

Eindejaarsfolder 2020

*Aperitief.

Tapasschotel(min 2 per.) 9.80 p.pers.

Olijven, pesto, zongedroogde tomaatjes, mozarellaspiesjes, Italiaanse gedroogde ham, Italiaanse salami's, droge worstjes, kaasjes, enz.....

*Hapjes. (€/p.pers.)

Groenten quiche 2.3 st / Champignonsoepje 2.00 p.p./ Scampi zoet zuur 2.2 st

Kippenboutjes 6 €/per 10 st.

*Soepen.

*Tomaten roomsoep 4.00 €/l * Champignonroomsoep 4.80 €/l

*Voorgerecht.

Vispannetje 9.20

Eindejaars menu. 35 €/p.pers (er kan aan deze menu niets gewijzigd worden)

Hapjes: Scampi zoet zuur, champignonsoepje & groenten quiche

Voorgerecht: vispannetje carlos

Hoofdgerecht: Parelhoenfilet rollade & sinaasappelsaus

Gratin dauphinois

Groentjes: Gestooft witloof, boontjes met spek, worteltjes

Dessert: Tiramisu met speculoos

*Aardappel bereidingen

Aardappel kroket 0.30 €/st

Aardappel puree 6.90 €/kg

Gratin dauphinois 7.80 €/kg

*Hoofdgerechten. €/p.p.

Kalkoengebraad champignonsaus of pepersaus 8.50

Gevuld kipfiletje & sausje van st-bernardus 9.30 €

Gemarineerd Varkenshaasje met eindejaarsvulling & sausje van luikse siroop 10 €

Stoofpotje van hert met wildsaus 12 €

Parelhoenfilet rollade & sinaasappelsaus 12 €

*Groenten.(€/p.pers)

*Boontjes met spek, gebakken witloof, worteltjes met thijm en honing 5.5 €

*Groentengratin 4.80 €/p.pers

*Appeltjes & veenbesjes 2st p.p/2.40 €

***Koude hoofdschotels.**



De groenten inbegrepen bij de koude buffetten:
sla, geraspte wortel, tomaat, boontjes & groentenmix.

Vleesbuffet (ten minste 4 personen) 16.50 €/p.p.

natuurham en asperges, gebakken rosbeef, gerookte boerenham, paté tieperoeckje en ajuinconfit,
kippenwit, Italiaanse gedroogde ham, glaasje met ham cocktail, gevuld en gepeld tomaatje &
gebakken kipfiletje.

Vlees & visbuffet (ten minste 6 personen) 21,50 €/p.p.

Vlees: natuurham en asperges, gebakken rosbeef, gebakken kipfiletje, Italiaanse gedroogde ham &
kippenwit.

Vis: gerookte zalm, gepocheerde zalm, gebakken scampis, gepeld tomaatje met grijze garnalen
, forelfilet & rivierkreeftjes.

***Fondueschotel (400 gr p.persoon).**

Varkens-, Runds- & kalkoenvlees, spekvogeltjes
en 3 soorten gehaktballetjes 9.90 €/p.persoon.
extra fondue balletjes 10.50 €/kg

***Gourmetschotel (400 gr p.persoon) 11.50 €/p.pers.**

Lamskoteletje, biefstuk, kasselribje, kippen brochetje, kaasburger,
chipolata, hamburgertje, cordon bleu, & gyros.

***Gourmet for kids**

Kaasburgertje, kippenbrochet, 2 chipolata, kipburgertje . 5.90 € p.p.

***Teppanyaki. (min 4 personen)**

Sint-jacobsoester, scampi, zalmfiletje, kippenfiletje tandoori,
varkenshaasje, lamskroontje met sesam, chipolata, biefstukje,
cordon bleu & hamburgertje. Pasta & rijst 17.20 €/p.p

*sausjes bij fondue, gourmet & teppanyaki dienen apart besteld te worden,
keus uit tartaar, provencaal, coctail & curry. 1.90€/potje

***Bijpassende groentenschotel.**

Groenten mix, tomaat, worteltjes, boontjes & sla 4.00 € p.p.

In het diepvriesvak zijn dessertjes te verkrijgen

Specialiteit: varkensvlees "duroc d'olives"
Ardeens gebrad, orloff van varken, orloff van kalkoen,
Toscaanse en of gemarineerde haasjes, Rosbeef 1 ste keus,
Kalfsvlees, Italiaans gebrad, enz...

We wensen jullie een gelukkig en vooral in deze tijden een gezond 2021 toe!!!

els, carlos, geert & stéphanie

www.slagerijcarlos.be

