

FEESTFOLDER

BOORDEVOL SUGGESTIES NAAR JOUW SMAAK



VAN DER WEKEN

Statiestraat 53 - 2070 Zwijndrecht - Tel. 03/2530909 - Fax 03/2530907
vanderweken@klasseslager.be - www.klasseslager.be/van-der-weken

Aperitief

Assortiment van 6 glaasjes

€ 7,95 /6 glaasjes

- 2 x carpaccio van kip
- 2 x tomaat-garnaal
- 2 x forelmousse

Vers bereide krokante bladerdeeghapjes

€ 0,89 /stuk

- kaas/hesp
- videe
- garnaal
- pizza
- worstenbroodjes

of assortiment 20 stuks rechtstreeks in ovenschaal € 16,80 /doos

Kleine gebakken kippenboutjes

€ 9,90 /kg

Mini-kaaskrokotjes

€ 3,50 /10 stuks

Mini-garnaalkrokotjes

€ 5,90 /10 stuks

Miniloempia's

€ 2,75 /10 stuks + zoetzure saus gratis

tapasshotel

€ 19,90 / schotel

- zwarte en groene olijven
- zongedroogde tomaten
- gemarineerde ansjovisfilet
- chorizo
- apero kipsalami
- fijne rauwe gedroogde ham

voor 4 tot 6 pers.

Soepen

Aspergeroomsoep

€ 3,50/liter (ong. 3 pers.)

Tomatenroomsoep

€ 3,50/liter (ong. 3 pers.)

Boschampignonroomsoep

€ 4,20/liter (ong. 3 pers.)

Zeeuwse vissoep

€ 4,95/liter (ong. 3 pers.)



Voor- of tussengerechten

om zelf u voorgerecht samen te stellen hebben wij wildpasteien met verschillende uienconfituur, fijne ganda-, parma- en Italiaanse ham, zelfbereide charcuterie en salades. Meer info in de winkel - vraag ernaar!

Verse kaaskroketten:	€1,65 /stuk
Verse garnaalkroketten:	€3,30 /stuk

in frituur ongeveer 6 min. op 180 °c

Kaasrolletjes met hesp:	€1,65 /stuk
Gevulde videe (eventueel vulling apart):	€2,75 /stuk
Vispannetje(zalm, tongfilet, garnalen):	€8,50 /pers.
Zalm op bedje van prei met visroomsaus:	€7,90 /pers.
Scampi's op wijze van de chef (6 gepelde):	€7,90 /pers.

ongeveer 25 min. op 160 °c in voorverwarmde oven

Vers vlees

Rundsvlees: extra rosbief, biefstuk, entrecote, tournedos, rundsfondue, rundstong, carpaccio, enz.

Kalfsvlees: extra gebraad, kotelet, medaillon, zwezeriken, kalfstong, enz.

Varkensvlees: gebraad, filet(haasje), mignonette, wangen, enz.

Lamsvlees: tournedos, bout, kotelet, kroontje, filet, enz.

Wild en gevogelte: kalkoen: heel of in stukken, kalkoenfilet, konijn, parelhoen, parelhoenfilet, struisvogelfilet, kwartel, duif, fazant, eendenfilet, hertenfilet, everzwijn, enz.

Soepvlees: schenkel, kortsel, jeugdvlees, mergpijp, ossestaart

Hoofdgerechten

Heel gemakkelijk, afgedekt opwarmen, maar zorgen dat er een beetje lucht aankan, in voorverwarmde oven op 150 °C, 45 min.

Onze klassiekers

Varkensgebraad met archiducsaus	€ 7,50 /pers
Kalkoen in roomsaus met druiven	€ 8,20 /pers
Orloffgebraad met kaas en hesp	€ 8,20 /pers
Lamskroon met zachte mosterdsaus	€ 13,90 /pers

Wildgerechten

Eendenfilet met wildsaus en boschampionns	€ 11,90 /pers
Everzwijnfilet met vierseizoenensaus	€ 11,90 /pers
Parelhoenfilet met portosaus	€ 13,90 /pers

Stoofpotjes (wordt in bakjes voor microgolf gedaan)

Wildragout	€ 18,90 /kg
Bereide kalfsfricassee	€ 16,90 /kg
Kipvideevulling	€ 12,90/kg
Kalkoenstoofpotje	€ 12,90/kg
Coq au vin	€ 18,90/kg

Vis (kan zowel in de microgolf als in traditionele oven)

Normandisch vispannetje (zalm, tongfilet en garnalen) met puree	€ 12,90 /pers
Scampi's op wijze van de chef	€ 18,90/kg



Aanvullingen

Verse aardappelkroketten € 0,24 /stuk

Verse amandelkroketten € 0,32 /stuk

Verse hazelnootkroketten € 0,32 /stuk

Aardappelgratin € 6,50 /2 pers
in ovenschoteltje, per 2 pers.

Aardappelpuree € 5,20 /kg

Wortelpuree € 6,20 /kg

Savooipuree € 6,20 /kg

Spinaziepuree € 6,20 /kg

Knolselderpuree € 6,20 /kg

Pompoenpuree € 6,20 /kg

Gevulde appeltjes € 1,10 /st

Warm groenteassortiment in ovenschotel
€ 11/schotel van 2 pers.

