



FEESTMENU

Ontdek nu onze nieuwste
gerechten en suggesties voor
uw feestmomenten!



AANDACHT!!!

Wij vragen u de samenstelling van de schotels **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 dinsdag 17/12/2024* voor Nieuwjaar ten laatste dinsdag 24/12/2024* **Na deze data worden er geen bestellingen meer aanvaard!**

*enkel geldig wanneer we niet vroegtijdig volzet zijn.

Huisgemaakte aperitiefhapjes

KOUDE HAPJES

- 196 Assortiment borrelglasjes € 16,40/4 stuks
Glaasje gevuld met pastrami, zongedroogde tomaat, parmezaan & rucola
Glaasje gevuld met tomaat en grijze garnaltjes
Glaasje gevuld met krabsla en zijn garnituur
Glaasje 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, garnaal, worstenbroodje
200 Assortiment van 12 worstenbroodjes € 13,80

TAPAS

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

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

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 Noordzeegarnalen** € 12,90/pers
grijze Noordzeegarnalen groentjes
en lerse cocktailsaus
- 208 **Trio van wildpastei** € 10,80/pers
met krokante toast en aangepaste
confijten & garnituren
- 209 **Vitello tonnato** € 14,10/pers
Italiaanse klassieker. Rosé gegaarde kalfsfilet
met een heerlijke tonijnsaus.

Warme voorgerechten

- 210 **Scampi's van de chef** € 15,50/pers
(6 stuks)
kort aangebakken scampi's in een
zacht roomsausje
- 211 **Noors Vispannetje** € 14,20/pers
zalm, tongrolletje, kabeljauw en scampi in een
kreeftensausje (afgewerkt met grijze garnaaltjes)
- 212 **Garnaalkroketten** € 10,20/2 stuks
TE FRITUREN (zonder garnituur)
- 213 **Kaaskroketten** € 4,80/2 stuks
TE FRITUREN (zonder garnituur)



TIP!

Suggestie!

158 Gevulde baby kalkoen
ALL-INN
Gebakken en gesneden
appelsien- OF bospaddestoelensaus
appeltjes met veenbessen
40 kroketjes

€ 125,00/st

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 € 38,00/stuk
geschikt voor 3 à 4 personen (= ± 1,5 kg)
- 156 Babykalkoen € 68,00/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 Hertenkalkfilet met jagersaus € 27,50/pers
vergezeld van 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 wintergroentjes,
inclusief 5 kroketjes
- 253 Gevulde kalkoen € 20,30/pers
vergezeld van wintergroentjes,
inclusief 5 kroketjes
- 254 Tongrolletjes uit Normandie € 21,60/pers
(5 stuks) met zeevruchten in
witte wijnsaus 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!**

260 MENU 1

€41,50/pers

4 aperitiefhapjes

Scampi van de chef
met een zacht roomsausje

Tomatenroomsoep

Fazantfilet Brabançonne,
wintergroentjes

5 kroketjes

265 MENU 2

€41,50/pers

4 aperitiefhapjes

Noors vispannetje

Pompoensoepje

Everzwijnfilet Grand-Veneur,
wintergroentjes

5 kroketjes

Alles voor de hobbykok

HEERLIJK VLEES, PUUR GENIETEN...

Rundsvlees: chateaubriand, malse rosbief, 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.



Gegarneerde schotels

1 **GOURMETPARTY** € 14,20/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** € 13,20/pers
steak, kipfilet, varkenshaasje,
gekruide balletjes, spekballetjes,
sausjes (3 soorten) € 2,90/stuk
Portie fondueballetjes extra € 7,50/stuk

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

101 **TEPPAN YAKI** € 17,50/pers
Combinatie vlees + vis
scampibrochette, zalmfilet, rundtouredo,
lamskotelet, kalkoenlapje, varkenshaasje, kalflapje,
sausjes (3 soorten) € 2,90/stuk

125 **TEPPAN YAKI ALL-IN** € 28,50/pers
Combinatie vlees + vis
scampibrochette, zalmfilet, rundtouredo,
lamskotelet, kalkoenlapje, varkenshaasje,
kalflapje, groentenschotel, aardappelsla,
sausjes inclusief

KINDERGOURMET € 6,90/pers
chipolata (2)
hamburger
kipfilet

HUUR TOESTEL

Gourmet- steengrill - teppan yaki
(enkel elektrisch)

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

Koude groentenschotel Per 2 personen

150 Koude groentenschotel € 7,90/pers
gevarieerde koude groentenschotel
met aardappelsla
voor bij fondue, gourmet of steengrill

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 € 16,50/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 € 16,90/pers
350 gr

153 Kaasschotel dessert € 13,40/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*

AMBACHTELI.

