

FESTFOLDER 2024



marnik
slager • traiteur
www.marnikzelzate.be



APEROHAPJES

Koud

€2,00/st.

- glaasje scampi van de chef
- glaasje brie met honing
- glaasje tonijn met pêche

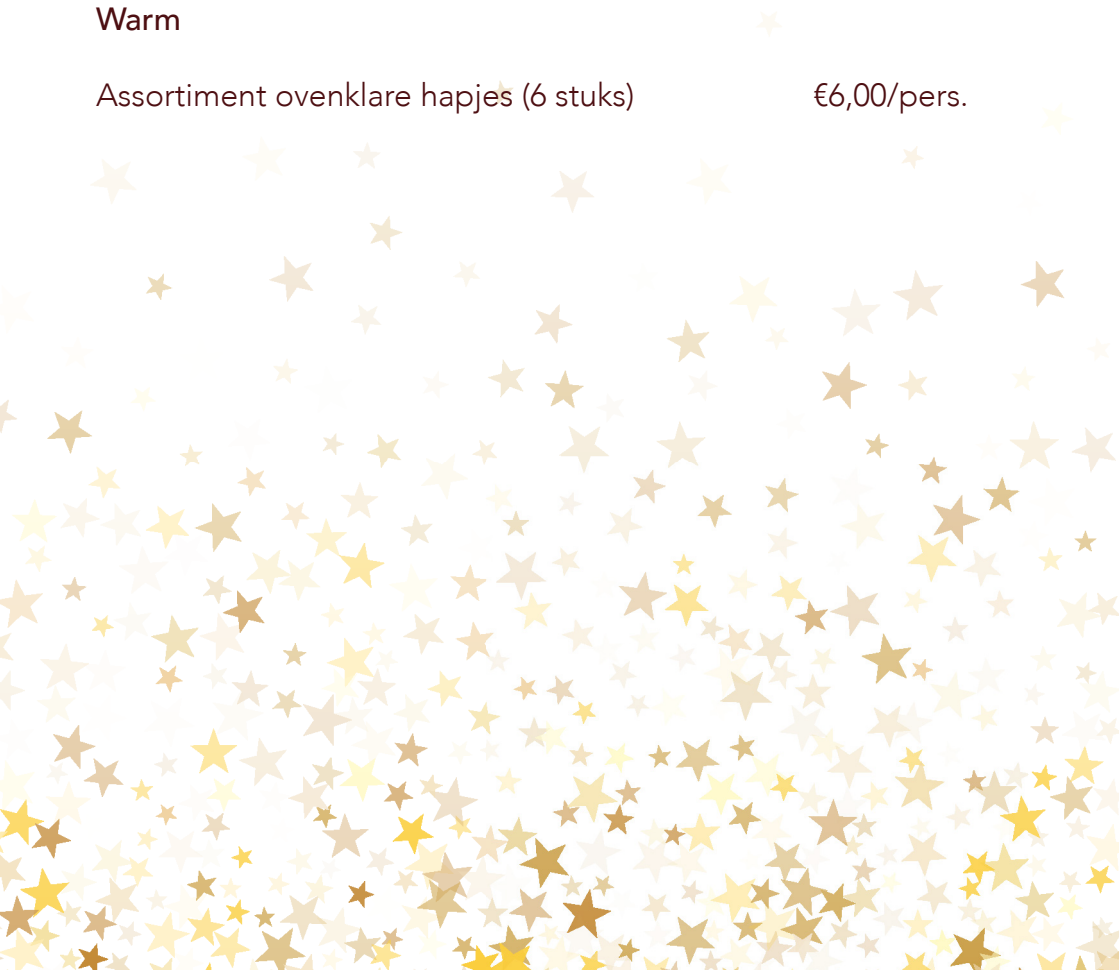
2,25/st.

- 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

Verse kreeftensoep €13,00/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, pijnboompitten

Gerookte zalm €18,00/pers.
Gerookte zalm met rucola, fijn gesneden ajuin en een lekkere dressing

Vitello tonato €18,00/pers.
Zachtgegaarde fijne sneetjes kalfsvlees op een bedje van tonatosaus,
afgewerkt met rucola en kappertjes.

TAPASSCHOTEL

Tapassschotel € 10,00/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.

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

Noordzeepannetje

€16,00/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"

€19,00/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 winterse groentenmengeling en een roomsausje van wild jus

Hertenkalffilet Grand veneur

€26,00/pers.

