



## FEESTMENU

Ontdek nu onze nieuwste gerechten en suggesties voor uw feestmomenten!



## ONZE SPECIALITEIT

### DRY-AGED OF GERIJPT VLEES

Voor de echte smaakbeleving moet vlees – net zoals dat vroeger gebruikelijk was – enkele weken rijpen, bij voorkeur in het been. Dit rijpen gebeurde vroeger bij de boer in de schuur, maar tegenwoordig doen we dat in een speciale koelcel, dit wordt dry-ageing genoemd. Dit is geen “rap-rap”-product, dit vlees heeft de tijd gekregen om tot zichzelf te komen.

**Het resultaat is verbluffend!** Wij laten onze entrecôte 4 tot 5 weken rijpen en is verkrijgbaar met of zonder been. Wilt u genieten van een heerlijk stukje rundsvlees? Wees er dan tijdig bij! Deze periode zitten wij aan onze maximum capaciteit van rijpen en op = op!

*Voor de bereiding van dry-aged vlees geven we je graag advies. Vraag ernaar in de winkel.*



### VOOR DE HOBBYKOK

Voor zij die liever zelf de handen uit de mouwen steken om een heerlijke maaltijd te koken... Wij hebben een ruim assortiment aan verse vleeswaren!

- **Rundsvlees:** biefstuk, entrecôte, rosbief, ...
- **Varkensvlees:** varkensgebraad, varkenskroon, varkenshaasjes, varkenswangetjes, ...
- **Kalkoen:** hele kalkoen, kalkoengebraad, gemarineerd kalkoengebraad, ...
- **Wildassortiment** (met de feestdagen 5 dagen op voorhand bestellen) fazantfilet, parelhoenfilet, kwarteltjes, eendenfilet, hertekalffilet, everzwijnfilet, hazenrug, ....

Gelieve op voorhand te bestellen voor een vlotte werking.

# Foodsharing

## Assortiment koude aperitiefhapjes

met een werelds tintje mooi op schotel gebracht.  
deze schotel is voor 4 tot 6 personen € 65,00/schotel

Chorizo	Italiaanse bergham
Zongedroogde tomaatjes	Italiaanse Fiocco salami
Olijven	Huis gedroogde ribeye
Gegrilde mini scampi's	Mediterraanse kaas
Oosterse balletjes	Korreke (specialiteit van het huis)
Ovengebakken grillworst	Groene pepers

# Koude voorgerechten

**Vitello tonato** €15,20/pers  
Een Italiaanse klassieker: dun gesneden kalfsgebraad met een sausje op basis van tonijn met garnituur van zongedroogde tomaten en rucolasla.

**Garnaalcocktail met grijze garnalen** €14,95/pers  
Cocktailglas gevuld met grijze garnalen, crabstick, tomaat, eitje, sla en een zachte cocktailsaus.

**Kipcocktail** €13,50/pers  
Cocktailglas gevuld met traag gegaarde kipfilet, tomaat, eitje, sla, geraspte wortel en cocktailsaus.

**Carpaccio van runds op HAVERMANS STYLE** €15,20/pers  
Dunne lapjes rundsvlees van ons Belgisch blauw-wit ras mooi geschikt op een bord. Dit vergezellen we met knapperige garnituur omwikkeld met Ganda ham en afgewerkt met afgebakken pijnboompitjes, Parmezaanschilders en balsamico crème.  
Ook verkrijgbaar zonder garnituur. €4,95/pers

# Feestsoepen

**Tomatencrèmesoep** €6,00/liter

**Bospaddestoelensoep** €6,25/liter

**Feestsoep** €6,25/liter  
Roomsoep van kalfsbouillon afgewerkt met kip en asperges.

**Soepballetjes kunnen bijbesteld worden**  
€2,25 per potje (ruim voldoende voor 1l soep)

1 liter soep is voldoende voor 3 soepborden.

