

Vers gemaakt
door jouw favoriete KlASSESlager!



FEESTMENU

Suggesties 2023



Aperitiefhapjes

de knabbel bij de babbel

KOUDE HAPJES

GLAASJE:

Tomaat met grijze garnaaftjes € 2,20/st
Mini cocktail

Zalmmousse en komkommer € 2,20/st

Pastasalade met ham € 1,90/st

Vlaamse boerenham met meloenballetjes € 1,90/st

Gerookte zalm met verse kruidenkaas € 2,20/st

Carpaccio van wit-blauw rund € 2,20/st
Rucola, carpaccio, pijnboompitjes, zongedroogde tomaat en
Parmezaan schilfertjes

Carpaccio van kip € 2,20/st
Rucola, kip, pijnboompitjes, snoeptomaatjes en
Parmezaan schilfertjes

Spiesje van mozzarella € 1,90/st
Zongedroogde tomaat, groene olijf en Spaanse serranoham

TAPASSCHOTEL

€ 48,00/4 pers.

€ 72,00/6 pers.

Zuiders getinte aperitiefplank met gedroogde hammen, aperitiefsalami-tjes, olijven, zongedr. tomaatjes, peppadew, tappenade, ansjovis, blokjes kaas, ...

VLAAMSE APERITIEFPLANK

€ 44,00/4 pers.

€ 66,00/6 pers.

Ambachtelijke huisbereide charcuterie plankje gevuld met droge worstjes, aperitiefkaasjes, gedroogde ham, bloedworstje, grill worstje tot verfijnde aperitief salami...

WARME HAPJES

Hapjes voor in de frituur

- Kaasballetjes € 8,00/st
(verpakt per 10st.)

- Garnaalkroketjes € 9,00/st
(verpakt per 10st.)

Hapjes voor in de oven

(voorverwarmde oven 15 min. op 160°C)

- Aperokippendrummetje € 8,00/st
(verpakt per 10st.)

- Klassieke bladerdeeghapjes € 11,40/st
(verpakt per 12st.)
(4 kaas, 4 ham en 4 zalm)

- Mini hamburgertjes € 2,00/st

- Mini quiche mediterraan geitenkaas € 3,30/st

- Mini quiche ricotta spinazie € 3,30/st

- Bruchetta mix (verpakt per 6 st.) € 8,50/st

SPRANKELENDE APERITIEVEN TE VERKRIJGEN

CAVA VISIEGA

CAVA LACRIMA BACCUS

MONTANA PORTO

GIN BRUGES 'BLACK SWAN'

Voorgerechten

KOUDE VOORGERECHTEN

Garnalencocktail € 10,90/pers.

Cocktail van grijze garnalen met zijn cruditeiten.

Wildpastei boeket € 9,00/pers.

Trio van wildpastei met aangepaste garnituur.

Rundscarpaccio van wit-blauw € 9,50/pers.

Rijk gevuld bordje met carpaccio van ons wit-blauw rundsvlees, besprenkelt met olijfolie en afgewerkt met rucola, pijnboompitten en Parmezaan schilfertjes.

Duo van grijze garnalen en gerookte zalm € 10,50/pers.

Afgewerkt met z'n garnituur en cocktailsaus.

Tomate crevette € 10,90/pers.

Een belgische tomaat rijkelijk gevuld met grijze garnalen en zijn garnituur.

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

Feestelijke soepen

Tomatenroomsoep € 4,90/l

Aspergeroomsoep € 4,90/l

Bospaddestoelencrèmesoep € 5,50/l

Butternutsoep € 4,90/l

Roomsoep van kreeft € 7,50/l

Met grijze garnalen

★ **Opwarmtip voor de voorgerechten:**
oven voorverwarmen op 200°C - het gerecht ongeveer 30 à 35 minuten opwarmen op 160°C.

WARME VOORGERECHTEN

Huisgemaakte kaaskroketteren € 1,90/st

Huisgemaakte garnaalkroketteren € 4,40/st

Boordevol grijze garnalen.

Sint Jacobsschelp € 9,90/st

Royaal gevuld met Sint-Jacobs vruchten, garnalen en zalm in een zachte vissaus.

Kabeljauw met kruidenkorst € 11,50/pers.

Gegrilde kabeljauwfilet op een bedje van risotto en een duglère saus.

Tongrolletjes in duglère saus € 9,00/pers.

