

*Slagerij – Traiteur Marelle bvba*

*Dorpstraat 12, 3930 Achel*

*Tel.: 011/76.81.05 e-mail: marelle@telenet.be*

*Sparstraat 29, 3930 Lommel*

*GSM: 0498/46.63.49*

# *Prijslijst*

*Verantwoordelijk uitgever: Bart Bleyen*

*Gsm: 0498/46.63.49*

## **Receptiehapjes**

### **Koude hapjes**

Toastje (preparé, kip-curry, vleessalade)

### **Warme hapjes**

Mini-pizza

Mini-worstenbroodje

Mini-spekbroodje

Mini-zalmbroodje

Kippenboutje

### **Lepelhapjes**

Scampi met look- en/of roomsaus

Coquille met mango

Garnalen met zongedroogde tomaatjes

Gerookte zalm

Gerookte heilbot

Meloen met ham

### **Borrelhapjes**

Garnaalcocktail

Zalmcocktail

Zalmmousse

Eendenmousse

## **Soepjes**

Kreeftensoepje

Groentensoep (naar keuze: tomaten, asperge, bloemkool,...)

## **Schotelhapjes**

Tagliatelle met fijne groentjes

Salade met gerookte eendenborst

Salade met fetakaas

Waaier van eendenborst met sinaasappelsaus

Carpaccio van ossehaas met Parmezaan

Lamsnootjes met mosterdsaus

Lamskoteletjes met look-dillesaus

Noorse visschotel

Assortiment van zoetjes (5 soorten)

Assortiment van groentjes met dipsausjes (5 soorten)

Fruitsaté (5 soorten fruit)

Assortiment van mini-broodjes (4 soorten)

Schotelhapjes: minimale afname van 10 stuks per soort!

## Tapas

### Tapas royale

Zongedroogde tomaten, olijven, pepadew, brie, kippenboutje, chorizo, tomaat/mozzarellaspie, pepersalami, scampi, paté, meloen met ham, mini-worstjes

## Fondue, Wok, Gourmet, Steengrill (Min. Voor 4 pers.)

### Fondue

3 soorten balletjes, spekvinkjes, mini-chipolata, kippenblokjes, kalkoenlapjes, gemarineerde varkenslapjes, rundsblokjes, groenten en sauzen

### Gourmet

Mini-saté, mini-biefstuk, mini-haasje, mini-schnitsel, ei met spek, mini-chipolata, mini-hamburger, mini-kipburger, mini-pens, groenten en sauzen

### Steengrill

Zie gourmet

## Buffetten

### Koude buffetten

#### Nummer één

Gevulde perzik, hespenrolletje, half eitje, vleesbrood, gebraad met fruit, groenten en sauzen

#### Nummer twee

Gevulde perzik, hespenrolletje, half eitje, vleesbrood, kip met fruit, paté, groenten en sauzen

#### Nummer drie

Gekookte zalm, tomate crevette, hespenrolletje, half eitje, varkensgebraad met fruit, rosbief, groenten en sauzen

#### Nummer vier

Gekookte zalm, tomate crevette, hespenrolletje, half eitje, rosbief, varkensgebraad met fruit, kip met fruit, groenten en sauzen

#### Nummer vijf

Gekookte zalm, gerookte forel, tomate crevette, hespenrolletje, half eitje, gebraad met fruit, kip met fruit, vleesbrood, groenten en sauzen

#### Nummer zes

Gekookte zalm, gerookte zalm, gerookte haring, tomate crevette, hespenrolletje, half eitje, gebraad met fruit, kip met fruit, paté, groenten en sauzen

## Warme buffetten

### Nummer één

Vleesribben, balletjes met krieken, kalkoengebraad champignonsaus, groenten en kroketten (8 stuks)

### Nummer twee

Kasselrib jus, kipfilet currysaus, goulash groenten en kroketten (8 stuks)

### Nummer drie

Kip archiduc, vleesribben op paterswijze, konijn met pruimen, balletjes met krieken, groenten en kroketten (8 stuks)

### Nummer vier

Varkenshaasje champignonsaus, Kipstoofpotje, tongrolletjes dillesaus, groenten en kroketten (8 stuks)

