

FEEST

folder 2019



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*
- *Mozzarella met zontomaat*
- *Brie met honing*

Feestelijk bordje €1.25/st.

- *Bordje carpaccio van rundsvlees met parmezaan en bieslooksnippers*
- *Bordje gravadlax, appel en yoghurtdressing*
- *Bordje eendenborst gevuld met terrine van ganzenlever*

€1.50/st.

Feestelijk glaasje €1.25/st.

- *glaasje grijze garnaal*
- *glaasje geroosterde kip/mango*

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 trostomaatjes, verrijkt met verse room en lekkere

gehaktballetjes

Aspergecrème €4.75/liter

Soepje van witte asperges afgewerkt met room en groene aspergepunten

Courgette-komkommersoep €4,75/liter

soepje van courgette& komkommer ,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

Noors bordje €14,00/pers

Bordje van gerookte zalm, heilbot, paling, forelfilet, makreel, vergezeld van een mini tomaat garnaal

TAPASSCHOTEL

Tapasschotel €6.00/pers.

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

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 winters groentenboeket en een roomsausje van wild jus

Hertenkalffilet Grand veneur €24.00/pers.

Zacht gegaarde filet van hert vergezeld van een winters groentenboeket 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

Duo van lotte& rivierkreeftjes €22,00/pers

Zeeduivelfilet kort gebakken op een bedje van brunoise groentjes, vergezeld van rivierkreeftjes en een pittig vissausje

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,

gelaardeerd 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, sluimererwten, 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

Diabolique

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, spekvink

Steengrill (400gr./pers.) €13.00/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, kabeljauwhaasje, 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 €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" €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 dagprijs! 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 20 & 27 december:*

GESLOTEN

- *Vrijdag 21 & 28 december:*

open van 8u tot 16u

- *Zaterdag 22 & 29 december:*

open van 8u tot 15u

- *Zondag 23 & 30 december*

gesloten

- *Maandag 24 december & 31 december*

Open van 8u tot 16u

- *dinsdag 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.