



FEESTMENU

Ontdek en proef onze nieuwste gerechten en suggesties.

Apero time

de knabbel bij de babbel

Koude hapjes

(vanaf 4 stuks per soort)

Tomaat met grijze garnaltjes € 2,50/st

Mini garnalencocktail

Zalmmousse en komkommerblokjes € 2,50/st

Pastasalade met ham € 2,00/st

Vlaamse boerenham met meloenballetjes € 2,50/st

Gerookte zalm met verse kruidenkaas € 2,50/st

Carpaccio van Belgisch wit-blauw € 2,50/st

Malse plakjes wit-blauw rundsvlees afgewerkt met rucola, geroosterde pijnboompitten, zongedroogde tomaatjes en fijne parmezaan schilfers

Carpaccio van kip € 2,50/st

Dun gesneden kipfilet op een bedje van rucola, afgewerkt met tomaatjes, parmezaan en pijnboompitten

**Malse rosbief van Belgisch wit-blauw,
verfijnd met romige bearnaisesaus** € 2,50/st

Tapasschotel de luxe

€ 13,50/pers.

(PER 2 PERSONEN)

Zuiders getinte aperitiefplank met een mix van gedroogde hammen, fijne salami's, kruidige olijven, zongedroogde tomaatjes, pittige peppadews, tapenade, ansjovis en blokjes kaas

Beenhouwersplank

€ 11,00/pers.

(PER 2 PERSONEN)

Assortiment kan variëren. Rijkelijk gevulde plank met huisbereide specialiteiten: gedroogde hammen, droge worstjes, italiaanse salami, salami eigen werk, bloedworstje, grill worst, bereid gehakt, kaasjes, ...

SPRANKELENDE APERITIEVEN TE VERKRIJGEN

PICON, CAVA LACRIMA BACCUS

MONTANA PORTO, GIN BRUGES 'BLACK SWAN'

Warme hapjes

Hapjes voor in de frituur

Kaasballetjes (10 stuks) € 9,00/st

Garnaalkroketjes (10 stuks) € 10,00/st

Hapjes voor in de oven

(voorverwarmde oven 15 min. op 170°C)

- Fingerfood gekruide kipdrummetjes € 0,85/st

- Klassieke bladerdeeghapjes
(verpakt per 12 stuks) € 11,40/st

(4 kaas, 4 ham en 4 zalm)

- Bruchetta mix (6 stuks) € 8,50/st

- Grillworst Crunchy Cheddar **NIEUW!** € 5,50/st

Feestelijke soepen

Tomatenroomsoep € 5,50/l

Aspergeroomsoep € 5,50/l

Crèmesoep van bospaddestoelen € 5,50/l

Butternutsoep € 5,50/l

Roomsoep van kreeft € 7,50/l

WIJNSUGGESTIE'S

RODE WIJN: Nez Du Boucher

WITTE WIJN: Queue De Cochon

ROZE WIJN: Tache De La Vache -

Bal De La Rose Pays d'oc



Opwarmtip voor de voorgerechten:
oven voorverwarmen op 200°C - het gerecht
ongeveer 30 à 35 minuten opwarmen op 175°C.

Voorgerechten

Elk voorgerecht (koud of warm) wordt feestelijk op bord of ovenpannetje afgewerkt!

Koude voorgerechten

Garnalencocktail **KLASSIEKER!** € 11,90/pers.
Feestelijk glaasje met verse grijze garnalen, gemengde sla, kersttomaat en romige huisbereide cocktailsaus. Heerlijke klassieker, zoals we hem vroeger zo graag aten.

Carpaccio van kip € 9,50/pers.
Rijk gevuld bordje met carpaccio van kip besprenkelt met olijfolie en afgewerkt met rucola, pijnboompitten, kerstomaten en parmezaan schilfertjes.

Rundscarpaccio van wit-blauw € 10,50/pers.
Malse plakjes wit-blauw rundsvlees afgewerkt met rucola, geroosterde pijnboompitten, zongedroogde tomaatjes, balsamico en fijne parmezaan schilfers.

