



FEESTMENU

Ontdek nu onze nieuwste gerechten en suggesties voor uw feestmomenten!

AANDACHT!!!

Wij vragen u de samenstelling van de schotel **NIET te wijzigen**. Zo kunnen we u een optimale service garanderen. Om alles zo vlot mogelijk te laten verlopen, vragen wij om zoveel mogelijk op voorhand te betalen.

GELIEVE TIJDIG BESTELLEN

voor **Kerst** ten laatste zaterdag 17/12/2022*
voor **Nieuwjaar** ten laatste vrijdag 24/12/2022*
Na deze data worden er geen bestellingen meer aanvaard!

*enkel geldig wanneer we niet vroegtijdig volzet zijn.

Huisgemaakte aperitiefhapjes

KOUDE HAPJES

- 196 Assortiment borrelglasjes € 14,40/4 stuks
Glasje gevuld met pastrami, zongedroogde tomaat, parmezaan & rucola
Glasje gevuld met tomaat en grijze garnaatjes
Glasje gevuld met krabsla
Glasje gevuld met Griekse salade en toets van look

WARME HAPJES

- 198 Assortiment mini pizzaatjes van 8 stuks € 9,20
199 Assortiment van 15 stuks € 17,25
videe, kaas - witloof, garnaal, worstenbroodje
200 Assortiment van 12 worstenbroodjes € 13,80

TAPAS

- 195 Tapasschotel € 10,20/pers
minimum 6 personen
7 verschillende gearneerde hapjes

Koude voorgerechten

- 205 Rundscarpaccio € 9,70/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)
- 207 Cocktail van **AANRADER!**
Noordzeegarnalen € 10,80/pers
grijze Noordzeegarnalen groentjes
en lerse cocktailsaus
- 208 Trio van wildpastei € 8,75/pers
met krokante toast met aangepaste confijten & garnituren

Warme voorgerechten

210 Scampi's van de chef € 13,20/pers
(6 stuks)
kort aangebakken scampi's in een zacht
roomsausje

AANRADER!

211 Noors Vispannetje € 13,20/pers
zalm, tongrolletje, kabeljauw en scampi in een
kreeftensausje (afgewerkt met grijze garnaaltjes)

212 Garnaalkroketteren € 10,20/2 stuks
(zonder garnituur)

213 Kaaskroketteren € 4,50/2 stuks
(zonder garnituur)

Feestelijke soepen

201 Tomatenroomsoep € 5,90/l
van het huis met gehaktballetjes en een vleugje room

202 Aspergesoep € 6,20/l
op onze wijze

203 Bospaddestoelensoep € 6,70/l
met verse paddestoelen

204 Pompoensoep € 6,20/l
met gegrilde pompoen & een vleugje room



TIP!

Suggestie!

158 Gevulde baby kalkoen
ALL-INN

€ 102,00

Gebakken en gesneden
appelsien- OF bospaddestoelensaus
appeltjes met veenbessen
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



Succes verzekerd met deze toppers!

155 Gevulde hoevekip € 31,75/stuk
geschikt voor 3 à 4 personen (=± 1,5 kg)

156 Babykalkoen € 58,00/stuk
geschikt voor 5 à 7 personen (= ± 2,5 kg)

**ONS
SUCCESNUMMER!**

157 Gevulde kalkoenfilet € 24,50/kg
vanaf 3 à 4 personen = 1 kg
vanaf 5 à 7 personen = 1,5 kg
**zeer sappig na het braden,
succes verzekerd!**

Onze heerlijke hoofdgerechten

249 Hertenkalffilet met jagersaus € 27,50/pers
vergezeld van een peertje, wintergroentjes
& gratinaardappeltjes

250 Op vel gebakken fazantfilet € 22,50/pers
vergezeld van wintergroentjes,
inclusief 5 kroketjes

251 Everzwijnfilet Grand-Veneur € 21,40/pers
vergezeld van gebakken witloof en gevuld
appeltje,
inclusief 5 kroketjes

253 Kalfsmedaillon Suprême € 19,90/pers
gebakken kalfsoester met winterse groententuin
en verse champignons inclusief 5 kroketjes

254 Tongrolletjes uit Normandie € 20,60/pers
(5 stuks) met vruchten uit de zee en vissausje
met aardappelpuree

OPGELET!

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



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, lamsfilet, lamssaté, lamsragout, ...

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

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

TIP!

Wie houdt van een super stukje wit -blauw rundvlees moet zeker onze entrecote dry-aged proberen.

Dit kan je combineren met onze warme wintergroentjes, champignonsaus of vleesjus.