Afgewerkt met grijze Noordzeegarnaaltjes.

Vispannetje deluxe € 9,90/pers.

Zalmfilet, tongrolletje en een coquille in een zachte vissaus.

Tagliatelli met scampi € 8,50/pers.

Gegrilde scampi op een bedje van tagliatelle in een madrassaus.

Bouche à la reine: € 3,50/pers.

Krokant bladerdeeggebakje royaal gevuld met vol au vent van het huis.

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

Hoofdgerechten

VLEES (min. 2 pers.)

Kalkoenfilet in archiducusaus € 16,90/pers.

Malse jonge kalkoenfilet op smaak gebracht met heerlijke kruiden in een champignonroom sausje met groenten garnituur.

Kippenfilet in roze pepersaus € 16,90/pers.

Zacht gegaarde filet van kip in roze pepersaus met groentengarnituur.

Gevulde kalkoenfilet met grand-mèresaus € 17,90/pers.

Kalkoenfilet gevuld met deeg van kalfsgehakt verrijkt met oude porto, truffel, pistache en kersjes opgesmukt met bijhorende groenten garnituur.

Kalfsgebraad € 26,50/pers.

Met saus van vleesjus op smaak gebracht met wat oude porto en groenten garnituur.

Eendeborstfilet à l'orange € 19,90/pers.

Rosé gebakken eenden filet gekarameliseerd met een sinaasappelsaus en groenten garnituur.

Goudbruine parelhoenfilet € 19,90/pers.

Filet van parelhoen in madrassaus met zijn groenten garnituur.

Stoofpotje van lamsvlees "eigen kweek" € 17,90/pers.

Met aangepaste groenten garnituur.

Stoofpotje van varkenswangetjes "Glorius" € 17,90/pers.

Met aangepaste groenten garnituur.

Lamsbout in culinaire saus € 18,90/pers.

Met aangepaste groenten garnituur.



VIS (min. 2 pers.)

Vispannetje van het huis € 18,00/pers.

Royaal gevuld ovenschoteltje met verse zalmfilet, tongrolletjes, garnaal, scampi en coquilles vergezeld van puree in een zachte witte wijnsaus.

Kabeljauwfilet dugléré € 21,50/pers.

Kabeljauwfilet overgoten met een sausje op basis van witte wijn, sjalot en prei vergezeld met verse aardappel puree.

Tagliatelli met scampi's € 15,90/pers.

Gegrilde scampi op een bedje van tagliatelle in een madrassaus.

Gegrild zalmhaasje € 18,90/pers.

Gebakken zalmfilet op een bedje spinazie puree met roze pepersaus.

Kabeljauwfilet € 20,50/pers.

Gegrilde kabeljauwfilet op een bedje van risotto en een duglèresaus.

Groenten garnituur bij de hoofdgerechten (vlees- en wild gerechten) inbegrepen

- Appeltje met veenbessen
- Boontjes met spek
- Gekarameliseerd witloof
- Brusselse spruiten
- Jonge worteltjes

AARDAPPELBEREIDINGEN

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

verpakt per 20 stuks € 6,80/st.

Aardappelgratin € 2,50/pers.

Aardappelpuree € 2,00/pers.

Wortelpuree € 2,00/pers.

Broccoli puree € 2,00/pers.

Bakpatatjes/ krieltjes € 2,50/pers.

WILD (min. 2 pers.)

Hazerugfilet € 34,90/pers.

Kort gebakken filet van haas in een pittig wildsausje met groenten garnituur.

Hertekalffilet € 27,00/pers.

Filet van hertekalf in een zacht wildsausje opgesmukt met met groenten garnituur.

Filet van ree 'grand veneur' € 37,50/pers.

Gegarneerd met groenten garnituur.

Halve fazant 'fine champagne' € 18,90/pers.

Fazantje overgoten met champagne roomsausje met groenten garnituur.

Fazantenborstfilet € 20,50/pers.

Filet van fazant in fine champagne sausje met groenten garnituur.

Everzwijnfilet € 23,50/pers.

Sappig rosé gebakken haasje van wild zwijn in een sausje met champignons en groenten garnituur.

Wildstoofpotje € 17,90/pers.

Langzaam gegaard stoofpotje van ree, hert en everzwijn met groenten garnituur.



**Opwarmtip voor de hoofdgerechten:
oven voorverwarmen op 200°C - het gerecht
ongeveer 40 à 45 minuten opwarmen op 160°C.**

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. Sausjes of fonds alsook aangepaste groentenschotels apart verkrijgbaar.