# Warme voorgerechten

**Koninginnehapje - kip** €7,20/pers  
Videe van kip, champignons en kalfsgehaktballetjes.  
200 gr per pers.  
Bladerdeegkorfje (dit wordt apart bijgeleverd).

**Koningshapje - kalfs** €7,90/pers  
langzaam gestoofde kalfsfricassee met champignons en kalfsgehaktballetjes.  
200 gr per pers.  
Bladerdeegkorfje (dit wordt apart bijgeleverd).



**TIP!**

## Hoofdgerechten

vanaf 2 personen

### Wildfestijn van de chef

Everzwijnfilet met een fijn groenteboeket, een appeltje met veenbessen en een delicioes sausje.

€ 22,45 /pers

### Varkenshaasje op wijze van de Chef

Varkenshaasje met een rijkelijk groenteboeket met peper- en champignonsaus.

€ 21,45 /pers

### Kalkoenfilet op winterse wijze

Ovengebakken kalkoenfilet met champignonsaus en groenten uit de wintertuin.

€ 21,45 /pers

### Hertengebraad van het huis

Traag gegaard hertengebraad met rijk gevuld groentenboeket, appeltje met veenbessen en heerlijk wildsausje.

€ 23,45 /pers



## GEVULDE EINDEJAARSKALKOEN

De eindejaarskalkoen is een kleine kalkoen die we opvullen met kalfsgehakt, extra stukjes kalkoen, fijne kruiden en een groentemix. Deze kalkoen wordt door ons ovenklaar geleverd.

U hoeft hem enkel gedurende ongeveer 4 uur in een oven van 120°C te plaatsen.

Deze kalkoen is voldoende voor  
± 6 personen. €75,00/st

**Wij kunnen deze kalkoen ook voor u klaarmaken zodat u deze enkel nog maar moet opwarmen.**

1 uur en 30 min. in voorverwarmde oven van 180°C. €87,00/st

### TOPPER!

**Gemarineerd kalkoengebraad** €19,45/kg  
"Kalkoenfilet" 2 dagen gemarineerd in een heerlijke zachte kruiden marinade. Rondom aanbakken en laten sudderen op een klein vuurtje. Deze kan je combineren met fruit of groentjes.

### ONS SUCCESNUMMER!

**Gevulde feestkalkoen op twee wijzen** €140,00/st

Kleine kalkoen gevuld met een feestelijke vulling; half gebracht met groentenassortiment, de andere helft met fruitassortiment met twee bijhorende sausjes. Enkel nog op te warmen. 1 kalkoen is voldoende voor 6 tot 8 personen.

Ook halve feestkalkoen verkrijgbaar. Met groente- of fruitassortiment en bijhorend sausje. voldoende voor 3 tot 4 pers. €79,00/st

## Aardappelgarnituren en bijhorende

**Aardappelkroketten** €3,80/10st  
Per veelvoud van 10 stuks.

**Aardappelpuree 300 g/pers** €3,95/pers

**Aardappelgratin 300 g/pers** €3,95/pers

**Gestoofd appeltje gevuld met veenbessenmousse** €6,00/2st  
verpakt per twee stuks

**Veenbessenmousse** €17,95/kg

**Beste klant, al onze gerechten worden verpakt in porseleinen schalen die zowel oven- als microgolfoven bestendig zijn.**

# PARTY FORMULES !!!

---



## PITA/KEBAB PARTY

vanaf 4 personen

€16,95/pers

Dit is natuurlijk voor niemand onbekend. Wij hebben hiervoor echte kebab reepjes gemaakt. Dit vullen we aan met de typische shoarma reepjes en onze kipgyros. Met de garnituur en sauzen kan je ook hierbij iedere combinatie maken. Voor het vlees leveren wij een grillplaat mee die u op tafel kan plaatsen.

