



MIENUKAART

BOORDEVOL LEKKERE GERECHTEN EN SUGGESTIES

VERS
VOOR U
GEMAAKT

BURMS

Kapelstraat 69 - 2627 Schelle - tel. 03 887 58 22 - info@klaseslagerburms.be
bestellingen@klaseslagerburms.be

AANDACHT!!!

Door het coronatijdperk zijn wij genoodzaakt om onze folder dit jaar een beetje te beperken.

Wij vragen u de samenstelling van de schotel **NIET te wijzigen**. Zo kunnen we u een optimale service garanderen.

Om alles zo veilig mogelijk te laten verlopen vragen wij om zoveel mogelijk op voorhand te betalen.

GELIEVE TIJDIG BESTELLEN

voor **Kerst** ten laatste zaterdag 19/12/2020*
voor **Nieuwjaar** ten laatste zaterdag 26/12/2020*

Na deze data worden er geen bestellingen meer aanvaard!

*enkel geldig wanneer we niet vroegtijdig volzet zijn.

HUISGEMAAKTE APERITIEFHAPJES

KOUDE HAPJES

- 196 Assortiment borrelglasjes** € 12,00 / 4 stuks
Glaasje gevuld pastrami, zongedroogde tomaat, parmezaan & rucola
Glaasje gevuld met tomaat en grijze garnaltjes
Glaasje gevuld met krabsla
Glaasje gevuld met Griekse salade en toets van look

WARME HAPJES

- 199 Assortiment van 15 stuks** € 15,95
videe, kaas - witloof, pizza, garnaal, worstenbroodje
200 Assortiment van 12 worstenbroodjes € 12,90 / 12 st

TAPAS

- 195 Tapasschotel** € 9,10 / pers
minimum 6 personen
7 verschillende gegarneerde hapjes



KOUDE VOORGERECHTEN

205 Rundscarpaccio € 9,20 / pers
van Belgisch wit-blauw met olijfolie, rucola,
parmezaan schilfers en balsamico crème

206 Rundscarpaccio prijs per gewicht
van Belgisch wit-blauw op bord
(om zelf af te werken)

AANRADER!

207 Cocktail van Noordzeegarnalen € 9,80 / pers
grijze Noordzeegarnalen groentjes
en Ierse cocktailsaus

208 Trio van wildpastei € 7,95 / pers
met krokante toast met aangepaste
confijten & garnituren

WARME VOORGERECHTEN

210 Scampi's van de chef € 10,20 / pers
(6 stuks)
kort aangebakken scampi's in een zacht
roomsausje

AANRADER!

211 Noors Vispannetje € 11,90 / pers
zalm, tongrolletje, kabeljauw en scampi in een
kreeftsausje (afgewerkt met grijze garnaltjes)

212 Garnaalkroketten € 9,80 / 2 stuks
eigenbereiding 45% garnalen
(zonder garnituur)

213 Kaaskroketten € 4,10 / 2 stuks
eigen bereiding Grana Padano
(zonder garnituur)

214 Koninginnenhapje € 4,50 / stuk
(bladerdeegje apart) rijkelijk gevuld met kip,
champignons en gehaktballetjes



FEESTELIJKE FEESTSOEPEN

- 201 Tomatenroomsoep** € 4,90 / l
van het huis met gehaktballetjes en
een vleugje room
- 202 Aspergesoep** € 4,90 / l
op onze wijze
- 203 Bospaddestoelensoep** € 5,80 / l
met verse paddestoelen
- 204 Pompoensoep** € 4,90 / l
met gegrilde pompoen & een vleugje
room

ONZE HEERLIJKE HOOFDGERECHTEN

- 249 Hertenkalffilet met jagersaus** € 24,90 / pers
vergezeld van peertje, wintergroentjes
& gratinaardappeltjes
- 250 Gebakken speenvarkenfilet** € 18,50 / pers
vergezeld van wintergroentjes,
inclusief 5 kroketjes
- 251 Everzwijnfilet Grand-Veneur** € 19,00 / pers
vergezeld van gebakken witloof en gevuld appeltje,
inclusief 5 kroketjes
- 253 Kalfsmedaillon Suprême** € 18,20 / pers
gebakken kalfsoester met winterse groententuin
en verse champignons inclusief 5 kroketjes
- 254 Tongrolletjes uit Normandïe** € 18,90 / pers
(5 stuks) met vruchten uit de zee en vissausje
met aardappelpuree



SUCCES VERZEKERD MET DEZE TOPPERS!

155 **Gevulde hoevekip** € 29,40 / stuk
geschikt voor 3 à 4 personen (= ± 1,5 kg)

156 **Baby kalkoen** € 49,00 / stuk
geschikt voor 5 à 7 personen (= ± 2,5 kg)

ONS SUCCESNUMMER!