Duo van grijze garnalen en gerookte zalm € 12,50/pers.
Feestelijk voorgerecht boordevol smaak.

Serranoham met meloen € 9,50/pers.
Fijn gesneden Spaanse serranoham, zorgvuldig gecombineerd met zoete meloen.

Warme voorgerechten

Ambachtelijke kaaskroketten € 1,90/st

Ambachtelijke garnaalkroketten € 4,20/st
Krokant van buiten, romig en rijk gevuld met fijne Noordzeegarnalen

Sint Jacobsschelp **FAVORIET!** € 10,90/st
Royaal gevuld met Sint-Jacobs vruchten, garnalen en zalm, zorgvuldig gecombineerd in een romige, zachte vissaus.

Kabeljauw met kruidenkorst € 11,50/pers.
Gegrilde kabeljauwfilet op een bedje van risotto en een duglérésaus.

Tongrolletjes in duglérésaus € 9,90/pers.
Afgewerkt met grijze Noordzeegarnaaltjes.

NoordzeeVispannetje deluxe **TOPPER!** € 10,90/pers.
een feestelijke combinatie van zalm, verfiind tongrolletje, coquille en smaakvolle grijze garnalen, afgewerkt met een heerlijke romige saus. Pure verwennerij uit de zee, voor een feesttafel met klasse.

Tagliatelle met scampi € 9,50/pers.
Gegrilde scampi op een bedje van tagliatelle in een madrassaus.

Zalmpapiot in roze pepersaus € 10,50/pers.
verfiind, smaakvol en feestelijk genieten.

TIP!

Hoofdgerechten

Wild (MIN. 2 PERS.)

Hazerugfilet € 34,90/pers.
Malse hazerugfilet, kort aangebakken en omhuld met een pittige wildsaus, vergezeld van bijhorende groentegarnituur.

Hertekalffilet € 27,00/pers.
Malse hertekalffilet geserveerd in een zachte wildsaus, vergezeld van bijhorende groentegarnituur.

Filet van ree 'grand veneur' € 37,50/pers.
Sappige filet van ree met een rijke grand veneur-saus, afgewerkt met groentegarnituur.

Halve fazant 'fine champagne' € 20,90/pers.
Fazantje overgoten met champagne roomsausje met groenten garnituur.

Fazantenborstfilet € 23,90/pers.
Fazantefilet in een zachte champagne-roomsaus, begeleid door ons groentepallet.

Everzwijnfilet € 24,90/pers.
Sappig rosé gebakken haasje van wild zwijn in een sausje met champignons en groentegarnituur.

Wildstoofpotje **TOPPER!** € 19,90/pers.
Langzaam gegaard stoofpotje van ree, hert en everzwijn vergezeld van groentegarnituur.

VERS WILD EN GEVOGELTE

voor alle wildliefhebbers, selecteren wij enkel vers wild van topkwaliteit! Bij elk stukje wild hoort een aparte bereiding, hierbij helpen wij u graag.



Vlees (MIN. 2 PERS.)

GEVOGELTE

Kalkoenfilet in archiducsaus **FEESTELIJKE
KLASSIEKER!** € 17,90/pers.
Malse jonge kalkoenfilet op smaak gebracht met heerlijke kruiden
in een champignonroom sausje inclusief groenten garnituur.

Kippenfilet in roze pepersaus € 17,90/pers.
Zacht gegaarde filet van kip in roze pepersaus inclusief groenten garnituur.

Gevulde kalkoenfilet met grand-mèresaus € 18,90/pers.
Kalkoenfilet gevuld met deeg van kalfsgehakt verrijkt met oude porto,
truffel, pistache en kersjes opgesmukt met bijhorende groenten garnituur.

Eendeborstfilet à l'orange € 19,90/pers.
Rosé gebakken, geserveerd met een fijne sinaasappelsaus en bijhorende
seizoensgroenten.

