

# FEEST

*folder 2020*



**marnik**  
slager ■ traiteur

# Aperohapjes

## *Koud*

**€1.10/st.**

- *Foie gras met vijgenconfijt en gerookte eendenborst*
- *Schotse zalm met kruidenkaas*
- *Parmaham met galiameloen*
- *Scampi van de chef*
- *Brie met honing*
- *Witloofkuipje met krabsalade*

**Feestelijk bordje €1.25/st.**

- *Bordje carpaccio van rundsvlees met parmezaan*
- *Bordje gravadlax, ajuin en lekkere dressing*

**Feestelijk glaasje €1.25/st.**

- *Glaasje grijze garnaal*
- *Glaasje tonijn met pêche*

## *Warm*

**Assortiment ovenklare hapjes (6stuks) €4.80/pers.**

*Minividé met kaas, hesp, garnaal en kip, worstenbroodje, minipizza*

# MINISANDWICHES & BROODJES

*Feestelijke variatie van allerlei mini broodjes*

**€1,25/stuk**

*Belegd met onze fijnste salades, charcuterie en kaas.*

*Aangevuld met gerookte zalm, heilbot. Afgewerkt met jonge salade, tomaat en geraspte wortelen.*

# SOEPEN

**Tomatenroomsoep €4.25/liter**

*Soepje van verse tomaten, verrijkt met verse room en lekkere gehaktballetjes*

**Aspergecrème €4.75/liter**

*Soepje van witte asperges afgewerkt met room en groene aspergepunten*

**Champignonsoep €4.75/liter**

*Soepje van verse champignons, afgewerkt met een vleugje room*

**Verse kreeftensoep €12.00/liter**

*Fluweelzacht kreeftensoepje met kreeftenvlees en een vleugje armagnac*

# KOUDE VOORGERECHTEN

***Carpaccio van Belgisch wit-blauw €10.00/pers.***

*Een bord rijkelijk belegd met eerste keus rundsfilet en carpaccio maison, parmezaanschilfers, rucola en pijnboompitten*

***Gravad lax & gerookte zalm €13.00/pers.***

*Huisgemarineerde zalm & gerookte zalm met een salade van tuinkers, fijn gesneden ajuin en een lekkere dressing*

***Parma met meloen €12.00/pers.***

*Een bord rijkelijk belegd met parmaham en meloenbolletjes*

# TAPASSCHOTEL

***Tapasshotel €7.00/pers.***

*10 Spaans getinte hapjes, mooi gepresenteerd op schotel*

# WARME VOORGERECHTEN

***Sint-Jakobsschelp prestige €10.00/pers.***

*Kort gebakken verse sint-jacobsvruchten genapeerd met een aangepast sausje en grijze Noordzeegarnalen*

***Scampi "diabolique" €10.00/pers.***

*Zes scampi's in een pittig sausje vergezeld van brunoise groentjes en tagliatelle*

***Noordzeepannetje €12.00/pers.***

*Tongrolletje, zalm, scampi's, victoriabaars en kabeljauw genapeerd met een vis-velouté en grijze garnaaltjes, afgewerkt met pommes duchesses*

# HOOFDGERECHTEN

## GEVOGELTE, VLEES EN WILD

***Kalkoengebraad "royale" €12.00/pers.***

*Extra malse kalkoenfilet met een gevogeltesaus verrijkt met champignons en een verfijnde groentenmengeling*

***Parelhoen van de chef €14.00/pers.***

*Halve parelhoen genapeerd met een romige druivensausje vergezeld van een verfijnde groentenmengeling*

***Haasje van wild zwijn €18.00/pers.***

*Rosé gebakken everzwijnhaasje met een winterse groentenmengeling en een roomsausje van wild jus*

***Hertenkalffilet Grand veneur €24.00/pers.***

*Zacht gegaarde filet van hert vergezeld van een winterse groentenmengeling en een gemarineerd peertje, genapeerd met een verfijnd wildsausje*

***\*Al onze hoofdgerechten zijn voorzien van aangepaste aardappelproducten naar keuze.***

# FEESTGERECHTEN MET VIS

## ***Zalmhaasje €18.00/pers.***

*Vers gebakken zalmhaasje in een fijne mousselinesaus verrijkt met bieslook op een bedje van preislierten en kort gebakken spinazie*

## ***Kabeljauwhaasje €19.00/pers.***

*Haasje van kabeljauw op een bedje van kort gebakken spinazie genapeerd met een kreeftensausje, bestrooid met grijze Noordzeegarnalen*

## ***Tongrolletjes ostendaise €18.00/pers.***

*Zes tongrolletjes op een bedje van brunoise groenten en een vissausje verrijkt met verse champignons en grijze garnalen*

# KERSTSUGGESTIE

*Gevulde kalkoen van de chef €15.00/kg.*

*Wij ontbenen voor u de mooiste kalkoen en vullen die met kippengehakt verrijkt met kalkoenfilet, pistachepitten, hesp, champignons en een vleugje cognac. De kalkoen wordt daarna zorgvuldig dichtgemaakt, gelardeerd en in een ovenschotel geplaatst.*