- gevulde appel met veenbessen
- boontjes
- witloof
- worteltjes
- gegrilde tomaat

Sausen om op te warmen

Currysaus € 7,50 /kg

Peperroomsaus € 7,50 /kg

Archiducsaus € 7,50 /kg

Zachte mosterdsaus € 8,50 /kg

Druivensaus € 8,50 /kg

Bearnaisesaus € 9,50 /kg

Visroomsaus € 11,50 /kg
met garnalen

Wildsaus € 11,50 /kg
met boschampignons

Vierseizoenensaus € 11,50 /kg

Portosaus € 11,50 /kg

Gevulde kalkoen

ovenklaar, ontbeend en een vulling verrijkt met brokjes kalkoenfilet, champignons, pistachepitten en cognac, kan met zowel hartige als zoete saus gegeten worden. (zie sauzen) € 16,90/kg

Opgevulde kalkoenfilet

ofwel met dezelfde vulling van de opgevulde kalkoen € 16,90/kg
ofwel gevuld met coppa, courgette en mozzarella € 18,90/kg

braden op 150 °C, 1,5 uur voor de eerste 2 kg,
dan een half uur bijtellen per kg
we rekenen ongeveer 400 gram per persoon

ook te verkrijgen:

opgevuld varkenshaasje met pastrami, kruidenkaas en pesto € 21,90/kg

**STEL ZELF
UW FEESTMENU SAMEN
UIT ONS UITGEBREID
ASSORTIMENT !**

Dranktip

Ons klassebier Bonten Os, bier van hoge gisting,
ideaal als begeleider van al uw vlees- en
visgerechten,
door zijn elegante bitterheid en heerlijke volle
smaak ook lekker als aperitief, fris serveren

€ 6,95/fles van 75 cl

Helemaal af geserveerd in prachtige
"Bonten os glazen"

€ 2,50/stuk of € 12,00/doos van 6 stuks

Lekkere huiswijnjes geselecteerd door uw
klasseslager :

witte, rode en roséwijn
€ 6,95/fles





FONDUE

Runds-, varkens- en kalkoenfilet
3 soorten fondueballetjes
Spekvinkjes en worstjes

€ 7,75 /pers.
350 gr. per persoon

Kinderfondue

kalkoenfilet, 3 soorten fondueballetjes
en worstjes.
€ 2,95 /pers.

GOURMET/GRILL

9 stukjes kwaliteitsvlees:
Biefstuk, varkensfilet, kalkoenfilet,
lamskotelet, kalkoenschnitzel, spekvinkje,
hamburger, worstje
en mini-saté

€ 8,25/pers.
ong. 380 gr. per persoon

Kindergourmet
4 stukjes: Kip, saté, worst en hamburger

€ 2,95 /pers.

LUXEGOURMET

(met wild)

9 stukjes luxevees:
Biefstuk, lamskroontje, kalkoenfilet
6 verschillende soorten wild

€ 14,75/pers
ong. 400 gr. per persoon

WINTERBARBECUE

(voor indoor-barbecue of grillplaat)

Een variatie van 6 fijne stukjes vlees :
mini-saté, mini-worst, mini-kipspies
gemarineerd biefstukje, varkensfilet,
lamskoteletje

€ 9,90 /pers.
400 gr. per persoon

TEPPANYAKI

of Japanse tafelgrill

7 stukjes vlees en 2 stukjes vis
Bereid spare-ribbetje, worstje, gemarineerd
biefstukje, finettes avignon
minikipspiesje, lamfilet, varkensfilet
scampi en zalm

€ 10,90/pers.
400 gr. per persoon

Tafelgrillplaat

kan gebruikt worden voor zowel gourmet,
winterbbq als teppanyaki
max. 5 personen

te huur (€ 5,00) of te koop (€ 29,00)

Pannenkoekendeeg

€ 1,50 /halve liter

Kleine eitjes

€ 1,40 /6 stuks
€ 2,10 / 10 stuks

Kwarteleitjes (18 stuks)

€ 3,90

5 soorten zelfbereide koude sausen:

Cocktail, curry, tartaar, zigeuner en look

Klein: € 1,10/stuk

Groot: € 1,50 /stuk

vers koud groenteassortiment

Gemengde sla, tomaten, wortelen, komkommers, hoevenoedels met gele paprika en aardappelsla per 2 pers. op schotel € 8,30/schotel van 2 pers.

aardappelsla	€ 9,00/kg
geraspte wortelen	€ 7,50/kg
komkommersla	€ 8,00/kg

roerbak groenteassortiment

kan mee in pannetjes of op plaat gebakken worden
Wokmix, courgette, paprika, ajuin, hoevenoedels en krielaardappeltjes per 2 pers. op schotel € 9,50/schotel van 2 pers.

DESSERT alles eigen werk

rijstpap	€ 1,25/stuk
chocomousse	€ 1,25/stuk
tiramisu	€ 1,95/stuk
mascarpone-yoghurt met rode vruchten	€ 1,95/stuk
panna cotta	€ 1,95/stuk

of

trio van desserts (2x3)	€ 7,75/6 stuks
• chocomousse	
• tiramisu	
• mascarponedessert	

Prettige feestdagen!

Klasseslager Van der Weken

Statiestraat 53
2070 Zwijndrecht

Tel. 03/2530909
Fax 03/2530907

vanderweken@klasseslager.be
www.klasseslager.be/van-der-weken

met smaak en passie!





Graag tijdig bestellen!

Ten laatste op:

dinsdag 19/12 (Kerstmis) en dinsdag 26/12 (Nieuwjaar)

OPGELET GEWIJZIGDE OPENINGSUREN :

Zaterdag 23 en 30 december

open van 7u30 tot 14u, namiddag gesloten

Zondag 24 en 31 december

open van 8u tot 14u

Maandag 25 december en 1 januari: GESLOTEN!

Bestellingen kunnen wel afgehaald worden tussen 10u en 11u

Klaseslager Van der Weken

Statiestraat 53 - 2070 Zwijndrecht

Tel. 03/2530909 - vanderweken@klaseslager.be

**WIJ WENSEN U ALVAST PRETTIGE FEESTDAGEN EN
EEN FANTASTISCH EN GEZOND**

2018

WWW.KLASSESLAGER.BE