

Vers gemaakt
door jouw favoriete KlasseSlager!



BURMS

FEESTMENU
Suggesties 2023



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 maandag 18/12/2023*
voor **Nieuwjaar** ten laatste zondag 24/12/2023*
Na deze data worden er geen bestellingen meer aanvaard!

*enkel geldig wanneer we niet vroegtijdig volzet zijn.

Huisgemaakte aperitiefhapjes

KOUDE HAPJES

- 196 Assortiment borrelglasjes € 15,40/4 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 € 9,90
199 Assortiment van 15 stuks € 18,25
videe, kaas - witloof, garniaal, worstenbroodje
200 Assortiment van 12 worstenbroodjes € 13,80

TAPAS

- 195 Tapasschotel € 10,50/pers
minimum 6 personen
7 verschillende gearneerde hapjes


Koude voorgerechten

- 205 Rundscarpaccio € 11,00/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 € 12,90/pers
grijze Noordzeegarnalen groentjes en lerse cocktailsaus
- 208 Trio van wildpastei € 10,20/pers
met krokante toast en aangepaste confijten & garnituren


Warme voorgerechten

210 Scampi's van de chef € 15,50/pers
(6 stuks)
kort aangebakken scampi's in een zacht
roomsausje

AANRADER!

211 Noors Vispannetje € 14,20/pers
zalm, tongrolletje, kabeljauw en scampi in een
kreeftensausje (afgewerkt met grijze garnaaltjes) 

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

213 Kaaskroketteren € 4,80/2 stuks
TE FRITUREN (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



Suggestie!

158 Gevulde baby kalkoen
ALL-INN € 118,00
Gebakken en gesneden
appelsien- OF bospaddestoelensaus
appeltjes met veenbessen
40 kroketjes voor 6 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 € 35,00/stuk
geschikt voor 3 à 4 personen (= ± 1,5 kg)

156 Babykalkoen € 65,00/stuk
geschikt voor 5 à 7 personen (= ± 2,5 kg)

**ONS
SUCCESNUMMER!**

157 Gevulde kalkoenfilet € 25,50/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 € 22,90/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 € 20,30/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, varkenswangen, ...

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.



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** € 13,75/pers

7 kwaliteitsstukjes vlees op schotel

steak, kipfilet, varkensmignonette, mini saté,
mini chipolata, hamburger en cordon bleu,
sausjes (3 soorten) € 2,90/stuk

KINDERGOURMET € 6,90/pers

chipolata (2)
hamburger
kipfilet

50 **FONDUE PARTY** € 12,50/pers

steak, kipfilet, varkenshaasje,
gekruide balletjes, spekballetjes,
sausjes (3 soorten) € 2,90/stuk
Portie fondueballetjes extra € 7,50/stuk

100 **STEENGRILL** € 14,50/pers

7 fijne stukjes vlees

steak, kipfilet, lamskotelet, varkensmignonette,
mini saté, hamburger, mini worstje,
sausjes (3 soorten) € 2,90/stuk

Koude groentenschotel Per 2 personen

HUUR TOESTEL

Gourmet- steengrill - tepan yaki
(enkel elektrisch)

huur

waarborg

€ 7,50/stuk

€ 25,00/stuk

150 **Koude groentenschotel** € 7,50/pers
gevarieerde koude groentenschotel
met aardappelsla
voor bij fondue, gourmet of steengrill

125 **TEPPAN YAKI ALL-IN** € 26,90/pers

Combinatie vlees + vis

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

Warme wintergroentjes Per 2 personen

256 **Warme wintergroentjes** € 8,20/pers
witloof, boontjes met spek, worteltjes,
spruitjes, tomaten



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 kaasschotels

Verschillende soorten kazen afgewerkt met
vers fruit & notenassortiment op schotel

152 Kaasschotel hoofdgerecht € 16,50/pers
350 gr

153 Kaasschotel dessert € 12,95/pers
180 gr

**SPECIALITEIT VAN
HET HUIS**

Charcuterieschotel

151 Charcuterieschotel vanaf € 10,60/pers
minimum 4 personen
*fijn beleg en heerlijke salades mooi
gegarneerd op schotel*



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.

KOUD BUFFET AFHALEN

24/12 tussen 11u00 - 14u00

31/12 tussen 11u00 - 14u00

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

Aardappelbereidingen

Aardappelkroketten € 3,85/10 stuks
steeds te bestellen per veelvoud van 10 stuks

Amandelkroketten € 4,95/10 stuks
steeds te bestellen per veelvoud van 10 stuks

Aardappelpuree 500g € 4,95/stuk

Gratin dauphinois 500g € 5,50/stuk

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

Wijnen

Huiswijn wit: Aimery Chardonnay € 7,77/fles
Vin de pays d'oc Frankrijk

Huiswijn rood: Aimery Merlot € 7,43/fles
Vin de pays d'oc Frankrijk

Desserts

- | | | |
|-----|---------------------------------------|-----------------|
| 170 | Dessertglasjes
assortiment 4 stuks | € 10,90/4 stuks |
| 171 | Chocomousse | € 2,50/stuk |
| 172 | Tiramisu | € 2,68/stuk |
| 173 | Rijstpap | € 2,00/stuk |

**Wij wensen u alvast prettige
feestdagen en een fantastisch en
gezond 2024!**

**Johan, Dave
en het ganze KLASSETEAM**



Gezellig feesten begint bij uw klasseslager!

Openingsuren tijdens de feestdagen:

Maandag 18/12	8.00 – 18.00
Dinsdag 19/12	8.00 – 18.00
Woensdag 20/12	GESLOTEN
Donderdag 21/12	8.00 – 17.00
Vrijdag 22/12	8.00 – 17.00
Zaterdag 23/12	7.30 – 14.00
Zondag 24/12	Enkel afhalen van bestellingen tussen 09.00 – 12.00

Maandag 25/12 Enkel afhalen van bestellingen
tussen 11.00 – 12.00

Dinsdag 26/12	8.30 – 17.00
Woensdag 27/12	GESLOTEN
Donderdag 28/12	8.00 – 17.00
Vrijdag 29/12	8.00 – 17.00
Zaterdag 30/12	7.30 – 14.00
Zondag 31/12	Enkel afhalen van bestellingen tussen 09.00 – 12.00

Maandag 01/01 Enkel afhalen van bestellingen
tussen 11.00 – 12.00

Dinsdag 02/01	08.30 – 17.00
Woensdag 03/01	GESLOTEN
Donderdag 04/01	terug gewoon geopend.

GELIEVE TIJDIG TE BESTELLEN

Voor **Kerst** ten laatste maandag 18/12/2023
via bestellingen@klasselagerburms.be
Voor **Nieuwjaar** ten laatste zondag 24/12/2023
via bestellingen@klasselagerburms.be
Na deze data worden GEEN bestellingen
meer aanvaard.



BURMS

Kapelstraat 69 - 2627 Schelle
tel. 03 887 58 22

info@klasselagerburms.be
bestellingen@klasselagerburms.be

4_2023_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. Klasselagers vzw, Hoogstraat 5, 8460 Oudenburg - Niet op de openbare weg gooien.

