

# Slagerij Carlos & Els

Haiglaan 118 Ieper

057/20 68 14



## Webshop:

## Even proberen ?

[www.slagerijcarlos.be](http://www.slagerijcarlos.be)

Geen wachtrij - zonder stress –  
zonder tijdverlies!

U wordt tussen door bediend !

## Traiteur folder 2020

**min 3 dagen op voorhand bestellen!**

*( Deze folder vervangt alle voorgaande, 10/01/2020 )*

### Aperitief

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

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

**Borg houtenplank 30 € moet cash betaald worden**

### Soepen

Tomatenroom soep 3.20 €/l

Preiroom soep 3.20 €/l

**\*Hoofdgerecht.(min 2 personen)€/p.pers.**

\*Kalkoengebraad in pepersausje 7.50

\*Kalkoengebraad champignonsaus 7.60

\*Gevuld Kipfiletje & sausje van St-bernardus 8,50

(Met spekjes en champignons)

\*Orloff van kalkoen met Italiaans ham  
en rijke kaassaus 9.00

\*Varkenshaasje champignonsaus 9.95

\*Gemarineerd haasje rode wijnsaus 10.20

\*Haasje mozzarella & zongedroogde tomaatjes 10.35

**& kruidensausje**  
Sausen kunnen apart verkregen worden

**Menu (min 2 pers) 14 €/p.pers**

**Hapjes:** Zalm gravlax & scampi peper sausje  
**Hoofdgerecht:** Haasje mozarella & zongedroogde tomaatjes  
& kruidensausje  
Gratin dauphinois & gestoofd witloof  
**Dessert:** Chocolade mousse

**\*Aardappelbereidingen.**

Aardappelkroket 0.30 €/st  
Puree 6.60 €/kg  
Gratin dauphinois 7,20 €/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 rosbeef, 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 rosbeef, gebakken kipfiletje, Italiaanse  
gedroogde ham & kippenwit.  
Vis: gerookte zalm, gepocheerde zalm, gerookte heilbot, gepeld tomaatje met grijze  
garnalen, forefilet & rivierkreeftjes.

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

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

Sausjes bij fondue, gourmet en teppanyaki dienen apart besteld te worden:  
Keus uit: mayonaise, tartaar, curry, provencaal & coctail  
10.00 €/kg

### **\*Fondueshotel (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 brochetje, kaasburger,  
chipolata, hamburgertje, cordon bleu, & gyros.

11.50 €/p.persoon

### **\*Gourmet for kids**

Kaasburgertje, kippenbrochet, worstje, kipburgertje . 5.90 € p.p.

### **\*Bijpassende groentenschotel.**

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

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

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

### **Broodjesmand(min 4 pers)**

Tussen 4 & 6 personen 8.10 €/p.p.

Tussen 6 & 8 personen 8.00 €/p.p.

8 personen en meer 7.80 €/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,Rosbief 1 ste keus,  
kalfsvlees, enz .....

Toppertje : Italiaans gebrad