- Pittabroodjes
- Kebabbrood
- Pitavlees
- Kebabvlees
- Kipgyros
- Groene pepers
- Bicky ajuin
- Ananas
- Geraspte wortelen
- Tomatenreepjes
- Komkommer
- Paprika blokjes
- Sla
- Ajuin reepjes
- Barbecuesaus
- Cocktailsaus
- Pikantesaus
- Looksaus

(mayonaise en ketchup geven we er niet bij omdat iedereen dit thuis heeft)

Toestel

€ 10,00/huur

Borg (Deze krijgt u terug als u de toestellen proper terug brengt.)

€ 25,00

# PARTY FORMULES !!!



## MEXICAANSE WRAPSPARTY

vanaf 4 personen

€16,95/pers

Ga de toer op van Mexicaanse fastfood. Maak je eigen wraps zacht gekruid of wat pittiger aan u de keuze . We leveren 5 mexicaans getinde gerechten en ook hier weer een zeer ruim assortiment van bijgerechten. Deze kan u in kleine pannetjes op tafel opwarmen, ook de wraps verwarm je op het zelfde toestel. Natuurlijk is er ook tortilla chips met bijhorende dip bij om het feest te starten.

- Tortilla chips met dipsaus
- 8 wraps per pers
- Chili con carne
- Mexikaansstoofpotje
- Pittige gehaktreepjes
- Kip zoetzuur
- Grillworstmaantjes met sausje

*Bovenstaande gerechtjes zijn bereid en dienen enkel nog opgewarmd te worden.*

- Groene pepers
- Bicky ajuin
- Ananas blokjes
- Geraspte wortelen
- Tomatenblokjes
- Ajuin reepjes
- Maïs
- Komkommer
- Paprika
- Sla

Toestel

€ 10,00/uur

Borg (Deze krijgt u terug als u de toestellen proper terug brengt.)

€ 50,00



# PARTY FORMULES !!!



## PIZZA PARTY

vanaf 4 personen

€16,95/pers

Dit is een topper voor jong en oud. Proef de smaak uit Italië, maak de leukste pizza's en wij leveren alles mee. Indien u niet over een oventje beschikt kan u deze bij ons huren. Wij hebben deze oventjes voor 4 en 6 personen.

Pizza bodems (6 stuks)

Tomatensaus van het huis (vegetarisch)

Bolognaisesaus	Ruccola
2 soorten pizza kruiden	Paprika
Hot pizza olie	Ajuin reepjes
Gebakken kip	Tonijn
Salami	Mini scampi's
Reepjes hesp	Gerookt spek
Maïs	Bicky ajuin
Blokjes ananas	Crispy bacon
Groene olijven	Tomaat
Zwarte olijven	Grillworst
Gekruide champignons	Kebabvlees
Mozzarella	Gehaktballetjes
	Gemalen kaas

Toestel € 10,00/uur

Borg € 50,00

(Deze krijgt u terug als u de toestellen proper terug brengt.)



## HAMBURGER PARTY

vanaf 4 personen

€16,95/pers

Laat je inspiratie de vrije loop en waan u de chef van een hamburgerrestaurant, maak je eigen creatie door het uitgebreide assortiment van hamburgers en ingrediënten. Grill en oventje kan je bij ons huren indien nodig.

6 verschillende mini burgertjes

6 verschillende broodjes

Komkommer	Ananas
Kaas	Rucola sla
Zilver ui	Bicky ajuin
Augurk	Paprika
Tomaat	BBQ saus
Wortel	Tartaar
Verse ajuin	Pikante saus

Sla

(mayonaise en ketchup geven we er niet bij omdat iedereen dit thuis heeft)

Toestel € 10,00/uur

Borg € 50,00

(Deze krijgt u terug als u de toestellen proper terug brengt.)



