

ZOMERfolder 2026

Vers gemaakt door jouw
favoriete Klaseslager!

SINDS  1968
HVERMANS
MEAT & MORE

AMBACHTELIJKE SLAGER

KS

★ KLASSESLAGER ★

Voor het perfecte tuinfeest!



**Van charcuterie tot barbecue,
bestel gemakkelijk via
onze WEBSHOP**

WIST JE DAT?

Je uw bestelling 24/7 kan afhalen
in onze versbox?

Plaats uw bestelling online en u kan
deze zelfs buiten de openingsuren afhalen!



Voorgerechten

Aperoschotel

€ 9,75/pp

vanaf 4 personen

- Olijvenmix
- Kaasmix
- Zongedroogde tomaten
- Panchetta
- Italiaanse Ham
- Grillworst
- Fiocco
- Aperoballetjes
- Krokantjes
- Tapenade

**Tapas, groot genieten
met kleine hapjes**



Een geslaagd feest met onze **PAKKETTEN**

GROENTEN VANAF 4 PERSONEN

Pakket 1 ±340 gram € 6,99/pp
vanaf 2 personen

- Drumstick
- BBQ worst
- Gekruid spek

MET GROENTEN € 15,49/pp

Pakket 3 ±380 gram € 10,75/pp
vanaf 2 personen

- Saté (3 blokjes)
- Kipfiet (100gr)
- BBQ worst (1/2)
- Sparerib

MET GROENTEN € 18,99/pp

Pakket 2 ±360 gram € 8,75/pp
vanaf 2 personen

- Entrecôteburger
- Kipsaté van het huis
- BBQ worst

MET GROENTEN € 16,99/pp

Pakket 4 ±390 gram € 12,99/pp
vanaf 2 personen

- Sparerib (3 beentjes)
- BBQ spek
- BBQ worst
- BBQ steak

MET GROENTEN € 21,49/pp

Een geslaagd feest met onze PAKKETTEN

GROENTEN VANAF 4 PERSONEN

Pakket 5 ±380 gram € 14,99/pp
vanaf 2 personen

- Kipsate (65gr)
- BBQ steak
- BBQ worst (1/2)
- Scampi
- Gemarineerd Spek

MET GROENTEN € 23,49/pp

Pakket luxe ±400 gram € 17,99/pp
vanaf 4 personen

- Halve BBQ worst
- Gemarineerd kip spiesje
- Gemarineerde zalmspies
- Spareribs (2 beentjes)
- Scampi spies (5 st)
- BBQ Steak Tournedos (±100gr)

MET GROENTEN € 26,49/pp

Kids BBQ 😊 € 5,99/pp

- Kipsaté v/h huis (65gr)
- Kinderbrochette
- Chipoburger

Enkel vlees. Hierbij kan u uiteraard ook groenten bestellen.

Veggie BBQ 🍃 € 7,99/pp

- Veggie brochette
- Veggie burger
- Veggie wrap
- Groentebuffet

MET GROENTEN € 16,49/pp



bestel
online



BBQ aan huis, feesten zonder zorgen...

BBQ Festival

€ 23,99/pp

vanaf 50 personen

- | | | |
|-----------------------|-------------------|-----------------|
| - Kipsaté gemarineerd | - Spek | - Stokbrood |
| - BBQ-worst | - Groenten buffet | - Bakservice |
| - Drumstick | - Koude sausjes | - Borden/bestek |

BBQ Populair

€ 29,99/pp

sup. bij minder dan 50 personen

- | | | |
|-------------|-------------------|-----------------|
| - Biefstuk | - Spareribs | - Stokbrood |
| - BBQ-worst | - Groenten buffet | - Borden/bestek |
| - Kipsaté | - Koude sausjes | - Bakservice |

BBQ All-in

€ 35,95/pp

sup. bij minder dan 30 personen

- | | | |
|-----------------------|---------------------------------|---------------------|
| - Mini kipsaté | - Black tiger scampi | - Champ.-/pepersaus |
| - BBQ-worstje | - Papillot van zalm in groenten | - Stokbrood |
| - Spareribs | - Groenten buffet | - Kruidenboter |
| - Chateaubriand | - Koude sausjes | - Borden/bestek |
| - Varkenshaasje Duroc | | - Bakservice |

Wij verzorgen uw barbecue van A tot Z! Heeft u vragen of wensen?
Stel je liever je eigen pakket samen? Aarzel niet om ons te contacteren!