KLASSEMENU 1

★ (min. 2 pers.)

€ 36,00/pers.

2 garnaalkroketten

Tomatenroomsoep

Kalkoen feestgebraad in archiducsaus met
appeltje en veenbessen, gekarameliseerd
witloof, boontjes met spek, jonge worteltjes,
Brusselse spruiten en 5 kroketten of aard.gratin

Coupe van advocaat en chocolademousse

KLASSEMENU 2

(min. 2 pers.)

€ 38,00/pers.

Tagliatelli van scampi met madrassaus

Bospaddestoelencrèmesoep

Wildstoofpotje opgesmukt met appeltje en
veenbessen, gekarameliseerd witloof, boontjes
met spek, jonge worteltjes, Brusselse spruiten
en 5 kroketten of aard.gratin

Coupe van advocaat en chocolademousse

KLASSEMENU 3

(min. 2 pers.)

€ 39,90/pers.

Sint Jacobschelp

Aspergeroomsoep

Eendenborstfilet à l'orange met appeltje en veenbessen, gekarameliseerd witloof, boontjes met spek, jonge worteltjes, Brusselse spruiten en 5 kroketten of aard.gratin

Coupe van advocaat en chocolademousse

KINDERMENU

€ 9,50/pers.

Tomatensoep met balletjes

Kalkoenfilet (saus naar keuze) met appelmoes en 3 kroketten of aard.puree of aard.gratin

Chocolademousse

**SUGGESTIE VOOR
EEN LEUK GEZELLIG
SAMENZIJN**



“ASSEMBROEKS BUFFETJE”

(min. 4 pers.) € 35,50/pers.

Als startertje

Aperitiefplankje met
lekkere artisanale producten

Soep

Bospaddestoelencrèmesoep

Hoofdgerecht

Stoofpotje van varkenswangetjes “glorius”
met aardappelgratin en aangepaste groenten
garnituur.

Dessert

Coupe van advocaat en chocolademousse



ONZE TOPSPECIALITEIT SINDS 1989

GEVULDE KALKOEN

Gevuld met deeg van kalfsgehakt verrijkt met oude porto, truffel, pistache en kersjes!

Gevulde kalkoen OVENKLAAR

(vanaf 6 pers.)

€ 15,90/kg - (Saus niet inbegrepen)

TIPS BIJ HET BAKKEN VAN GEVULDE KALKOEN:

Verwarm uw oven voor op 180°C. Braad de kalkoen op 160°C tot hij een mooi kleurtje heeft en verlaag daarna de temperatuur tot 140°C.

Eerste 2 kg = 1,5 uur braden, per 1kg 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.

Gevulde kalkoen GEBAKKEN EN WARM

(vanaf 6 pers.)

€ 17,90/kg

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, kriel/bak patatjes of aardappelpuree.

Tafelparty

Fondue van het huis € 10,00/pers.
Een samengestelde en mooi gearandeerde feestschotel met runds, kalfs, varkensvlees, kipfilet, kalkoenhaasje en assortiment fondueballetjes.

Extra fondueballetjes (300g) Junior € 6,00/pers.
€ 5,00/pers.

Degustatie fondue € 12,50/pers.
Wij bieden u een extra gearandeerde feestschotel met het malste vlees van kalfs- en rundsvlees, gemarineerd varkens haasje, vinkje met gerookt spek, assortiment fondueballetjes en het fijnste van kip en kalkoenfilet.

Fondue BOURGUIGNONNE € 15,50/pers.
Zuiver runds- en kalfsvlees.

Gourmet of steengrill van het huis € 12,00/pers.
Feestelijke schotel met gyros, kalkoenhaasje, biefstuk van het wit-blauw ras, hamburger, chipolata, gepaneerd varkens lapje, brochette, lamskotelet, kalfssauté en eitje.

Gourmet 'Speciale' € 14,00/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.

Feestgourmet € 22,50/pers.
Fazantenfilet, everzwijnfilet, hertenkalffilet, rundsfilet van wit-blauw, kalkoenhaasje, chipolata, eendenborstfilet en varkenshaasje.

Kindergourmet € 6,00/pers.
Chipolata worstje, hamburger, kippenfilet en een kaasburgertje.

TEPPANYAKI € 17,00/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 € 2,50/pers.