# Fondueparty

**Fondue assortiment** €14,45/pers

- Malse rundsbiefstuk
- Varkenshaasje
- Kipfilet
- Mini chipolataworstjes
- Mini vinkjes
- Drie verschillende fondueballetjes

# Gourmetparty

**Gourmet assortiment** €14,95/pers

- Malse rundsbiefstuk
- Hamburgertje
- Kalkoenfilet
- Cordon bleu
- Schnitsel
- Pitavlees
- Slavinkjes
- Chipolataworstjes

# Steengrillparty

**Assortiment** €15,95/pers

- Malse rundsbiefstuk
- Lamskroontje
- Chipolata
- Varkenshaasje
- Kalfslapje
- Kipfilettournedos
- Kalkoenfilet

# Tepan Yaki

**Assortiment van:** €17,65/pers

- Brochetje van gemarineerd varkenshaasje
- Kalkoenfilet
- Kalfsspiesje
- Kip gyros
- Rundsbiefstuk
- Varkens gyros
- Chipolata worstje
- Scampi brochetje gemarineerd
- Zalm brochetje gemarineerd

## GOURMET OF FONDUE MENU ALL-IN

vanaf 4 personen

gourmet all-in € 27,00/pers

fondue all-in € 26,50/pers

Tomatencrèmesoep

Gourmet of fondue

Koude groenteschotel

Koude sausjes

(curry, tartaar, look en cocktail)

Chocolademousse

AMBACHTELIJ

K

# Barbecue

## BBQ deluxe

€27,10/pers

Met de feestdagen stellen wij onze BBQ deluxe voor. Deze stukjes vlees zijn kleiner geportioneerd, zodat u een ruimere variatie bekomt en van meerdere vleessoorten kunt genieten. Dit pakket kan u ook perfect bakken op een Tepan Yaki grillplaat of steengrill.

- Half BBQ-worstje
- 1/4 gemarineerde kipfilet
- Gemarineerd kalkoenhaasje
- Kalfsmedaillon brochetje gemarineerd
- Biefstukspecial (± 100g) - lekker gekruid
- Gemarineerd varkenshaas brochetje
- Scampibrochetje
- Groenten assortiment
- Sausen assortiment (100gr. per pers.)

prijs enkel vlees €18,85/pers

## BBQ populair

€19,50/pers

- Saté
- 1/2 Kipfilet gemarineerd
- BBQ worst
- 1/4 sparerib
- Groenten assortiment
- Sausen assortiment (100gr/p.p.)

prijs enkel vlees €11,25/pers

# Groenteschotel

## Koude groenteschotel

€8,20/pers

Voor bij fondue, gourmet, steengrill, Tepan Yaki en BBQ  
Bestaande uit: sla, tomaat, geraspte wortelen, komkommer, boontjes, eitjes, bloemkool, erwten, 100 g aardappelsla, 100 g pastasla per persoon.

## Warme groenteschotel

€8,95/pers

Geschikt om bij diverse gerechten te serveren.  
Bestaande uit: groentetaartje, erwten, wortelen, witloof, boontjes in gerookt spek, bloemkool- en broccoliroosjes.

# Sauzen

## Warme sauzen

Champignonsaus  
Peppersaus

Jagersaus  
Vleessaus

€4,50/300g

€7,95/500g

## Wildsaus

€6,30/300g  
€10,50/500g

## Koude sauzen

Cocktailsaus  
Provençaalse saus  
Currysaus

€2,00/per potje 150g  
Barbecuesaus  
Tartaarsaus  
Looksaus

**Bestel tijdig je producten  
en geniet van een  
heerlijk feestmenu!**

# Charcuterie schotel

vanaf 4 personen

€13,20/pers

Gevarieerd vleeswarenassortiment en salades  
mooi gepresenteerd op schotel en afgearneerd.

# Kaasschotels

vanaf 4 personen

Heerlijk en makkelijk genieten!

Lekkere kaas, krokant knapperig brood en een heerlijk glas wijn.

Leven als God in Frankrijk, wat kan het leven simpel lekker zijn!

Assortiment van Franse en Belgische kazen, gearneerd met  
notenmengeling, druiven, ...