K

Koud Buffet

154 Koud buffet € 29,50/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 € 7,80/fles
Vin de pays d'oc Frankrijk

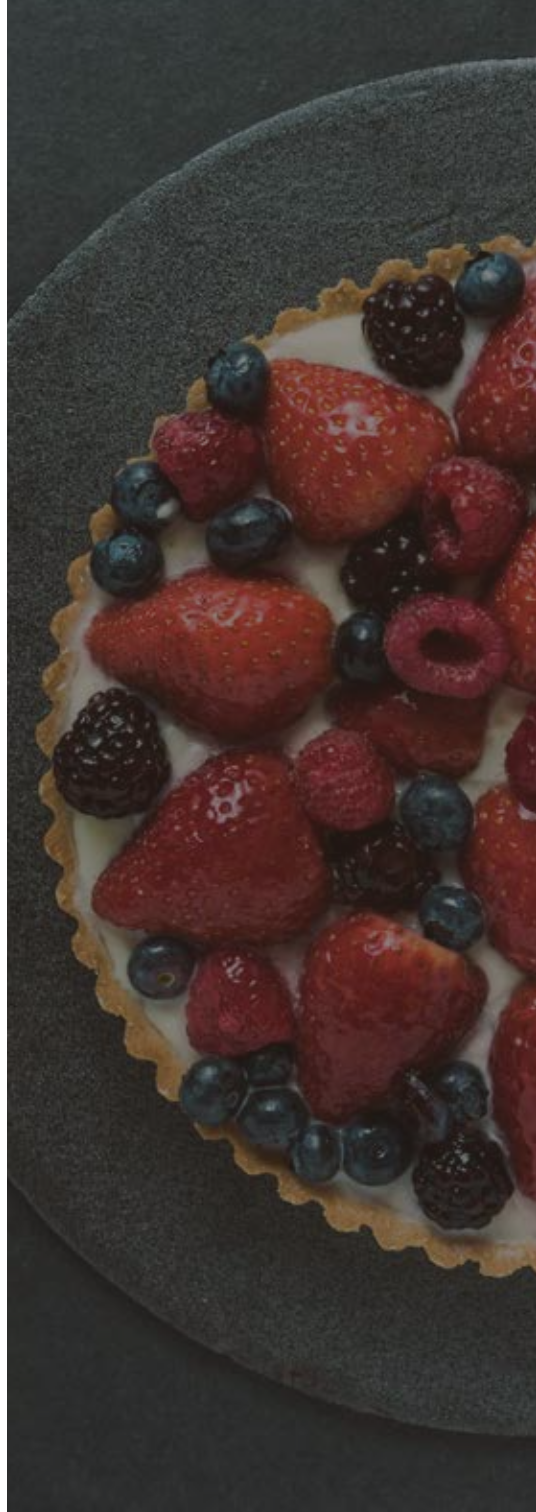
Huiswijn rood: Aimery Merlot € 7,50/fles
Vin de pays d'oc Frankrijk

Desserts

- | | | |
|-----|---|-----------------|
| 170 | Zoete verleiders
assortiment 4 stuks | € 10,90/4 stuks |
| 171 | Chocomousse | € 2,50/stuk |
| 172 | Tiramisu | € 3,57/stuk |
| 173 | Rijstpap | € 2,00/stuk |

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

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



Gezellig feesten begint bij uw klasseslager!

Openingsuren tijdens de feestdagen:

Donderdag 19/12 8.30 – 17.00
Vrijdag 20/12 8.30 – 17.00
Zaterdag 21/12 7.30 – 16.00
Zondag 22/12 GESLOTEN
Maandag 23/12 8.30 – 15.00
Dinsdag 24/12 Afhalen bestellingen
tussen 09.00 – 14.00

Woensdag 25/12 Afhalen bestellingen
tussen 11.00 – 12.00

Donderdag 26/12 9.00 – 17.00
Vrijdag 27/12 8.30 – 17.00
Zaterdag 28/12 7.30 – 16.00
Zondag 29/12 GESLOTEN
Maandag 30/12 8.30 – 15.00
Dinsdag 31/12 Afhalen bestellingen
tussen 09.00 – 14.00

Woensdag 01/01 Afhalen bestellingen
tussen 11.00 – 12.00

Donderdag 02/01 9.00 – 17.00
Vrijdag 03/01 8.30 – 17.00
Zaterdag 04/01 7.30 – 16.00

Vanaf maandag 06/01 terug normaal geopend.

GELIEVE TIJDIG TE BESTELLEN

Voor **Kerst** ten laatste maandag 17/12/2024
via bestellingen@klaseslagerburms.be
Voor **Nieuwjaar** ten laatste zondag 24/12/2024
via bestellingen@klaseslagerburms.be
**Na deze data worden GEEN bestellingen
meer aanvaard.**



BURMS

Kapelstraat 69 – 2627 Schelle
tel. 03 887 58 22

info@klaseslagerburms.be
bestellingen@klaseslagerburms.be

4_2024_750



Like ons op Facebook en blijf op de hoogte van alle nieuwtjes!