Koude aardappelsalade € 2,00/pers.

Koude sausjes € 1,50/pers.
Cocktail-, Chinese- en zigeunersaus



VLEESFESTIJN

€ 17,00/pers.

(min. 4 pers.)

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

Koude bijpassende groentjes en sausjes zijn inbegrepen.

VLEES- EN VISFESTIJN

€ 21,50/pers.

(min. 4 pers.)

Gebakken kippenboutje, rosbeef, 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 bijpassende groentjes en sausjes zijn inbegrepen.

ABDIJ BREUGHELFESTIJN

(min. 4 pers.)

€ 17,90/pers.

Glorius beenham, Serranoham met meloen, hoofdvlees met mosterdvinaigrette, Parma salami, mosterdspek, bloedworst, droge worst, varkens tong in vinaigrette, vleesbrood, kippendrummetje, 2 soorten kaas en paté van het huis.

Koude bijpassende groentjes en sausjes zijn inbegrepen.

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

FAMILIEFESTIJN

€ 24,90/pers.

(min. 4 pers.)

Vleeschotel: rosbeef, ham met asperge, Gandaham met meloen, vleesbrood en een kippenboutje.

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

Koude groentjes en sausjes zijn inbegrepen.

VERRASSINGSBROOD

€ 9,00/pers.

(min. 4 pers.)

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

KAASSCHOTEL

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

Als hoofdgerecht (350gr)

€ 14,50/pers.

Als dessert (200gr)

€ 11,00/pers.

Mini broodjes bij kaasschotel

€ 0,50/pers.

Dessert

Chocolademousse

€ 3,50/pers.

Tiramisu

€ 3,50/pers.

Tiramisu met speculaas

€ 3,50/pers.

Mascarpone met frambozen

€ 3,50/pers.

Dessertenpallet

€ 10,50/pers.

(4 verschillende gevulde dessertglaasjes)

Coupe van advocaat en chocolademousse

€ 6,50/pers.

Kaasschotelje dessert

€ 11,00/pers.

(verfijnd kaasplankje met verschillende kaasjes en garnituur.)

Pannenkoekendeeg

€ 1,00/pers.

TIP!

Wat kan er beter smaken dan een heerlijk stukje gebrad gebakken in jouw eigen keuken, waar je je eigen creativiteit kunt insteken. Of het nu gaat om een mooi stukje rosbeef, chateaubriand, filet pur, kalfsgebraad, varkenshaasje of lamskroontje,... wij hebben het steeds voor u in huis. Alles wordt versneden naar uw wensen met de beste zorg.



PIZZA PARTY

€ 15,90/pers.

Maak je eigen favoriete pizza's

Beleg je eigen pizza's en bak ze in het bijhorend tafel-oventje. 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

€ 15,00/pers.

5 verschillende mini burgers per persoon, ieder bakt zijn eigen burger naar wens op een tepan yaki 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

Aangepaste wijnen te verkrijgen in de winkel



Gezellig feesten begint bij uw klasseslager!

BESTEL TIJDIG!

Voor Kerst ten laatste op dinsdag 19 december.

Voor oud en nieuw ten laatste
op dinsdag 26 december.

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN!

Maandag: 6.30u. tot 19.00u.

Dinsdag: 6.30u. tot 19.00u.

Woensdag: GESLOTEN

Donderdag: 6.30u. tot 19.00u.

Vrijdag: 6.30u tot 19.00u

Zaterdag: 6.30u tot 13.00u
(NAMIDDAG UITZONDERLIJK GESLOTEN)

Zondag: 7.00u tot 17.00u

Kerstdag en nieuwjaarsdag:
open van 7.00u tot en met 13.00u.

De prijzen zijn dit jaar afhankelijk van de marktomstandigheden en kunnen mogelijk afwijken van deze folder. De juiste prijs wordt steeds op de website 'rubriek traiteur en folders' weergegeven. Ook grondstofkortingen kunnen optreden dit jaar. Deze worden dan vervangen door de best mogelijk optie.

**Wij wensen iedereen een zalig kerstfeest
en een voorspoedig 2024!**



Generaal Iemanlaan 127

8310 Assebroek

Tel. 050/36 17 65

timmerman-ryckaert@hotmail.com

www.slagerijtimmerman-ryckaert.com

BESTELLEN KAN OOK ONLINE VIA DE WEBSHOP

27_2023_1000



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.

