

FEESTFOLDER 2025



marnik
slager • traiteur
www.marnikzelzate.be

APEROHAPJES

KOUD

€2,25/st.

- Glaasje scampi van de chef
- Glaasje brie met honing
- Glaasje tonijn met pêche
- Glaasje grijze garnaal
- Glaasje schotse zalm met kruidenkaas
- Glaasje foie gras met vijgenconfijt en gerookte eendenborst

WARM

Assortiment ovenklare hapjes (6 stuks)

€6,00/pers.

MINISANDWICHES & BROODJES

Feestelijke variatie van allerlei mini broodjes € 1,90/st.

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

SOEPEN

Tomatenroomsoep €6,00/liter
Soepje van verse trostomaatjes, verrijkt met verse room en lekkere gehaktballetjes.

Aspergecrème €7,00/liter
Soepje van witte asperges afgewerkt met room en groene aspergepunten.

Agnès sorelsoep €8,00/liter
Klassiek romig kippensoepje met een vleugje luxe.

Verse kreeftensoep €14,00/liter
Fluweelzacht kreeftensoepje met kreeftenvlees en een vleugje armagnac.



KOUDE VOORGERECHTEN

Carpaccio van Belgisch wit-blauw €16,00/pers.
Een bord rijkelijk belegd met eerste keus rundsfilet en carpaccio maison, parmezaanschilfers, rucola en pijnboompitten.

Gerookte zalm €18,00/pers.
Gerookte zalm met rucola, fijn gesneden ajuin en een met kruidenkaas gevuld torentje zalm.

Garnalentaartje €19,00/pers.
Taartje van parelcouscous en garnalen op een bedje van rucola, afgewerkt met heerlijke stukjes appel.

TAPASSCHOTEL

Tapassschotel € 11,00/pers.
Spaans getinte hapjes, mooi gepresenteerd op schotel.



WARME VOORGERECHTEN

Sint-Jakobsschelp prestige €14,00/pers.
Kort gebakken verse sint-jacobsvruchten genapeerd met een aangepast sausje en grijze Noordzeegarnalen.

Scampi "diabolique" €15,00/pers.
6 scampi's in een pittig sausje vergezeld van brunoise groentjes en tagliatelle.

Noordzeepannetje €17,00/pers.
Tongrolletje, zalm, scampi's, coquilles en kabeljauw genapeerd met een vis-velouté en grijze garnaaltjes, afgewerkt met pommes duchesses.



HOOFDGERECHTEN GEVOGELTE, VLEES EN WILD

Kalkoengebraad "royale"

€22,00/pers.

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

Parelhoenfilet

€22,00/pers.

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

Haasje van wild zwijn

€25,00/pers.

Rosé gebakken everzwijnhaasje met een verfijnde groentenmengeling en een roomsausje van wild jus.

Hertenkalffilet Grand veneur

€28,00/pers.

Zacht gegaarde filet van hert vergezeld van een verfijnde groentemengeling 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

€24,00/pers.

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

Kabeljauwhaasje

€27,00/pers.

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

Tongrolletjes ostendaise

€25,00/pers.

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



AARDAPPELSUGGESTIES & BIJGERECHTEN

Aardappelkroketten	€ 0,35/st.
Aardappelgratin	€ 10,00/kg
Aardappelpuree	€ 8,00/kg
Aardappelsalade	€ 8,00/kg
Gepocheerd peertje in rode wijn	€ 2,00/st.
Gepocheerde appel met veenbessen	€ 2,50/st.
Primeurgroentjes (250gr/pers.)	€ 8,00/pers.

WARME SAUZEN

Peperroomsaus	€10,00/kg
Champignonsaus	
Provençaalse peperroomsaus	
Wildsaus	
Diabolique (vis)	
Witte wijnsaus (vis)	

GEZELLIG TAFELLEN

Fondue (400gr./pers.) €13,00/pers.
Chateaubriand, varkenshaas, kalkoenfilet, gehaktpralines, spekrolletjes en kippenvinkjes.

Gourmet (400gr./pers.) €14,00/pers.
Tournedos, kipfilet, kaasburger, kalfslapje, chipolata, spekvink, varkensmignonette en kalfsburger.

Kindergourmet €6,00/pers.
Kaasburger, kipfilet, chipolata, spekvink en kalfsburger.

Steengrill (400gr./pers.) €20,00/pers.
Twee scampi's, tournedos, lamskotelet, kipfilet, eendenfilet, chipolata, kaasburger, varkenshaasje maison, spekvink en kalfstournedos.

Teppan Yaki (450gr./pers.) €25,00/pers.
Sint-Jacobsvrucht, gamba, zalmfilet, tonijnsteak, lenghaasje, kipfilet, lamskotelet, eendenfilet, kruidensteak en varkenshaasje maison.

Wild gourmet (350gr./pers.) €35,00/pers.
Hertenkalffilet, wilde eendenfilet, everzwijnfilet, bosduiffilet, hazenfilet, struisvogelfilet en fazantenfilet.

Koude sauzen €1,50/pers.
Look, cocktail, zigeuner en tartaar

Warme sauzen €2,00/pers.
Peperroom, bearnaise, champignon en Provençaalse peperroom

Koude groenten €8,00/pers.
Aardappelsalade en een gevarieerd assortiment van acht verschillende groentjes

BUFFETTEN & SCHOTELS vanaf 2 pers.

Charcuterieschotel

€19,00/pers.

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

Zalmbuffet

€26,00/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 groentenassortiment.

Luxueus buffet

€36,00/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-Vue" (700 à 800gr)

€30,00/pers.

Supplement bij zalm- of luxueus buffet.

KAASSHOTEL vanaf 2 pers.

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.) €20,00/pers.

Dessert (150gr kaas/pers.) €13,00/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 € 6,00/liter.



OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

- **vrijdag 20 december:** open van 8.00u tot 18.00u
- **zaterdag 21 december:** open van 8.00u tot 16.00u
- **zondag 22 december:** gesloten!
- **maandag 23 december:** open van 8.00u tot 12u30, afhaken mogelijk in de namiddag
- **dinsdag 24 december:** open van 8.00u tot 12u30, afhaken mogelijk in de namiddag
- **woensdag 25 december:** afhaken van bestellingen mogelijk van 11u tot 12u30.
-
- **vrijdag 27 december:** open van 8.00u tot 18.00u
- **zaterdag 28 december:** open van 8.00u tot 16.00u
- **zondag 29 december:** gesloten!
- **maandag 30 december:** open van 8.00u tot 12u30, afhaken mogelijk in de namiddag
- **dinsdag 31 december:** open van 8.00u tot 12u30, afhaken mogelijk in de namiddag
- **woensdag 1 januari:** afhaken van bestellingen mogelijk 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.

**WIJ WENSEN JULLIE PRETTIGE FEESTDAGEN
EN EEN FANTASTISCH EINDEJAAR!**



marnik
slager • traiteur
www.marnikzelzate.be

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