### Nummer vijf

Rundstong champignonsaus, balletjes in tomatensaus, kalkoen honing-tijmsaus, zalm garnalensaus, groenten en kroketten (8 stuks)

## **Breugel**

Erwtensoep, vogelnestjes in tomatensaus, vleesribben op paterswijze, konijn op Vlaamse wijze, tong in champignonsaus, gebakken witloof, worteltjes en erwtjes, savooipuree met spek, wortelpuree, broodbuffet (min. 15 personen)

## **Warm & koud buffet**

### **Nummer één**

Gerookte haring, gevulde perzik, gekookte zalm, hespenrolletje, half eitje, koude groenten en sauzen, balletjes met krieken, gebrad pepersaus, kip archiduc, groenten en kroketten (5 stuks)  
(min. 15 personen)

### **Nummer twee**

Gekookte zalm, gerookte haring, tomate crevette, half eitje, hespenrolletje, groenten en sauzen, kalkoen champignonsaus, konijn van de chef, kasselrib jus, groenten en kroketten (5 stuks)  
(min. 15 personen)

### **Nummer drie**

Gekookte zalm, tomate crevette, gerookte forel, hespenrolletje, half eitje, koude groenten en sauzen, varkenshaasje champignonsaus, stoofvlees, tongrolletjes garnalensaus, groenten en kroketten (5 stuks)  
(min. 15 personen)

## Warme menu's

### Voorgerechten

Meloen met ham  
Paté met groenten  
Carpaccio  
Kipcocktail  
Gerookte eendenborst  
Garnaalcocktail  
Zalmcocktail  
Gerookte zalm  
Zeevruchtencocktail  
Tomaat garnaal  
Noorse visshotel

### Soepen

Tomatensoep  
Agnes Sorelsoep  
Aspergesoep  
Bloemkoolsoep  
Champignonroomsoep  
Kreeftensoep

### Tussengerechten

Zalm in korstgebak  
Visschelp  
Scampi in lookboter  
Scampi in roomsaus  
Tongrolletjes in garnalensaus  
Videe

## Hoofdgerechten

### Vlees

Stoofvlees  
Vogelnestjes  
Balletjes met krieken of tomatensaus  
Varkenshaasje pepersaus/champignonsaus  
Goulash  
Tong champignonsaus  
Kalfsblanquet  
Varkensstoofpotje  
Vleesribben op paterswijze  
Orloffgebraad  
Varkensgebraad champignonsaus of pepersaus  
Lamsfilet mosterdsaus  
Konijn op Vlaamse wijze

### Kip/kalkoen/eend

Kipfilet currysaus  
Eendenborst tijmsaus  
Kippenstoverij  
Kalkoen champignonsaus  
Kip archiduc  
Videe

### Vis

Tongrolletjes garnaalsaus  
Gebakken zalm kreeftensaus  
Zalmfilet garnaalsaus  
Kabeljauwhaasje preiroomsaus  
Scampi's kreeftensaus/looksous (8 stuks)

### **Aardappel** (250g/pers.)

Gratin

Bakaardappelen

Kroketten

Puree natuur

Wortelpuree

Savooipuree met spek

Broccolipuree

### **Groentenkrans**

### **Nagerechten**

Chocolademousse

Tiramisu

Mousse van advocaat/aardbeien (min. 4p)

Ijs met vers fruit

Ijs met warme krieken

Ijs met chocoladesaus

Dessertbuffet (min. 30 pers.)

Rijstpap

Rijstpap met krieken

### **Extra's bij levering**

Brandpasta shaving dish € 3,50/potje

Vervoerskosten levering aan huis (warm of koud) € 15,00

(Enkel aangerekend indien u bestelt voor minder dan 20 personen)

>>> Al onze prijzen zijn per persoon en inclusief BTW.

Voor grote groepen of verenigingen  
hanteren wij aangepaste prijzen/kortingen.  
Vraag ernaar!

### Voorwaarden

Juiste aantal personen, menukeuze en uur van levering dienen minstens 8 dagen op voorhand te worden doorgegeven.

Daar wij geen voorschot vragen, dienen betalingen en terugbrengen van het materiaal de eerste maandag na levering te worden gedaan.

Alle prijzen zijn 1 maand geldig. Pas na bestelling is de datum definitief vastgelegd.