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

**Uw gasten zijn
goud waard!**

260 MENU 1

€41,50/pers

4 aperitiefhapjes

Scampi van de chef
met een zacht roomsausje

Tomatenroomsoep

Fazantfilet Brabançonne
met witloof en champignonsaus

5 kroketjes

265 MENU 2

€41,50 / pers

4 aperitiefhapjes

Noors vispannetje

Pompoensoepje

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

5 kroketjes

Gegarneerde schotels

1 **GOURMETPARTY** € 13,00/pers
7 kwaliteitsstukjes vlees op schotel
steak, kipfilet, varkensmignonette, mini saté,
mini chipolata, hamburger en cordon bleu,
sausjes (3 soorten) € 2,90/stuk

50 **FONDUE PARTY** € 12,00/pers
steak, kipfilet, varkenshaasje,
gekruide balletjes, spekballetjes,
sausjes (3 soorten) € 2,90/stuk
Portie fondueballetjes extra € 5,00/stuk

100 **STEENGRILL** € 14,00/pers
7 fijne stukjes vlees
steak, kipfilet, lamskotelet, varkensmignonette,
mini saté, hamburger, mini worstje,
sausjes (3 soorten) € 2,90/stuk

HUUR TOESTEL

Gourmet- steengrill - tepan yaki
(enkel elektrisch)

huur € 7,50/stuk
waarborg € 25,00/stuk

125 **TEPPAN YAKI ALL-IN** € 26,90/pers
Combinatie vlees + vis
scampibrochette, zalmfilet, rundtournedo,
lamskotelet, kalkoenlapje, varkenshaasje,
kalfslapje, groentenschotel, aardappelsla,
sausjes inclusief

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



PIZZA PARTY

VANAF 4 PERSONEN

266 Pizza party € 16,00/pers

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

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

Onze kaasshotels

Verskillende soorten kazen afgewerkt met
vers fruit & notenassortiment op schotel

152 Kaasschotel hoofdgerecht € 14,50/pers
350 gr

153 Kaasschotel dessert € 9,50/pers
180 gr

**SPECIALITEIT VAN
HET HUIS**

Charcuterieschotel

151 Charcuterieschotel vanaf € 10,45/pers
minimum 4 personen
*fijn beleg en heerlijke salades mooi
gegarneerd op schotel*

AMBACHTELIJK

K

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

Sausjes (3 soorten) € 2,90/stuk

Wij vragen een borgsom voor alle schotels en porselein.

Aardappelbereidingen

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

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

Aardappelpuree 500g € 4,50/stuk

Gratin dauphinois 500g € 5,50/stuk

Krieltjes met rozemarijn en knoflookolie 500g
€ 6,40/stuk

Wijnen

Huiswijn wit: Aimery Chardonnay 7,62/fles
Vin de pays d'oc Frankrijk

Huiswijn rood: Aimery Merlot 7,28/fles
Vin de pays d'oc Frankrijk

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

Desserts

- | | | |
|-----|--|-----------------|
| 170 | Dessertglaasjes
assortiment 4 stuks | € 10,90/4 stuks |
| 171 | Chocomousse | € 2,30/stuk |
| 172 | Tiramisu | € 2,60/stuk |
| 173 | Rijstpap | € 2,00/stuk |

**Wij wensen u alvast prettige
feestdagen en een fantastisch en
gezond 2023!**

**Johan, Dave
en het ganse Klasse team**



Wij wensen je prettige feestdagen en een schitterend 2023!

GELIEVE TIJDIG TE BESTELLEN

Voor Kerst ten laatste zaterdag 17/12/2022 via bestellingen@klaseslagerburms.be

Voor Nieuwjaar ten laatste vrijdag 24/12/2022 via bestellingen@klaseslagerburms.be

Na deze data worden GEEN bestellingen meer aanvaard.

Openingsuren tijdens de feestdagen:

Maandag 19/12	8.00 – 17.00
Dinsdag 20/12	8.00 – 17.00
Woensdag 21/12	GESLOTEN
Donderdag 22/12	8.00 – 17.00
Vrijdag 23/12	8.00 – 13.00
Zaterdag 24/12	7.30 – 14.00
Zondag 25/12	Afhalen bestellingen 11.00-12.00
Maandag 26/12	9.00 – 17.00
Dinsdag 27/12	8.00 – 17.00
Woensdag 28/12	GESLOTEN
Donderdag 29/12	8.00 – 17.00
Vrijdag 30/12	8.00 – 13.00
Zaterdag 31/12	7.30 – 14.00
Zondag 01/01	Afhalen bestellingen 11.00 – 12.00
Maandag 02/01	9.00 – 17.00
Dinsdag 03/01	08.00 – 17.00
Woensdag 04/01	GESLOTEN

Vanaf donderdag 5/01 terug normaal geopend.



BURMS

Kapelstraat 69 – 2627 Schelle
tel. 03 887 58 22

info@klaseslagerburms.be
bestellingen@klaseslagerburms.be

4_2022_500



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. Klaseslagers vzw, Hoogstraat 5, 8460 Oudenburg – Niet op de openbare weg gooien.

