



MENUKAART

Boordevol lekkere

gerechten & suggesties

BURMS

Kapelstraat 69 - 2627 Schelle
tel. 03 887 58 22

info@klasselagerburms.be
bestellingen@klasselagerburms.be



**VERS
VOORU
GEMAAKT**

*Gold quality
By
Klasselagers*

AANDACHT!!!

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 18/12/2021*
voor **Nieuwjaar** ten laatste vrijdag 24/12/2021*

Na deze data worden er geen bestellingen meer aanvaard!

*enkel geldig wanneer we niet vroegtijdig volzet zijn.

Huisgemaakte aperitiefhapjes

KOUDE HAPJES

- 196 Assortiment borrelglaasjes** € 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 gearneerde hapjes

AANRADER!

- 207 Cocktail van Noordzeegarnalen** € 9,80 / pers
grijze Noordzeegarnalen groentjes en lerse cocktailsaus
208 Trio van wildpastei € 7,95 / pers
met krokante toast met aangepaste confijten & garnituren

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)

Warme voorgerechten

210 Scampi's van de chef € 11,20 / pers
(6 stuks)
kort aangebakken scampi's in een zacht
roomsausje

AANRADER!

211 Noors Vispannetje € 12,50 / pers
zalm, tongrolletje, kabeljauw en scampi in een
kreeftsausje (afgewerkt met grijze garnaltjes)

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

213 Kaaskroketteren € 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** € 26,20 / pers
vergezeld van peertje, wintergroentjes
& gratinaardappeltjes
- 250 Gebakken fazantfilet - op vel gebakken** € 20,20 / pers
vergezeld van wintergroentjes,
inclusief 5 kroketjes
- 251 Everzwijnfilet Grand-Veneur** € 20,40 / pers
vergezeld van gebakken witloof en gevuld appeltje,
inclusief 5 kroketjes
- 253 Kalfsmedaillon Suprême** € 18,50 / pers
gebakken kalfsoester met winterse groententuin
en verse champignons inclusief 5 kroketjes
- 254 Tongrolletjes uit Normandië** € 19,60 / pers
(5 stuks) met vruchten uit de zee en vissausje
met aardappelpuree



Met smaak en passie, daar gaan we voor!

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 kroketjes

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!

260 MENU 1

€37,00 / pers

4 aperitiefhapjes

*

Scampi v/d chef
met een zacht roomsausje

*

Tomatenroomsoep

*

Fazantfilet Brabançonne
met witloof en champignons

5 kroketjes



265 MENU 2

€39,00 / 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,...

Lamsvlees: lamskroon, lamsbout, lamsvlees, lamssaté, lamslagout, ...

Kalfsvlees: kalfsvlees, 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 entrecote dry-aged proberen

dit kan je combineren met onze wintergroentjes champignonsaus of vleesjus

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



Uw gasten zijn goud waard

Gegarneerde schotels

1 **GOURMETPARTY** € 12,50 / pers

7 kwaliteitsstukjes vlees op schotel

steak, kipfilet, varkensmignonette, mini saté, mini chipolata, hamburger en cordon bleu, inclusief sausjes

50 **FONDUE VARIE** € 11,50 / pers

Stukjes kwaliteitvlees op schotel

steak, kipfilet, varkenshaasje, gekruide balletjes, spekballetjes, inclusief sausjes

Portie fondueballetjes extra € 5,00 / stuk

100 **STEENGRILL** € 13,50 / pers

7 fijne stukjes vlees

steak, kipfilet, lamskotelet, varkensmignonette, mini saté, hamburger, mini worstje, inclusief sausjes

HUUR TOESTEL

Gourmet- steengrill - tepan yaki

(enkel elektrisch)

huur

waarborg

€ 7,50

€ 25,00

125 **TEPPAN YAKI ALL-IN** € 23,50 / pers

Japans tafelgrillen!!!

Vlees/ vis

scampibrochette, zalmfilet, rundtournedos, lamskotelet, kalkoenlapje, varkenshaasje, kalfslapje, groentenschotel, aardappelsla, inclusief sausjes

**COMBINATIE
VLEES + VIS**





PIZZA PARTY

266 Pizza party € 14,95 / 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

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

Versillende 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

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.





10 JAAR PASSIE EN AMBACHT

“Nothing brings people together like good food”



WWW.KLASSESLAGER.BE

WIJ WENSEN U ALVAST PRETTIGE FEESTDAGEN EN EEN FANTASTISCH EN GEZOND 2022

GELIEVE TIJDIG TE BESTELLEN

voor **Kerst** ten laatste zaterdag 18/12/2021 via mail bestellingen@klasselagerburms.be
voor **Nieuwjaar** ten laatste vrijdag 24/12/2021 via mail bestellingen@klasselagerburms.be
na deze data worden er **GEEN** bestellingen meer aanvaard

Openingsuren tijdens de feestdagen:

zondag	19/dec	&	26/dec	GESLOTEN				
maandag	20/dec	&	27/dec	open van	8.00 u	tot	18.00 u	
dinsdag	21/dec	&	28/dec	open van	8.00 u	tot	18.00 u	
woensdag	22/dec	&	29/dec	GESLOTEN				
donderdag	23/dec	&	30/dec	open van	8.00 u	tot	15.00 u	
vrijdag	24/dec	&	31/dec	open van	8.00 u	tot	15.00 u	
zaterdag	25/dec	&	1/jan	afhalen bestellingen	11.00 u	tot	12.00 u	
zondag	2/jan			GESLOTEN				

Johan, Dave en het ganse Klasses team wensen u en uw familie
prettige feestdagen en een gelukkig en gezond 2022!
Wij danken jullie voor het vertrouwen in onze zaak!



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

4_2021_600