**Heeft u graag een voorgerecht of dessert bij uw BBQ aan huis?
Aarzel niet om ons te contacteren.**

Groentebuffet

vanaf april t/m september
verkrijgbaar vanaf 4 personen

€ 8,95/pp

Deze groenten worden standaard geleverd in onze BBQ-pakketten.
Bestellingen voor het weekend ten laatste doorgeven voor donderdag 12:30 uur.

Pasta Salade (tomaatjes, dressing)

BBQ salade (groentjes, dressing)

Gekookte eitjes - Geraspte wortelen - Tomaten

Aardappel salade (met onze befaamde homemade tartaar)
Boontjes - Rauwkostsalade van het huis (groentjes, dressing)

Sauzen

Warme sausen

€ 4,95/300gr

Champignonsaus

Peperroomsaus

Vleessaus

Koude sausen

€ 2,50/150gr

€ 4,95/300gr

Cocktailsaus

Barbecuesaus

Zigeunersaus

Tartaarsaus

Currysaus

Looksaus

Mayonaise

 **bestel
online**



HEB JE GRAAG EEN SPECIAAL STUK VLEES?

Vraag achter ons actueel aanbod.
Enkele voorbeelden (prijzen met been)

Holstein - Oostenrijk	€ 49,50/kg
Simmental - Zwitserland	€ 49,50/kg
T-Bone van Holstein (±1.1kg)	€ 49,50/kg
Tomahawk angus (±1.2 kg)	€ 49,50/kg
Montbéliarde - Frankrijk	€ 49,50/kg

HOE BEREID IK DRY-AGED VLEES

Steek het vlees gedurende 45 tot 90 minuten in de oven op 50°. Een koude zone op de BBQ werkt ook! (tijd is afhankelijk van dikte/grote van het stuk vlees)

Het vlees kruiden naar wens.

Het vlees kort en krachtig dichtschroeien tot de gewenste cuisson.

Na het bakken de steak enkele minuten, afgedekt, laten rusten.

Tijdens het rusten gaart het vlees stilletjes verder, hou hier rekening mee!

BBQ-Assortiment

Sommige producten zijn niet steeds voorradig.

Vlees

BBQ-steak	Varkenshaasje spies
Entrecôte	Gem. varkenshaasje
Gerijpte entrecôte	Tricolore worstjes
Côte à l'os	Gem. koteletje
Hamburger	Grillworstspies
BBQ worst	Gem. Mignonettje
Chipolata	Gem. Varkenslapje
Spekfakkel	Spareribs
BBQ spek	Lamskroontje
Saté	...
Varkenssteak Duroc	

Kip/Gevogelte

Kipfilet	Kipchipolata
Gemarineerde kipfilet	Gemarineerd
Kipsaté	kalkoenlapje
Gemarineerde kipsaté	Balletjesspie van kip
Kippenboutjes	Chicken wings
Kipsaté v/h huis	...
Drumsticks	

Vis

Scampibrochette	Zalm/Kabeljauw brochette
Zalmfilet	
Kreeft	...
Papillot van vis	



Pizza Party

Verkrijgbaar vanaf 4 personen

€ 17,99/pp

Pizza bodems (6 stuks) - Pizza kruiden

Ruccola - Bicky ajuin

Zwarte & groene olijven - Tomaten blokjes

Tomatensaus van het huis

Tomatensaus special

Mozzarella - Gemalen kaas

Gehakt balletjes - Kebabvlees

Gebakken kipfilet - Gekookte natuurham

Pulled pork - Tonijn - Spekblokjes

Salami - Scampi's - Crispy Bacon

Rode & groene paprika

Vers gesneden champignons

Ajuin - Ananas - Hot pizza olie

Groene pepers - BBQ-saus

Toestel € 15,00 huur
toestel niet standaard inbegrepen

Borg (cash te betalen) € 50,00
deze krijgt u terug als u de toestellen proper terug brengt.



Hamburger Party

Verkrijgbaar vanaf 4 personen

€ 16,99/pp

5 verschillende mini burgers

Verschillende broodjes

Sla

Geraspte wortelen

Tomaten

Augurken

Bicky ajuin

Ajuin schijfjes

Heinz ketchup

Mayonaise

Bickysaus

American burgersaus

Cheddar kaas

Gerookt spek

Tepan Yaki plaat € 5,00 huur

Borg (cash te betalen) € 25,00
deze krijgt u terug als u de
toestellen
proper terug brengt.