157 **Gevulde kalkoenfilet** € 22,00 / kg
vanaf 3 à 4 personen = 1 kg
vanaf 5 à 7 personen = 1,5 kg

zeer sappig na het braden, succes verzekerd!



SUGGESTIE

158 **Gevulde baby kalkoen**
ALL-INN € 95,00
Gebakken en gesneden
appelsien- OF bospaddestoelensaus
appeltjes met veenbessen OF gebakken
witloof
40 krokettjes

voor 5 à 7 personen

Wij maken het u gemakkelijk door de kalkoen bij ons te bakken en te versnijden.

U hoeft het gerecht enkel maar op te warmen in een oven van 150° C. 45 minuten

OPGELET!

Wij vragen een borgsom voor porselein, schotels & borden. Zonder betalingsbon kunnen wij deze niet terugbetalen! Huurtoestellen die niet conform zijn, verliezen hun waarborg!

MET SMAAK EN PASSIE, DAAR GAAN WE VOOR!

260 MENU 1

€36,00 / pers

4 aperitiefhapjes

*

Scampi v/d chef
met een zacht roomsausje

*

Tomatenroomsoep

*

Gebakken speenvarkenfilet
vergezeld van wintergroentjes
en champignonsaus

5 kroketjes



265 MENU 2

€38,50 / pers

4 aperitiefhapjes

*

Noors vispannetje

*

Pompoensoepje

*

Everzwijnfilet Grand-Veneur,
vergezeld van gebakken witloof
en gevuld appeltje

5 kroketjes



ALLES VOOR DE HOBBYKOK

HEERLIJK VLEES, PUUR GENIETEN...

Rundsvlees: chateaubriand, malse rosbeef, tournedos, entrecote, filet pure, carpaccio, ...

Varkenvlees: varkenshaasje, koteletten, gebraad, mignonetten, orloffgebraad, varkenskroon, **NIEUW** speenvarkenfilet...

Lamsvlees: lamskroon, lamsbout, lamsfilet, lamssaté, lamsragout, ...

Kalfsvlees: kalfsfilet, kalfsgebraad, kalfskotelet, kalfstong, kalfsmedallion, ...

Gevogelte: kipfilet, kippenborst met been, kalkoenfilet, kip, kalkoen, eendenborstfilet, ...

Wie houdt van een super stukje wit -blauw rundvlees moet zeker onze Toscaanse zesrib proberen

dit kan je combineren met onze wintergroentjes champignonsaus of vleesjus

Wild en gevogelte is te verkrijgen op bestelling
Vraag naar onze prijslijst



GEGARNEERDE SCHOTELS

- 1 GOURMETPARTY** € 11,90 / pers
7 kwaliteitsstukjes vlees op schotel
steak, kipfilet, varkensmignonette, mini saté,
mini chipolata, hamburger en cordon bleu &
sausjes inclusief
- 50 FONDUE VARIE** € 11,30 / pers
Stukjes kwaliteitvlees op schotel
steak, kipfilet, varkenshaasje, gekruide balletjes,
spekballetjes inclusief sausjes
- HUUR TOESTEL** € 5,00
waarborg € 15,00
- 100 STEENGRILL** € 12,40 / pers
7 fijne stukjes vlees
steak, kipfilet, lamskotelet, varkensmignonette,
mini saté, hamburger, mini worstje
inclusief sausjes
- HUUR TOESTEL**
Gourmet- steengrill - tepan yaki
(enkel elektrisch) € 7,50
huur € 25,00
waarborg
- 125 TEPPAN YAKI ALL-IN** € 22,80 / pers
Japans tafelgrillen!!!
- COMBINATIE
VLEES + VIS**
- Vlees/ vis**
scampibrochette, zalmfilet, rundtouredos,
lamskotelet, kalkoenlapje, varkenshaasje,
kalflapje, groentenschotel, aardappelsla
inclusief sausjes



KOUDE GROENTENSCHOTEL

- 150 Koude groentenschotel** € 6,90 / pers
gevarieerde koude groentenschotel met
aardappelsla
voor bij fondue, gourmet of steengrill

WARME WINTERGROENTJES

- 256 Warme wintergroentjes** € 7,90 / pers
witloof, boontjes met spek, worteltjes, spruitjes,
trostomaatjes



ONZE KAASSCHOTELS

Verschillende soorten kazen afgewerkt met
vers fruit & notenassortiment op schotel

- 152 Kaasschotel hoofdgerecht** € 13,50 / pers
350 gr
- 153 Kaasschotel dessert** € 8,90 / pers
180 gr

**SPECIALITEIT
VAN HET HUIS**

CHARCUTERIESCHOTEL

- 151 Charcuterieschotel** vanaf € 9,50 / pers
minimum 4 personen
*fijn beleg en heerlijke salades mooi
gegarneerd op schotel*

BESTEL TIJDIG UW PRODUCTEN EN GENIET VAN EEN HEERLIJK FEESTMENU !

