boontjes, gevulde appel en witloof	€ 6,00
• 2 wildsauzen, prijs per liter	€ 8,00
• Wildgourmet	
• Everzwijn, eendenborst, damhert, fazant en haas	€ 16,00
• Warme groenten: boontjes, gevulde appel en witloof	€ 6,00
• 2 wildsauzen, prijs per liter	€ 8,00