Goudbruine parelhoenfilet € 19,90/pers.
Filet van parelhoen zacht gebakken met madrassaus inclusief groente
garnituur.

Kwartel in druivensaus (2 stuks per pers.) € 25,50/pers.
Gebraden kwartel met een zachte saus van druiven en bijhorende
groentegarnituur.

KALFSVLEES

Kalfsgebraad met culinaire saus € 25,50/pers.
Rosé gebakken kalfsvlees verfijnd in een culinaire vleesjus, verrijkt met
oude porto en bijhorende groentegarnituur.

LAMSVLEES

Ambachtelijk lamsstoofpotje € 17,90/pers.
Langzaam gegaard voor een volle smaak opgesmukt met bijhorende
groentegarnituur.

Lamsbout in culinaire saus € 18,90/pers.
Zacht gegaard met een verfijnde jussaus en bijhorende groentegarnituur.

VARKENSVLEES GLORIUS

Stoofpotje van varkenswangetjes "Glorius" € 18,90/pers.
Heerlijk hartverwarmend gerechtje met mals gestoofde wangetjes en
groentegarnituur.

Varkenshaasje "Glorius" in groene pepersaus € 19,90/pers.
Sappig gebakken varkenshaasje, geserveerd met een romige groene
pepersaus en groentegarnituur.



*Opwarmtip voor de hoofdgerechten:
oven voorverwarmen op 200°C - het gerecht
ongeveer 40 à 45 minuten opwarmen op 165°C.*

GROENTEGARNITUUR INBEGREPEN BIJ HET WILD EN VLEES HOOFDGERECHTEN

- Appeltje met veenbessen
- Boontjes met spekjasje
- Gekarameliseerd witloof
- Gegrilde kersttomaatjes
- Jonge worteltjes

VIS (MIN. 2 PERS.)

Vispannetje van het huis **TOPPER!** € 19,00/pers.
Een rijkgevuuld ovenschoteltje met een combinatie van
zalm, tongrolletjes, scampi, coquilles en grijze garnalen.
Geserveerd met aardappelpuree en afgewerkt met een
zachte witte wijnsaus.

Kabeljauwfilet dugléré € 21,50/pers.
Gegaarde kabeljauwfilet in een verfijnde wittewijnsaus
met sjalot en prei, vergezeld van zelfgemaakte
aardappelpuree.

Tagliatelli met scampi's € 15,90/pers.
Gegrilde scampi geserveerd op verse tagliatelle,
afgewerkt met een kruidige madrasroomsaus.

Gegrild zalmhaasje € 18,90/pers.
Gebakken zalmfilet geserveerd op een romige spinazie-
puree, afgewerkt met een zachte saus van roze peper.

Kabeljauwfilet € 20,50/pers.
Gegrilde kabeljauwfilet geserveerd op een romige risotto,
overgoten met een verfijnde duglèresaus.

Aardappel- bereidingen

Verse kroketten:
verpakt per 12 stuks € 4,30/st.
verpakt per 20 stuks € 7,00/st.

Aardappelgratin € 2,70/pers.

Aardappelpuree (500gr.) € 5,25/st.

Wortelpuree (500gr.) € 5,25/st.

Broccolipuree (500gr.) € 5,25/st.

Bakpatatjes € 2,50/pers.

Patatas Bravas € 2,50/pers.

FEESTMENU

KLASSEMENU 1

(MIN. 2 PERS.)

€ 31,75/pers.

Artisanale garnaalkroket

Tomatenroomsoep

Feestelijk kalkoengebraad in een archiducsaus, geserveerd met appeltje en veenbessen, gekaramelliseerd witloof, boontjes in spekjasje, jonge worteltjes, kersttomaatjes en naar keuze

5 kroketten of gratin

Dessertcoupe met romige chocolademousse en huisgemaakte advocaat

KLASSEMENU 2

(MIN. 2 PERS.)

€ 37,90/pers.

