



Eindejaarsfolder

2022-2023

ADRES: NIEUWSTRAAT 54,
3360 KORBEEK-LO

GSM: 0499 16 91 96 OF 0499 94 73 67

HEIDI.GEERINCKX@TELENET.BE

WWW.TRAITEUR-CARO.BE



KERSTPERIODE:

BESTELLINGEN BEZORGEN TEN LAATSTE OP 15 DECEMBER 2022.

EINDEJAARSPERIODE:

GESLOTEN.

Traiteur Caro & Co wenst u fijne feestdagen!

Assortiment voor de feestdagen:

ENKELTEVERKRIJGENTIJDENSDEEINDEJAARSPERIODE

Aperitiefhapjes:

- SCHAAL MET WARME HAPJES (24 STUKS) € 25,00

Koude Voorgerechten:

- GANDA HAM MET MELOEN € 11,00
- VITELLO TONNATO € 14,00
- GARNALENCOCKTAIL € 15,00

Warme Voorgerechten:

- KONINGINNEHAPJE, VOL-AU-VENT MET KIP € 7,00
- VISSCHELP MET SINT-JAKOBSEVRUCHTEN € 12,00
- KONINGINNEHAPJE OP NORMANDISCHE WIJZE € 14,00
- SCAMPI'S OP WIJZE VAN DE CHEF € 14,00

Soepen:

- TOMATENROOMSOEP MET BALLETJES € 6,00 VOOR 1 LITER
- WITLOOFROOMSOEP € 8,00 VOOR 1 LITER
- KREEFTENSOEP € 9,50 VOOR 1 LITER

Hoofdgerechten:

Vlees/gevolgte/wild:

- VARKENSHAASJE MET BOSCHAMPIGNONSAUS € 23,00 P.P.
- KALKOENGEBRAAD MET FRUITSAUS OF CHAMPIGNONROOMSAUS € 19,50 P.P.
- PARELHOEN MET FINE CHAMPAGNESAUS € 24,00 P.P.
- HERTENSTOFPOTJE MET BOSVRUCHTEN € 22,00 P.P.
- KALFSSTEAK DUNNE LENDE MET GRANENMOSTERDSAUS € 24,00 P.P.
- REE FILET GRAND VENEUR € 24,00 P.P.

Al onze hoofdgerechten zijn vergezeld van puree, groentepuree, gratin dauphinois of kroketten. Extra groenten bij de hoofdgerechten met vlees, witloof en worteltjes.

Hoofdgerechten:

Vis:

- TONGROLLETJES OP NORMANDISCHE WIJZE € 23,00 P.P.
- TRIO VAN VIS MET FIJNE GROENTESAU (KABELJOUW, ZALM EN TONGROLLETJE) € 24,00 P.P.
- BABY LOTTE MET DUGLERÉSAUS € 24,00 P.P.

Al onze hoofdgerechten zijn vergezeld van puree, groentenpuree, gratin dauphinois of kroketten. Extra groenten bij de hoofdgerechten met vlees, witloof en worteltjes.

Desserten:

- CRÈME BRÛLÉE € 4,00
- CHOCOMOUSSE € 4,00
- TIRAMISU € 4,00
- JAVANAIS € 4,00
- PANNA COTTA MET BOSVRUCHTEN € 4,00

Koud buffet:

€ 30,00 P.P.

- GEGARNEERDE GEPOCHEERDE NOORSE ZALM
- HALVE TOMAAT GARNAAL OF ITALIAANSE TOMATEN MET MOZZARELLA
- HALVE PERZIK MET TONIJN OF VISMOUSSE VAN TWEE ZALMEN MET DILLE EIEREN EN KERVEL
- HOVEHAM MET VERSE ASPERGES OF MELOEN MET GANDAHAM
- DUO VAN VARKENS- EN RUNDSGEBRAAD OF PATÉ VAN DE CHEF
- GEGRANEERDE KIPPENSCHOTEL MET FRUIT
- GEVULDE EIEREN

Bijgerechten: 3 soorten sla, tomaten in vinaigrette, komkommersalade, fijne groene boontjes, verse geraspte worteltjes, koninginnemelange (bloemkool, broccoli en wortelschijfjes), pasta met thousand islands vinaigrette, rijst met zuiderse groenten, aardappelen in speciale vinaigrettesaus, sauzen, broodkorf (verschillende buffetboordjes)

Menu's:

Menu 1:

VOL-AU-VENT
&
&TOMATENROOMSOEP MET
BALLETJES
&
VARKENSHAASJEMET
CHAMPIGNONROOMSAUS
&
CHOCOMOUSSE
€ 34,00 P. P.

Menu 2:

VITELLTONATO
&
TOMATENROOMSOEP MET
BALLETJES
&
NORMANISCHETONGFILETS
&
PANNA COTTA MET
BOSVRUCHTEN
€ 42,00 P. P.

Menu 3:

VISSCHELP MET SINT-
JAKOBSVRUCHTEN
&
TOMATENROOMSOEP MET
BALLETJES
&
HERTENSTOOPOTJE MET
BOSVRUCHTEN
&
JAVANAIS
€ 39,00 P. P.

Menu 4:

GARNALENCOCKTAIL
&
KREEFTENSOEP
&
KALKOENGEBRAAD MET
FRUITSAUS OF MET
CHAMPIGNONROOMSAUS
&
TIRAMISU
€ 40,00 P. P.

Menu 5:

SCAMPI'S VAN DE CHEF
&
WITLOOFROOMSOEP
&
PARELHOEN MET FINE
CHAMPAGNESAUS
&
CRÈMEBRÛLÉE
€ 43,00 P. P.

Menu 6:

KONINGINNEHAPJE OP
NORMANDISCHE WIJZE
&
WITLOOFROOMSOEP
&
TRIO VAN VIS MET FIJNE
GROENTJES (KABELJOUW, ZALM
ENTONGROLLETJE)
&
TIRAMISU
€ 43,00 P. P.

Al onze hoofdgerechten zijn vergezeld van puree, groentenpuree, gratin dauphinois of kroketten. Extra groenten bij de hoofdgerechten met vlees, witloof en worteltjes.