

Kaasschotel

per persoon

- **Hoofdgerecht** (ca. 300g kaas p.p.)
Aangevuld met vers fruit en noten €11,00
- **Nagerecht** (ca. 150 g kaas p.p.)
Aangevuld met vers fruit en noten €7,00
- **Extra**
Notenrozijnbrood en piccolo's €2,50

Verrassingsbrood

per stuk

- Mini sandwiches en piccolo's belegd en gegarneerd €1,20

Koud buffet

per persoon

- **Vleesbuffet** €13,00
Rosbief, varkensgebraad, rauw ham, hespenrolletjes met asperges, fricandon, kippenbil, verse groenten, aardappelsalade, pasta en sausjes
- **Gemengd vlees en visbuffet** €19,00
Rauwe ham, hespenrolletje met asperges, rosbief, varkensgebraad, tomaat met grijze garnalen, gerookte zalm, perzik met tonijn, verse groenten, pasta, aardappelsalade en sausjes

Diverse specialiteiten

per kg

- **Gevulde kalkoen** €13,40
- **Gevulde fazant** €21,00
- **Gevulde kip** €12,60
- **Gevulde kalkoenrollade** €17,50
- **Orlofgebraad** €12,00
- **Supplement bakken, per stuk** €6,00
- **Warme beenhesp** €12,00
Licht gezouten en gerookt met verse groenten, aardappelsalade en sauzen

Culinaire sauzen

per liter

- Appelsiensaus, roze pepersaus, champignonroomsaus, wildsaus, rode wijnsaus, bosvruchtensaus, bruine vleessaus. €9,00

Praktische tips

Om alles vlot te laten verlopen, gelieve een week op voorhand te bestellen.

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



Feestelijk het nieuwe jaar ingaan...



Aperitiefhapjes

Warme hapjes	per stuk
• Zakouski's kaas / garnaal / hesp	€0,90
• Mini pizza's	€0,90
• Kippe alpero's	€0,90
• Oesters fine champagne	€2,40
• Zalmpesto	€2,40
• Kwartel consommé soepje	€2,00

Koude hapjes	per stuk
• Wildpasteihapje met cranberry taponade	€1,00
• Crème brulée met eendelever	€1,00
• Gevulde dadels met kruidenkaas / truffelpastei	€0,90
• Hapje uit de zee	€2,20
• Brochette van seranoham en muntblaadje	€1,00
• Tartaar met truffeldressing	€2,00

Koude voorgerechten

• Trio van wildpastei, fijne salade, tapenade en broodje	€8,50
• Rundscarpaccio met zongedroogde tomaat, vinaigrette en parmezan	€8,50
• Gandaham met in porto geweekte meloenballetjes	€8,50
• Gerookte eendeborst met rucola salade en broodje	€8,50
• Foie gras met gerookte eendeborst	€9,00
• Zalmcarpaccio met slaatje	€8,50

Warme voorgerechten

• Kaaskroketter	€2,50
• Garnaalkroketter	€3,50
• Vispannetje met broodje	€8,50
• Zalmfilet met béarnaisesaus	€9,00
• Scampi op de wijze van de chef	€9,00

Soepen

• Aspergeroomsoep	€4,50
• Consommé van kwartel	€4,50
• Kreeftenroomsoep	€6,90
• Tomatensoep	€3,70

Hoofdgerechten vlees

• Kalkoenfilet met archiducsaus	€12,50
• Varkenshaasje met roze pepersaus	€13,00
• Wildragout op wijze van de chef	€15,50
• Konijnenbil met bier	€15,50
• Eendeborst met sinaasappelsaus	€16,50
• Hertekalfsteaks met wildsaus	€17,00
• Gevulde kalkoenrollade met fijne groenten	€12,50

Al deze gerechten zijn voorzien van seizoensgroenten. Zoals spekboontjes, gevulde appel met veenbessen en gekerameliseerd witloof. Keuze uit kroketter, aardappelgratin en krielaardappeltjes.

Hoofdgerechten vis

• Zalmfilet met rozepersaus, prei en wortelen	€17,00
• Scampi op de wijze van de chef (5st.)	€16,00
• Visrolletjes in de preisauz	€16,00

Al deze gerechten zijn voorzien van puree of kroketter

Opgelet: Al de hoofdgerechten vlees en vis zijn per twee personen te bestellen. Vanaf 15 personen kan u genieten van een korting van 10%.

Nagerechten

• Crème brulée	€2,40
• Verrassingsglaasjes	€2,20
• Chocolade mousse	€2,30



Gezellig tafelen

• 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, 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	€5,50
• 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