Tagliatelli van scampi met madrassaus

Crèmesoep van bospaddestoelen

Heerlijk zacht wildstoofpotje met een klassiek garnituur van appeltje met veenbessen, gekaramelliseerd witloof, boontjes met spekjasje, jonge worteltjes, kersttomaatjes en naar keuze

5 kroketten of gratin

Dessertcoupe met romige chocolademousse en huisgemaakte advocaat

KLASSEMENU 3

(MIN. 2 PERS.)

€ 39,90/pers.

Sint Jacobschelp

Butternutsoep

Gebakken eendeborstfilet à l'orange, geserveerd met appeltje en veenbessen, gekaramelliseerd witloof, jonge worteltjes, boontjes in spekjasje, kersttomaatjes en naar keuze

5 kroketten of gratin

Dessertcoupe met romige chocolademousse en huisgemaakte advocaat

KINDERMENU

€ 9,50/pers.

Tomatenroomsoep

Gehaktballetjes in tomatensaus met appelmoes en puree

OF

Vol au vent met appelmoes en puree

Chocolademousse

**SUGGESTIE VOOR EEN LEUK
GEZELLIG SAMENZIJN**

“ASSEBROEKS BUFFETJE”

(MIN. 4 PERS.)

€ 39,00/pers.

Als startertje

Rundscarpaccio van wit-blauw

Soep

Crèmesoep van bospaddestoelen

Hoofdgerecht

Smaakvol stoofpotje van malse varkenswangetjes
vergezeld van een feestelijk garnituur van appel
met veenbessen, gekarameliseerd witloof, boontjes
in spekjasje, kerstomaatjes, jonge worteltjes en
aardappelgratin.

Dessert

Dessertcoupe met romige chocolademousse
en huisgemaakte advocaat



**Uw gasten
zijn goud
waard!**



**Bij bestellingen van
KLASSE MENU'S EN
ASSEBROEKS BUFFETJE
een GRATIS fles cava per
4 personen!**





ONZE TOPSPECIALITEIT SINDS 1989

GEVULDE KALKOEN

(VANAF 6 PERS.)

Rijkelijk gevuld met een deeg van kalfsgehakt, verfijnd met truffel, pistache, kersjes en een vleugje oude porto.

OVENKLAAR (om zelf te bakken)

€ 19,50/kg – (Saus niet inbegrepen)

TIPS BIJ HET BAKKEN VAN GEVULDE KALKOEN:

Verwarm uw oven voor op 180°C. Braad de kalkoen op 165°C tot hij een mooi kleurtje heeft en verlaag daarna de temperatuur tot 140°C.

Eerste 2 kg = 1,5 uur braden, per 1 kg dat erbij komt moet deze 0,5 uur extra braden. Een kalkoen van 4 kg moet dus ongeveer 2,5 uur braden. De kalkoen regelmatig met het braadvocht overgieten tijdens het bakken. U kan ook huisgemaakte sauzen apart bestellen zodat u dit niet op het laatste moment hoeft te doen.

GEBAKKEN EN WARM

€ 12,80/pers.

Mee te nemen op een afgesproken uur.

De kalkoen wordt door ons gebakken en warm meegegeven. Saus is inbegrepen. Thuis kunt u deze op temperatuur houden in een voorverwarmde oven op 50°C.

Bijhorende warme groentjes: € 6,50/pers.

Alles is te combineren met onze verse kroketten, aardappelgratin of aardappelpuree.

Tafelparty

Fondue van het huis € 11,50/pers.

Een samengestelde en mooi gegarneerde feestschotel met runds, kalfs, varkensvlees, kipfilet, kalkoenhaasje en assortiment fondueballetjes.

Junior € 6,00/pers.

Extra fondueballetjes (300g) € 5,00/pers.

Degustatie fondue 'Klasse' € 14,00/pers.