*Aangepaste kalkoensaus met Parijse champignons  
€10.00/kg.*

# Aardappelsuggesties en bijgerechten

*Aardappelkroketten €0.25/st.*

*Aardappelgratin €11.00/kg.*

*Pommes duchesses €8.00/kg.*

*Aardappelpuree €6.00/kg.*

*Aardappelsalade €6.00/kg.*

*Gepocheerd babypeertje in rode wijn €0.75/st.*

*Gepocheerde appel met veenbessen €1.50/st.*

*Primeurgroentjes (300gr/pers.) €7.00/pers.*

## WARME SAUZEN

*Peperroomsaus*

*€10.00/kg*

*Champignonsaus*

*Provençaalse peperroomsaus*

*Wildsaus*

*Diabolique*

*Kreeftensaus (vis)*

*Witte wijnsaus (vis)*



# GEZELLIG TAFELN

**Fondue (400gr./pers.) €10.00/pers.**

*Chateaubriand, varkenshaas, kalkoenfilet, gehaktpralines, spekrolletjes en kippenvinkjes*

**Gourmet (400gr./pers.) €11.00/pers.**

*Tournedos, kipfilet, kaasburger, kalfslapje, chipolata, spekvink, varkensmignonette en kalfsburger*

**Kindergourmet €6.00/pers.**

*Kaasburger, kipfilet, chipolata, spekvink, kalfsburger*

**Steengrill (400gr./pers.) €15.00/pers.**

*Twee scampi's, tournedos, lamskotelet, kipfilet, eendenfilet, chipolata, kaasburger, varkenshaasje maison, spekvink en kalfstournedos*

**Teppan Yaki (450gr./pers.) €20.00/pers.**

*Sint-Jacobsvrucht, gamba, zalmfilet, tonijnsteak, kipfilet, lamskotelet, kabeljauwhaasje, eendenfilet, kruidensteak en varkenshaasje maison*

**Wild gourmet (350gr./pers.) €22.00/pers.**

*Hertenkalffilet, wilde eendenfilet, everzwijnfilet, bosduiffilet, hazenfilet, struisvogelfilet en fazantenfilet*

**Koude sauzen €1.00/pers.**

*Look, cocktail, zigeuner en tartaar*

**Warme sauzen €2.00/pers.**

*Peperroom, bearnaise, champignon en Provençaalse peperroom*

**Koude groenten €6.00/pers.**

*Aardappelsalade en een gevarieerd assortiment van acht verschillende groentjes*

# **BUFFETTEN EN SCHOTELS**

## ***Charcuterieschotel €14.00/pers.***

*De fijnste vleeswaren, themapaté en salades, feestelijk gepresenteerd op een schotel*

## ***Zalmbuffet €22.00/pers.***

*Vers gestoomde zalmfilet, tomaat gevuld met Noordzeegarnalen, tomaat gevuld met krab, gerookte zalm, maatje, heilbot en forel, half eitje gevuld met tonijnsalade, terrine van Noorzeevruchten, aardappelsalade en een groenten assortiment.*

## ***Luxueus buffet €31.00/pers.***

*Vers gestoomde zalmfilet, tomaat gevuld met Noordzeegarnalen, tomaat gevuld met krab, een waaier van gerookte zalm, heilbot, forel en palingfilet, terrine van noordzeevruchten, maatje, half eitje gevuld met tonijnsalade, cavaillon met parmaham, themapaté, asperges in een jasje van huisbereide ham, peertje met kruidenkaas, carpaccio maison, kasslerrib, gegrilde kalkoen, Italiaanse salami, cocktail en tartaarsaus, aardappelsalade en een groenten assortiment.*

## ***Halve kreeft "Belle-View" €23.00/pers.***

***Supplement bij zalm- of luxueus buffet.***

# ***Kaasshotel***

*Assortiment van nationale en internationale  
kaasspecialiteiten door ons  
geselecteerd. Mooi en eigentijds gepresenteerd en afgewerkt  
met noten en een vers fruitassortiment.*

***Hoofdgerecht (300gr kaas/pers.) €15.00/pers.***

***Dessert (150gr kaas/pers.) €8.00/pers.***

## **VOOR DE CHEFKOK**

*Alle vers vlees zoals rundsvlees, kalfsvlees, lamsvlees,  
paardenvlees, varkensvlees en konijn wordt met de meeste  
zorg versneden naar uw wens.*

*Ook voor wild en gevogelte kan u best bij ons terecht, alles  
steeds van topkwaliteit en gegarandeerd de beste dagprijs!*

*Aarzel niet om informatie te vragen.*

*Onze huisbereide verse fonds, ronds-, kalfs-, gevogelte- en  
visfond zijn steeds verkrijgbaar aan €4.00/liter.*

# OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

- *Dinsdag 24 en 31 december:  
Open van 8u tot 15u*
- *Woensdag 25 december & 1 januari:  
Enkel afhalingen van bestellingen van 11u tot 12u30*

*Deze prijslijst vervangt alle voorgaande.  
Wij behouden ons het recht om de opgegeven prijzen te  
wijzigen in functie van de dagprijzen van onze dagverse  
producten.*