KOUD BUFFET

154 Koud buffet € 27,95 / pers
Minimum 6 personen

Heerlijke gestoomde zalm

Noors visserspalletje met garnituur

Asperges met beenham

Verse primeur tomaatjes met grijze garnalen

Wildpate van het huis met uienmarmelade

Rosbief met rucola en parmezaan schilfers

Gevulde eitjes met tonijn

Gebakken kip

Verse groenten en aardappelsla

Inclusief sausjes

**wij vragen een borgsom voor alle schotels
en porselein**



AARDAPPELBEREIDINGEN

Aardappelkroketten € 3,50
steeds te bestellen per veelvoud van 10 stuks

Amandelkroketten € 3,80
steeds te bestellen per veelvoud van 10 stuks

Aardappelpuree 500g € 4,00

Gratin dauphinois 500g € 5,00

Krieltjes met rozemarijn en knoflookolie 500g
€ 5,90

DESSERTS

170 Dessertglasjes € 9,80 / 4 stuks
assortiment 4 stuks

171 Chocomousse € 1,80 / stuk

172 Tiramisu € 2,00 / stuk

173 Rijstpap € 1,90 / stuk





PIZZA PARTY

266 Pizza party € 13,95 / pers

**6 pizzabodempjes pp. zelf beleggen,
keuze uit een 20-tal toppings en
bakken in een leuk pizza-oventje**

huur oventje € 10,00 / stuk
waarborg € 25,00 / stuk

WIJNEN

**Bubbel 1er Bulle - Blanquette de Limoux-
Frankrijk** € 11,81 / fles
Delicate schuimwijn met een zeer fijne parel.

**Huiswijn wit - Aimery Chardonnay
Vin de pays d'oc Frankrijk** € 7,62 / fles
Een fruitige smaak met een evolutie naar citrustoetsen.
Perfect als aperitief.

**Huiswijn rood - Aimery Merlot vin de pays
d'oc Frankrijk** € 7,28 / fles
Het evenwicht tussen cassis, frambozen en moerbeien.
Ideaal bij wit vlees, gevogelte of kazen.

Nino costa - Roero Arneis-Piemonte-Italië € 14,64 / fles
Ideaal bij onze vleesvoorgerechten.

Salzl-Grüner Veltliner-Burgenland-Oostenrijk € 11,74 / fles
Ideaal bij onze visvoorgerechten.

**Cantina Rauscedo - Sauvignon Blanc-Friuli-
Italië** € 10,25 / fles
Ideaal bij onze visvoorgerechten.

**Toques & Clochers - Chardonnay-Limoux-
Frankrijk** € 11,85 / fles
Ideaal bij onze vleeshoofdgerechten.

Bodegas David Moreno-Crianza-Rioja-Spanje € 9,60 / fles
Ideaal bij onze wildpate en vleeshoofdgerechten.

Nino Costa - Barbera d'Alba-Piemonte-Italië € 13,49 / fles
Ideaal bij onze Charcuterieschotel.





WIJ WENSEN U ALVAST PRETTIGE FEESTDAGEN EN EEN FANTASTISCH EN GEZOND

2021

WWW.KLASSESLAGER.BE



TIP
BESTEL
TIJDIG



GELIEVE TIJDIG TE BESTELLEN

voor **Kerst** ten laatste zaterdag 19/12/2020
voor **Nieuwjaar** ten laatste zaterdag 26/12/2020
na deze data worden er geen bestellingen meer aanvaard

Openingsuren tijdens de feestdagen:

zondag	20/dec	&	27/dec	GESLOTEN			
maandag	21/dec	&	28/dec	open van	8.00 u	tot	18.00 u
dinsdag	22/dec	&	29/dec	open van	8.00 u	tot	18.00 u
woensdag	23/dec	&	30/dec	GESLOTEN			
donderdag	24/dec	&	31/dec	open van	8.30 u	tot	15.00 u
vrijdag	25/dec	&	1/jan	afhalen bestellingen	11.00 u	tot	12.00 u
zaterdag	26/dec	&	2/jan	open van	9.00 u	tot	16.00 u

Johan, Dave en het ganse Klasseteam wensen u en uw familie
prettige feestdagen en een gelukkig en gezond 2021!
Wij danken jullie voor het vertrouwen in onze zaak!



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

4_2020_500