Wij bieden u een extra gegarneerde feestschotel met het malste vlees van kalfs- en rundsvlees, gemarineerd varkens haasje, vinkje met gerookt spek en kruidengehakt, assortiment fondueballetjes en het fijnste van kip en kalkoenfilet.

Fondue 'BOURGUIGNONNE' € 19,00/pers.

Zuiver runds- en kalfsvlees.

Gourmet of steengrill van het huis € 13,50/pers.

Feestelijke schotel met gyros, kalkoenhaasje, biefstukje van het wit-blauw ras, hamburger, chipolata, gepaneerd varkens lapje, brochette, lamskotelet, kalfssauté en eitje.

Gourmet 'Speciale' € 15,50/pers.

Feestelijke schotel met gyros, kalkoenhaasje met appel, biefstuk van het wit-blauw ras, hamburger, chipolata, brochette van kip, cordon bleu, lamskotelet, kalfssauté, 3 gekruide scampi's.

Meatlover gourmet **AANRADER!** € 22,50/pers.

(puur vlees)
Chateaubriand wit-blauw, kalfssaute, eendeborstfilet, everzwijnfilet, hertekalffilet, fazantefilet, kalkoenhaasje, varkenshaasje en chipolata.

Kindergourmet € 6,00/pers.

Chipolata worstje, hamburger, kippenfilet en een kaasburgertje.

TEPPANYAKI **TOPPER!** € 18,00/pers.

(Bakken op een Japanse bakplaat)

Luxe schotel bestaande uit assortiment vlees- en visgerechten. Het vlees, vis en groenten worden bereid op een hete plaat die op tafel staat.

Gemarineerde scampi's, coquille spiesje, zalmfilet, biefstuk van het wit-blauw ras, gemarineerde kippenfilet, gekruid worstje, kalkoenhaasje, gemengd brochette.

Huur teppanyaki toestel € 7,00/toestel

waarborg € 20,00/toestel

TAFELPARTY'S te combineren met:

Koude groenten € 6,00/pers.

Salade exotique met rijst, geraspte worteltjes, salade-mix, tomaatjes, bloemkoolroosjes en boontjes.

Warme groenten € 6,50/pers.

Boontjes in manteltje van spek, gekarameliseerd witloof, jonge worteltjes, vers gekruide champignons.

Aardappelgratin € 2,70/pers.

Koude aardappelsalade € 2,50/pers.

Koude sausjes € 1,50/pers.

coktail, tartaar en mayonaise

Aangepaste wijnen te verkrijgen in de winkel

Vleesfestijn

(MIN. 4 PERS.)

€ 18,00/pers.

Ambachtelijke ham met asperge, gebakken kippenboutje, rosbief, ambachtelijk vleesbrood, salami, boerenham met meloen, kippenwit met tuinkruiden, kalkoenfilet, half eitje en vleessalade.

Koude groentjes en sausjes zijn inbegrepen.

Vlees- en visfestijn

(MIN. 4 PERS.)

€ 22,50/pers.

Gebakken kippenboutje, rosbief, ham met asperge, Gandaham met meloen, kippenwit met tuinkruiden, vleesbrood, opgevulde tomaat met grijze Noordzee garnalen, gekookte zalmfilet, rolletje tongfilet, krabsalade en een gevuld eitje.

Koude groentjes en sausjes zijn inbegrepen.

Familiefestijn

(MIN. 4 PERS.)

€ 25,90/pers.

Vleesschotel: rosbief, ham met asperge, serranoham met meloen, vleesbrood en een kippenboutje.

Visschotel: opgevulde tomaat met grijze Noordzee garnalen, gekookte zalmfilet, rolletje tongfilet, gerookte heilbot, gevuld eitje en een langoustine.

Koude groentjes en sausjes zijn inbegrepen.

Kaasschotel

(MIN. 4 PERS.)

Assortiment van mooi gerijpte kazen afgewerkt met fruit, notenmengeling, dadels en vijgen.

Als hoofdgerecht (350gr)

€ 18,00/pers.

Mini broodjes bij kaasschotel

€ 0,60/pers.