Als het weer een beetje minder is

Enkel geldig vanaf februari tem november

Fondue

€ 13,99/pp

- Malse rundsbiefstuk
- Kipfilet
- Varkenshaasje
- Mini worstjes
- 3 verschillende smaken fondueballetjes
- Mini slavinkjes

Gourmet

€ 13,99/pp

- Malse rundsbiefstuk
- Hamburgertje
- Pitavlees
- Schnitzel
- Kalkoenfilet
- Slavinkje
- Cordon Bleu
- Mini worstjes

Steengrill

€ 15,99/pp

- Malse rundsbiefstuk
- Mini worstjes
- Entrecôte van duroc
- Kalkoenfilet
- Lamskroontje
- Slavinkje
- Kipfilet Tournedos
- Varkenshaasje

Teppanyaki

€ 19,95/pp

- Malse rundsbiefstuk
- Lamskroontje
- Kalkoenfilet
- Entrecote van duroc
- Slavinkje
- Kip-satés
- Pitavlees
- Mini worstjes
- Varkenshaasjespies
- Scampi's
- Zalmfilet
- Tonijn



**Uw smaak
onze passie**





Paasbuffet

vanaf 4 personen
Enkel geldig tijdens paasweekend
(vrijdag tem paasmaandag)

€ 34,99/pp

Carpaccio

Vitello

Gebraad

Rosbief

Ham met meloen

Gerookte zalm

Hespenrolletjes

Gekookte zalm

Wortelen

Tomaten

Boontjes

Witte koolsalade

Eitjes

Pastasalade

Aardappelsalade

Vol-au-vent

Drumsticks

Sausjes

(brood zelf te voorzien)

Te bestellen voor 1 april
Paasmaandag af te halen
tussen 9 - 9.30 uur

Communie- buffet

vanaf 10 personen
Enkel verkrijgbaar tijdens de
communieperiode

€ 34,99/pp

Tomatenroomsoep
Vitello
Carpaccio
Vol-au-vent
Varkenshaasje met vleessaus
Spareribs
Aardappelgratin
Pastasalade
Groentesalade
Eitjes
Wortelen
Koolsalade
Boontjes
Tomaten
Aardappelsalade
Sausenassortiment
Dessert (chocomousse & tiramisu)

*Alles is op te warmen au bain marie's die
wij meeleveren. Zo kan u zelf genieten
om bij uw gasten aan tafel te zitten.*

(brood zelf te voorzien)

Moederdag- brunch

vanaf 4 personen
Enkel verkrijgbaar 15/8

€ 26,00/pp

Charcuterie: gegrilde hesp,
lunch worst, kippenwit,
krabsalade, kip curry, ...

Jonge kaas, gerijpte kaas,
brie, camembert, ...

Vol-au-vent

Spek & eitjes

Pistolets & sandwiches

Je kan onze moederdagbrunch
bestellen voor 10 augustus.
Afhalen op 15/8 tussen 9 en 9:30 uur

**Uw gasten
zijn goud
waard!**



←
**bestel
online**

AMBACHTELIJKE S
KS

BARBECUE TIPS

Maak tijdig het vuur aan: 40 min voor je begint.

Laat 25 cm. afstand tussen rooster en gloed.

Doe nooit teveel houtskool ineens in het toestel.

Begin pas te bakken als de gloeiende houtskool bedekt is met een wit laagje as.

Vlees vooraf marinieren en afdeppen, nooit inoliën voor of tijdens het roosteren.

Geroosterde groenten: Champignons, uien, aubergines of courgettes bestrijken met wat kruidenolie of vul een tomaat met kruidenboter en laat mee roosteren.

Heerlijke boter: vermeng boter met wat gehakte spinazie, specerijzout en wat bieslook, oprollen en koel bewaren.

Een lekker toetje: Rijg verschillende vaste fruitsoorten op een pen, bestrooien met witte wijn en suiker en roosteren. Voor het opdienen besprenkelen met kirschwater.

**LIKE ONS OP FACEBOOK EN BLIJF OP DE HOOGTE VAN ALLE NIEUWTJES!
#KLASSESLAGER #UWKLASSESLAGERUWFEESTPARTNER**

11_2026_1000



**Heerlijke
grillmomenten
starten bij jouw
favoriete klasselager!**

