

Slagerij Carlos & Els

Haiglaan Ieper 057/20 68 14

Traiteur folder 2020

(Deze folder vervangt alle voorgaande, 01/12/2019)

Pas op !!! nieuw concept

**Bestellingen moeten in de winkel worden geplaatst en dat
ten laatste woensdag 18/12**

***Gesloten van maandag 23/12 t.e.m.3 jan.**

Op 24 dec wordt er enkel op bestelling gewerkt

Afhalen tussen 15 u & 16 u.(of afspraak)

Alles kan worden besteld,

wij zetten het voor u klaar, Pas op,

bij afhaling kan er niets meer extra worden gekocht

25 dec kan worden afgehaald tussen 10 u&10u30.

Op 31 dec wordt er een beperkt aantal bestellingen genoteerd !

Aperitief

Tapasshotel.(vanaf min 4 pers.) 8.50/p.pers €

*Groene olijven, ansjovis, grillworst , zon gedroogde tomaatjes, kaasblokjes,
mozzarellaspiesjes, Italiaanse specialiteiten, pesto, enz...*

Borg houtenplank 30 € cash te betalen

Soepen

Tomatenroom soep 3.20 €/l

Preiroom soep 3.20 €/l

***Hoofdgerecht.(min 2 personen)**

Kalkoenfilet in pepersausje 7.50 € p.p.

Kalkoengebraad champignonsaus 7.60

Gevuld Kipfiletje & sausje van St-bernardus 8,50 € p.p.

(Met spekjes en champignons)

Gevulde kalkoenfilet met champignons saus 9.60 p.p.

Gemarineerd haasje rode wijnsaus 10.20 €/p.p.

Varkenshaasje champignonsaus 9.95 €/p.p.

Sausen kunnen apart verkregen worden

***Aardappelbereidingen.**

Aardappelkroket 0.30 €/st

Puree 6.60 €/kg

Gratin dauphinois 7,20 €/kg

Groenten

Brocollipuree 12.00 €/kg

Wortelpuree 12.00 €/kg

***Koude hoofdschotels.**

De groenten bij de koude schotels:

sla, geraspte wortel, tomaat, boontjes & groentenmix.

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

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

Vlees & visbuffet(ten minste 6 personen) 19.60 €/p.p.

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

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

*Onze buffetten zijn vergezeld van koude aardappeltjes en sausjes & afgewerkt met fruit .

Extra bij te bestellen: Pasta salade 2.50 €/p.p.

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

Varkens- , Runds- & kalkoenvlees, spekvogeltjes
en 3 soorten gehaktballetjes 9.90 €/p.persoon.

Tip: extra fondue balletjes 10.50 €/kg

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

Lamskoteletje, biefstuk, kasselribje, kippen brochet, kaasburger,
chipolata, kippenburgertje, cordon bleu, & gyros.

11.50 €/p.persoon

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

Sint-jacobsoester, scampi, zalmfiletje, kalkoentournedos,
varkenshaasje, lamskroontje met sesam, chipolata, biefstukje,
cordon bleu & hamburgertjes. Pasta & rijst 17.20 €/p.persoon

Sausjes apart te bestellen 10.00 €/kg

Keuze uit mayonaise ,curry, tartaar, coctail & provencaal

Vers vlees:

*Specialiteit varkensvlees "duroc d'olive"

*Filetgebraad,haasjes, Ardeens gebraad, orloff ,enz

*Orloff van kalkoen,

*Gemarineerde haasjes,

*Runds belgisch wit-blauw: Rosbief 1 ste keus, entre-cote ...

*kalfsvlees

*Italiaans gebraad

*Gevulde kalkoen (met bereidingswijze)

Champagne-champignonsaus 12.00 €/l

Onder voorbehoud van prijs veranderingen en of drukfouten