Zacht gegaarde filet van hert vergezeld van een winterse groentenmengeling 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

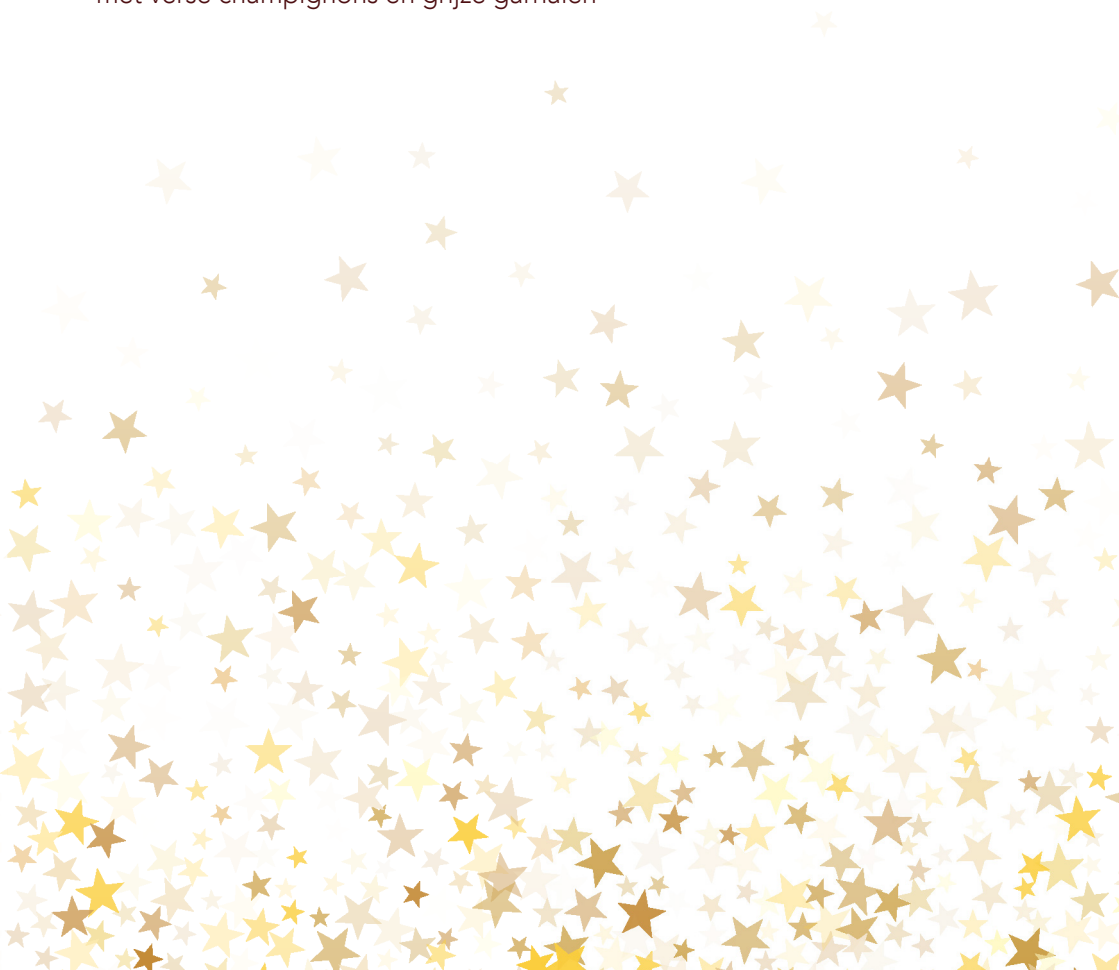
€27,00/pers.

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

Tongrolletjes ostendaise

€25,00/pers.

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



AARDAPPELSUGGESTIES & BIJGERECHTEN

Aardappelkroketten	€ 0,35/st.
Aardappelgratin	€ 11,00/kg
Aardappelpuree	€ 8,00/kg
Aardappelsalade	€ 8,00/kg
Gepocheerd peertje in rode wijn	€ 2,00/st.
Gepocheerde appel met veenbessen	€ 2,00/st.
Primeurgroentjes (300gr/pers.)	€ 9,00/pers.

WARME SAUZEN

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

GEZELLIG TAFELEN

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, 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, kabeljauwhaasje, kipfilet, lamskotelet, eendenfilet, kruidensteak en varkenshaasje maison

Wild gourmet (350gr./pers.) €29,00/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 €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

€25,00/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

€35,00/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, kasslerrrib, gegrilde kalkoen, Italiaanse salami, cocktail en tartaarsaus, aardappelsalade en een groenten assortiment.

Halve kreeft "Belle-Vue" (700 à 800gr)

€28,00/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.) €19,00/pers.

Dessert (150gr kaas/pers.) €12,00/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

- donderdag 21 december: Gesloten
 - vrijdag 22 december: open van 8.00u tot 16.00u
 - zaterdag 23 december: open van 8.00u tot 13.00u
 - zondag 24 december: gesloten, afhaling van bestellingen van 8.00u tot 15.00u
 - maandag 25 december: gesloten, enkel afhaling van bestellingen van 11u tot 12u30
-
- donderdag 28 december: Gesloten
 - vrijdag 29 december :open van 8.00u tot 16.00u
 - zaterdag 30 december:open van 8.00u tot 13.00u
 - zondag 31 december: gesloten, afhaling van bestellingen van 8.00u tot 15.00u
 - maandag 1 januari: gesloten, enkel afhaling 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.



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