

FEEST

folder 2018



marnik
slager • traiteur
www.marnikzelzate.be

APEROHAPJES

Koud

Lepelhapjes €1.10/st.

- Foie gras met vijgenconfijt en gerookte eendenborst
- Schotse zalm met kruidenkaas
- Parmaham met galiameloen
- Scampi van de chef
- Mozzarella met zontomaat
- Brie met honing

Feestelijk bordje €1.25/st.

- Carpaccio van rundsvlees met parmezaan en bieslooksnippers
- Bordje gravadlax, appel en yoghurt dressing
- Bordje mini tomaat / garnaal € 1,50/st.

Warm

Assortiment ovenklare hapjes (7stuks) €5.00/pers.

Minividé met kaas, hesp, garnaal en kip, worstenbroodje, minipizza, apero
boutje

MINISANDWICHES & BROODJES

Feestelijke variatie van allerlei mini broodjes belegd met onze fijnste salades, charcuterie en kaas. Aangevuld met gerookte zalm, heilbot. Afgewerkt met jonge salade, tomaat en geraspte wortelen.

€ 1,25/stuk

SOEPEN

Tomatenroomsoep

€4.25/liter

Soepje van verse trostomaatjes, verrijkt met verse room en lekkere gehaktballetjes

Aspergecrème

€4.75/liter

Soepje van witte asperges afgewerkt met room en groene aspergepunten

Champignon creme soep

€4.75/liter

Soepje van verse Parijse champignons

Verse kreeftensoep

€15.00/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, pijnboompitten en balsamicocrème

Vitello Tonato

€12.00/pers.

Zachtgemaakte fijne sneetjes kalfsvlees op een bedje van tonatosaus, afgewerkt met rucola en kappertjes

Gravad lax

€12.00/pers.

Huisgemarineerde zalm met een salade van tuinkers, appel en een yoghurt-dressing

Eendenborst gevuld met terrine van ganzenlever €14.00/pers.

Zacht gestoofde eendenborst gevuld met huisbereide terrine van ganzenlever, vergezeld van verse vijg, vijgenconfijt en geroosterde toast.

TAPASSCHOTEL

Tapassschotel

€6.00/pers.

10 spaans getinte hapjes, mooi gepresenteerd op schotel (nu 125gr/ pers.)



WARME VOORGERECHTEN

Sint-Jakobsschelp prestigé

€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

€11.00/pers.

Tongrolletje, zalm, scampi's, kabeljauw genapeerd met een vis-velouté en grijze garnaltjes

Ook in ons assortiment

Kaaskroket

€1.25/st.

Garnaalkroket

€2.90/st.

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 jus verrijkt met Parijse champignons vergezeld van een verfijnde groentenmengeling

Haasje van wild zwijn

€18.00/pers.

Rosé gebakken everzwijnhaasje met een winters groentenboeket en een roomsausje van wild jus

Hertenkalffilet Grand veneur

€24.00/pers.

Zacht gegaarde filet van hert vergezeld van een winterse groentenboeket en een gemarineerd peertje, genapeerd met een verfijnd sausje met boschampignons

**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 groenten ratatouille genapeerd met een kreeftensausje, bestrooid met grijze Noordzeegarnalen

Tongrolletjes

€17.00/pers.

Tongscharrolletjes in een witte wijnsaus verrijkt met rivierkreeftjes en broccoli.

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 (250gr/pers.)	€6.00/pers.

Jonge worteltjes, sluiimererwten, bloemkoolroosjes, broccoliroosjes, boontjes en spruitjes, zacht gestoomd en samen gewokt met een italiaanse kruidenmix

WARME SAUZEN

Peperroomsaus	€10.00/kg
Champignonsaus	
Provençaalse peperroomsaus	
Grand veneursaus	
Gevogeltesaus	
Bearnaisesaus	
Kreeftensaus (vis)	
Witte wijnsaus (vis)	

GEZELLIG TAFELN

- Fondue (400gr./pers.) €10.00/pers.
Chateaubriand, varkenshaas, kalkoenfilet, gehaktpralines, spekrolletjes en kippenvinkjes
- Gourmet (400gr./pers.) €10.00/pers.
Tournedos, kipfilet, kaasburger, kalkoenlapje, chipolata, spekvink, varkensmignonette en kalfsburger
- Kindergourmet €5.00/pers.
Kaasburger, kipfilet, chipolata, worstjessaté
- Steengrill (400gr./pers.) €13.00/pers.
Twee scampi's, tournedos, lamskotelet, kipfilet, eendenfilet, chipolata, entrecote burger, varkenshaasje maison en kalfstournedos
- Teppan Yaki (450gr./pers.) €20.00/pers.
Sint-Jacobsvrucht, gamba, zalmfilet, tonijnsteak, kabeljauwshaasje, kipfilet, lamskotelet, eendenfilet, kruidensteak en varkenshaasje maison
- Wild gourmet (350gr./pers.) €20.00/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

€13.00/pers.

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

Zalmbuffet

€23.00/pers.

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

Luxueus buffet

€33.00/pers.

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

Halve kreeft “Belle-View”

€21.00/pers.

Supplement bij zalm- of luxueus buffet.

Kaasschotel

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 dagprijis! Aarzel niet om informatie te vragen. Onze huisbereide verse fonds, runds-, kalfs-, gevogelte- en visfond zijn steeds verkrijgbaar aan €4.00/liter.

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

- Donderdag 21 & 28 december:
GESLOTEN
- Vrijdag 22 & 29 december:
open van 8u tot 16u
- Zaterdag 23 & 30 december:
open van 8u tot 15u
- Zondag 24 & 31 december
open van 8u tot 14u
- Maandag 25 december & 1 januari enkel afhaling van bestellingen van 11u tot 12u30.

Wij serveren onze gerechten op mooie schotels waarvoor wij een waarborg aanrekenen.

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.



marnik
slager • traiteur
www.marnikzelzate.be

*Slager Marnik traiteur
Assenedesteenweg 87 - 9060 Zelzate
Tel 09 251 01 10 - Fax 09 251 49 10
marnikzelzate@skynet.be*