Hoofdschotel 300g

€16,30/pers

Dessertschotel 150g

€12,65/pers

# Desserts

Chocolademousse

€2,95/st

Duo van chocolademousse

€2,95/st

Rijstpap

€3,35/st

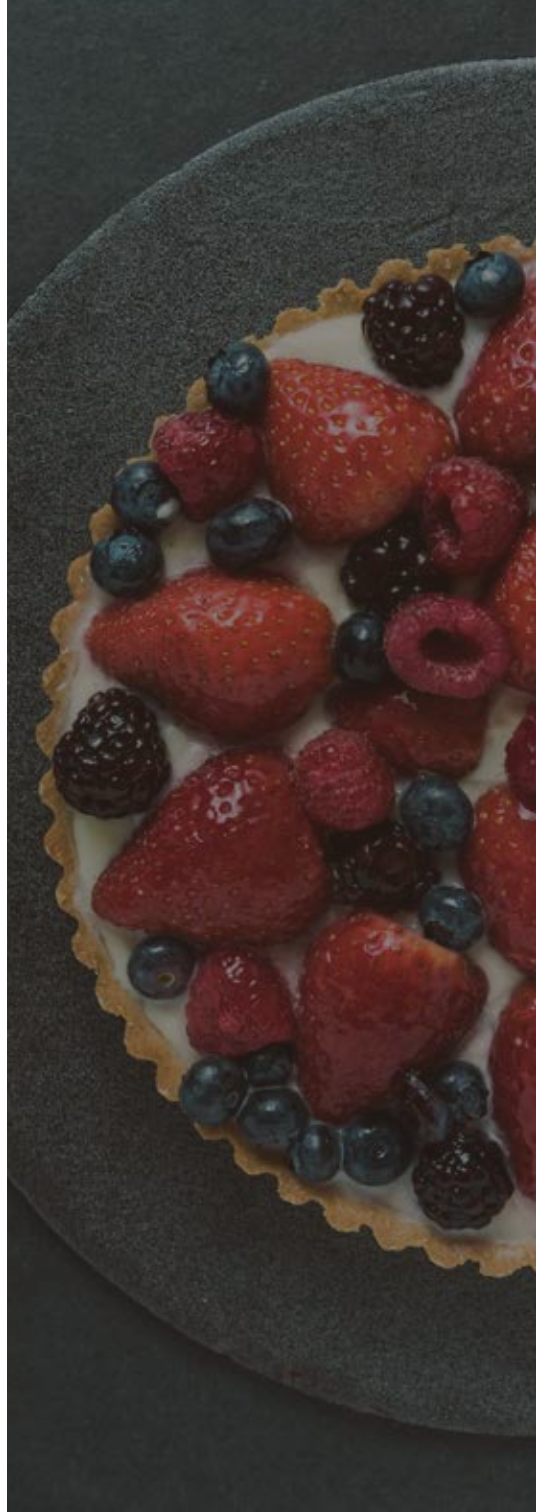
## TOPPER!

Moelleux van chocolade

€2,80/st

Dit is een heerlijk chocolade taartje dat je moet opwarmen in de oven  
(8 min. op 180°C). Hierin zit een lopende, zachte chocolade vulling.

Ideaal te combineren met een bolletje ijscreme, rood fruit en overstrooien  
met bloemsuiker.



# Gezellig feesten begint bij uw klasseslager!



Dorp 27 - 2360 Oud-Turnhout  
Tel: 014 45 48 11

Gesloten vanaf 22 december tot en met 2 januari.

**Bestellingen voor 19, 20 en 21 december  
uiterste besteldatum 12 december !**

10\_2024\_500



Like ons op Facebook en blijf op de hoogte van alle nieuwtjes!

Gedrukt op FSC-papier. De gebruikte afbeeldingen in deze folder zijn niet bindend en dienen enkel ter illustratie. Prijzen zijn onder voorbehoud van drukfouten. Een sterke evolutie in de prijzen voor grondstoffen en energie kunnen een prijsherziening tot gevolg hebben. Deze uitgave vervangt alle vorige. V.U. Klasseslagers vzw, Hoogstraat 5, 8460 Oudenburg - Niet op de openbare weg gooien.