Verrassingsbrood

(MIN. 4 PERS.)

€ 9,00/pers.

Een assortiment van 6 ronde zachte broodjes gevuld met fijne vis- en vleeswaren, salades en kaas gegarneerd met groentjes in een mand.

Met groentjes

€ 12,00/pers.

Zonder groentjes

€ 10,80/pers.

Dessert

Chocolademousse

€ 3,50/pers.

Tiramisu met speculaas

€ 3,50/pers.

Mascarpone met frambozen

€ 3,50/pers.

Dessertenpallet

€ 11,00/pers.

Mascarpone, Tiramisu met speculoos, Chocomousse en gebak

Coupe van advocaat en

chocolademousse

€ 6,50/pers.

**Bestel tijdig je gerechten
voor een vlot verloop!**

Van dessert naar dolce vita...

Met een ijskoude Limoncello ambachtelijk
gemaakt door "La Table Du Coeur"

(Beperkt aanbod)

€ 39,50/fles

TIP!

VOOR DE ECHTE HOBBYKOKS.....

Een ruime keuze aan kwaliteitsvol rundsvlees wit-blauw, varkensvlees Glorius, gevogelte en wild. Vers versneden en met liefde voor het vak. Graag tijdig bestellen, zo zorgen wij ervoor dat jouw favoriete stukje vlees klaarstaat. ... Zo maak jij er thuis iets bijzonders van! ...



PIZZA PARTY

(MIN. 4 PERS.) € 18,00/pers.

Maak je eigen favoriete pizza's

Beleg je eigen pizza's en bak ze in het bijhorend tafeloventje.
Superleuk voor de kids (en een beetje voor jezelf, natuurlijk).

5 bodems per persoon, verschillende garnituren,
sauzen, pizzakaas, kruiden, ...

Huur pizza oven € 7,00/toestel
waarborg € 20,00/toestel
(bestel tijdig! Voorraad oventjes is beperkt)



BURGER PARTY

(MIN. 4 PERS.) € 16,00/pers.

5 verschillende mini burgers per persoon, ieder bakt
zijn eigen burger naar wens op een teppanyaki plaat
of gourmet plaat of BBQ .

Per persoon: rundshamburger, zwitserse schijf,
entrecote burger, klasse burger en kippenburger

Assortiment koude groentjes, assortiment
koude sausjes, 5 broodjes per persoon

Terugbrengen leeggoed!

Graag bestelbon of kassaticket meebrengen!



Gezellig feesten begint bij je favoriete klasseslager!

BESTEL TIJDIG!

Voor KERST ten laatste op
donderdag 17 december.

Voor OUD EN NIEUW ten laatste op
donderdag 24 december.

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN!

Donderdag 24 en 31 december
open van 6.30u tot 16.00u.

Vrijdag 25 december en 1 januari
open van 7.00u tot 13.00u.

Andere dagen open zoals gewoonlijk!
Woensdag: sluitingsdag

★ Vanuit ons atelier, met veel liefde voor
het vak, wensen we jullie heerlijke
en warme feestdagen toe.

Dankjewel voor jullie vertrouwen, voor
het kiezen van onze slagerij en voor jullie
waardering voor ons ambacht.

Wij kijken er alvast naar uit om jullie ook
het nieuwe jaar opnieuw te mogen
verwennen met lekkers uit eigen atelier.

**Wij wensen jullie dan ook een warm,
gezond en spetterend 2027 toe!!!!**



Generaal Iemanlaan 127
8310 Assebroek
Tel. 050/36 17 65

info@slagerijtimmerman-ryckaert.be
www.slagerijtimmerman-ryckaert.com

BESTELLEN KAN OOK ONLINE VIA DE WEBSHOP

27_2026_750



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 prijssherziening tot gevolg hebben. Deze uitgave vervangt alle vorige. V.U. Klasseslagers vzw, Hoogstraat 5, 8460 Oudenburg - Niet op de openbare weg gooien.