



Feest folder 2022



marnik
slager ■ traiteur

Assenedesteenweg 87 - 09 251 01 10 - www.marnikzelzate.be

Aperohapjes

Koud

- Glaasje Parmaham met galiameleoen
- Glaasje scampi van de chef
- Glaasje Brie met honing
- Glaasje tonijn met pêche

€1.50/stuk

- Glaasje grijze garnaal
- Glaasje schotse zalm met kruidenkaas
- Glaasje foie gras met vijgenconfijt en gerookte eendenborst

€1.75/stuk

Warm

Assortiment ovenklare hapjes (6 stuks)

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

€ 4.80/pers.

Minisandwiches & broodjes

Feestelijke variatie van allerlei mini broodjes €1,50/stuk

Belegd met onze fijnste salades, charcuterie en kaas.
Afgewerkt met jonge salade, tomaat en geraspte wortelen

Soepen

Tomatenroomsoep

€5/liter

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

Aspergecrème

€6/liter

Soepje van witte asperges afgewerkt met room en groene aspergepunten

Verse kreeftensoep

€12/liter

Fluweelzacht kreeftensoepje met kreeftenvlees en een vleugje armagnac



Koude voorgerechten

Carpaccio van Belgisch wit-blauw

€14/pers.

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

Gerookte zalm

€15/pers.

Gerookte zalm met rucola, fijn gesneden ajuin en een lekkere dressing

Vitello tonnato

€16/pers.

Een bord rijkelijk belegd met fijne kalfsneetjes, afgewerkt met kappertjes en een heerlijk sausje op basis van tonijn

Warme voorgerechten

Sint-Jakobsschelp 'Prestige'

€12/pers.

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

Scampi 'Diabolique'

€13/pers.

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

Noordzeepannetje

€14/pers.

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

Tapassschotel

Tapassschotel €8/pers.

Spaans getinte hapjes, mooi gepresenteerd op schotel



Hoofdgerechten

Gevogelte, Vlees En Wild

Kalkoengebraad 'Royale' €16/pers.

Extra malse kalkoenfilet met een gevogeltesaus verrijkt met champignons en een verfijnde groentemengeling

Parelhoenfilet €18/pers.

Twee halve parelhoenfilets genapeerd met een romige champignonsaus vergezeld van een verfijnde groentemengeling

Haasje van wild zwijn €22/pers.

Rosé gebakken everzwijnhaasje met een verfijnde groentemengeling en een roomsausje van wild jus

Hertenkalffilet 'Grand veneur' €25/pers.

Zacht gegaarde filet van hert vergezeld van een verfijnde groentemengeling en een gemarineerd peertje, genapeerd met een verfijnd wildsausje met verse boschampignons

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

Feestgerechten

met vis

Zalmhaasje €20/pers.

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

Kabeljauwhaasje €24/pers.

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

Tongrolletjes 'Ostendaise' €20/pers.

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



Aardappelsuggesties en bijgerechten

Aardappelkroketten	€ 0.25/stuk
Aardappelgratin	€ 11/kg
Aardappelpuree	€ 8/kg
Aardappelsalade	€ 8/kg
Gepocheerd peertje in rode wijn	€ 1.25/stuk
Gepocheerde appel met veenbessen	€ 1.50/stuk
Primeurgroentjes (300gr./pers.)	€ 8/pers.

Warme sauzen

Peperroomsaus	€ 10/kg
Champignonsaus	
Provençaalse peperroomsaus	
Wildsaus	
Diabolique (vis)	
Kreeftensaus (vis)	
Witte wijnsaus (vis)	



Gezellig tafelen

Fondue (400gr./pers.)	€ 12/pers.
Chateaubriand, varkenshaas, kalkoenfilet, gehaktpralines, spekrolletjes en kippenvinkjes	
Gourmet (400gr./pers.)	€ 13/pers.
Tournedos, kipfilet, kaasburger, kalfslapje, chipolata, spekvink, varkensmignonette en kalfsburger	
Kindergourmet	€ 6/pers.
Kaasburger, kipfilet, chipolata, spekvink, kalfsburger	
Steengrill (400gr./pers.)	€ 18/pers.
Twee scampi's, tournedos, lamskotelet, kipfilet, eendenfilet, chipolata, kaasburger, varkenshaasje maison, spekvink en kalfstournedos	
Teppan Yaki (450gr./pers.)	€ 22/pers.
Sint-Jacobsvrucht, gamba, zalmfilet, tonijnsteak, kabeljauwhaasje, kipfilet, lamskotelet, eendenfilet, kruidensteak en varkenshaasje maison	
Wild gourmet (350gr./pers.)	€ 25/pers.
Hertenkalffilet, wilde eendenfilet, everzwijnfilet, bosduiffilet, hazenfilet, struisvogelfilet en fazantenfilet	
Koude sauzen	€ 1/pers.
Look, cocktail, zigeuner en tartaar	
Warme sauzen	€ 2/pers.
Peperroom, bearnaise, champignon en Provençaalse peperroom	
Koude groenten	€ 7/pers.
Aardappelsalade en een gevarieerd assortiment van acht verschillende groentjes	

Buffetten en schotels

vanaf 2 personen

Charcuterieschotel

€16/pers.

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

Zalmbuffet

€23/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/pers.

Vers gestoomde zalmfilet, tomaat gevuld met Noordzeegarnalen, tomaat gevuld met krab, een waaijer 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-Vue'

€23/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/pers.

Dessert (150gr kaas/pers.)

€8/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/liter.





Openingsuren

TIJDENS DE FEESTDAGEN



OPGELET

donderdag **23 december 2021**

gesloten, enkel afhaling van bestellingen

vrijdag **24 december 2021**

gesloten, enkel afhaling van bestellingen

zaterdag **25 december 2021**

gesloten, enkel afhaling van bestellingen van 11 tot 12.30 uur

donderdag **30 december 2021**

gesloten, enkel afhaling van bestellingen

vrijdag **31 december 2021**

gesloten, enkel afhaling van bestellingen

zaterdag **1 januari 2022**

gesloten, enkel afhaling van bestellingen van 11 tot 12.30 uur



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.