



MIENUKAART

BOORDEVOL LEKKERE GERECHTEN EN SUGGESTIES

VERS
VOOR U
GEMAAKT

BURGGRAEVE

Leopold I plein 3 - Oostende - Tel 059/70 53 35

E-mail: burggraeve@klasseSlager.be - www.klasseSlagerburggraeve.be

KOUDE HAPJES

**Mousse van ham met confijt van
pompoen, pijnboompitjes** € 2,00/pp

**Runds tartare, gel van tomaat,
quinoa, parmezaan** € 2,00/pp

**Tartaar van huisgerookte zalm,
mosterdzaad, radijs, zure room** € 2,00/pp

**Crème van ganzenlever, vijgenconfijt,
peperkoek** € 2,00/pp

Zuiderse tapasshotel - 12 soorten € 7,75/pp
Minder dan 5 pers + € 1,00/pp

Peuzelschotel - 9 soorten € 6,00/pp
Minder dan 5 pers + € 1,00/pp

WARME HAPJES

Mix van mini vidé (8 stuks) € 10,50/doos
(garnaal, kip, ham, zalm)

Assortiment mini Pizza's (8 stuks) € 9,00/doos
(ham, tonijn, mozzarella, spaghetti)

Assortiment mix mini hapjes (8 stuks) € 11,00/doos
(worstenbroodjes, quiche, vidé, pizza)

10 Kippenapero's € 7,00/doos



KOUDE VOORGERECHTEN

½ kreeft "Belle Vue"

Terrine van ganzenlever, kweepeer, vijgenconfijt en notencrumble

Vitello tonnato

Zalm gravad lax, komkommer, zure room, rode biet

Carpaccio van rund met ganzenleverblokjes, pijnboompitten

dagprijs

€ 12,60/pp

€ 11,20/pp

€ 12,60/pp

€ 11,00/pp

WARME VOORGERECHTEN

½ Kreeft "Thermidore", met tagliatelli
Scampi in duivels sausje met linguini
Gebakken St. Jacobsvruchten, fondue
van prei, garnaal en witte wijn saus

dagprijs

€ 11,30/pp

€ 12,85/pp

(+€ 6,00/pp hoofdgerecht)

Krokant gebakken kalfszwezerik,
duo van gekonfijte wortel, kalfsjus
met Savora mosterd

€ 12,40/pp

(+€ 6,00/pp hoofdgerecht)

Garnaalkroket

€ 3,20/stuk

SOEPEN

Vélouté van butternut

€ 5,00/l

Tomatensoep met balletjes

€ 5,00/l

Witloofsoep met snippers van Seranoham

€ 5,00/l

Bisque van kreeft met Armagnac

€ 9,00/l



HOOFDGERECHT VIS

Waterzooi van vis, cocotte aardappel, saffraanboter, seizoensgroenten € 15,50/pp

Tongscharrolletje met rivierkreeftensausje 'nantua', cocotte aardappel, schelpjes € 16,20/pp

Zeebaarsfilet, sint-jakobsvrucht, risotto boschampignons, truffeljus € 16,90/pp

Kabeljauw, zeevruchtenlinguini, jonge bladspinazie, witte wijnsaus € 18,40/pp

Alle visgerechten worden vergezeld van passende groentjes

HOOFDGERECHT VLEES

Hoeve kalkoen gebrad sinaasappeljus, witloof € 12,00/pp

"Duroc" varkenshaasje jagersaus, groentenkrans € 12,60/pp

Stoofpotje van wild met vergeten groentjes € 13,50/pp

Parelhoenfilet met savooikool, portosaus en boschampignons € 14,60/pp

Gelakte eendenborst, jus van tijm en balsamico, gekonfijte wortelstaafjes € 15,60/pp

Brésou Kalfsgebrad "hoeve Burggraeve" € 16,60/pp

Fazantenfilet 'fine champagne', gekarameliseerd witloof en spruitjes € 17,50/pp

Hertenkalffilet met grand veneur saus, knolselder € 20,50/pp

Alle vleesgerechten worden vergezeld van een peertje, appel, veenbessen en witloof. Aardappelen naar keuze apart bijbestellen.



AARDAPPELBEREIDINGEN

(vanaf 2 pers - 200 gr/pp)

Verse kroketten (8 st pp)	€ 2,00/pp
Koude aardappelsalade	€ 2,20/pp
Amandel kroketjes (10 st pp)	€ 2,20/pp
Krielaardappelen rozemarijn	€ 2,30/pp
Gratin aardappelen	€ 2,30/pp
Groentenpuree (broccoli, wortel)	€ 2,50/pp

NAGERECHTEN

Crème brûlée van tonkabonen en vers fruit	€ 4,20/pp
Panna cotta van peer met amandelcrème	€ 4,20/pp
Duo van chocolademousse, ganache, crumble en vers fruit	€ 4,40/pp



Alle traditionele gerechten vrij in de winkel verkrijgbaar met de feestdagen. Opgelet na 18/12 zijn de mogelijkheden beperkter

MET SMAAK EN PASSIE, DAAR GAAN W/E VOOR!

MENU 1

€ 33,00/pp

Carpaccio van rund met ganzenleverblokjes,
pijnboompitten

*

Hertenkalf 'grand veneur', aardappelgratin,
wintergroen

*

Duo van chocolademousse,
ganache, crumble en vers fruit

MENU 2

€ 30,00/pp

Vitello tonnato

*

Kabeljauw, zeevruchtenlinguini, jonge
bladspinazie, witte wijnsaus

*

Panna cotta van peer met amandelcrumble



TOPPER

VAN UW KLASSESLAGER!

FEESTTOPPERS

Verse gevulde kwartels	€ 5,00/st
Vulling voor kalkoen	€ 15,50/kg
Kalkoenfilet gevuld met farce	€ 21,00/kg
Feestelijk gevulde Parelhoen met farce (2kg)	€ 35,00/st
Gebakken feestelijke gevulde Parelhoen met farce (2kg)	€ 45,00/st
Feestkalkoen met heerlijke farce (4,5kg)	€ 70,00/st
Gebakken feestelijke kalkoen gevuld	€ 80,00/st
Verse "hoeve" kalkoenen	dagprijs
Bakken en braden kalkoen	€ 10,00/st
Warme saus naar keuze	€ 6,75/½ l

BRAADTIPS VAN DE SLAGER

oven voorverwarmen 180° - afbakken 150°
basis baktijd voor een kalkoen van 2 kg = 2 uur
telkens 45 minuten langer bakken per extra kilogram



★ FEESTELIJK TAFELN

ALL-IN FONDUE

€ 15,25/ pp

**fondue, koude of warme groentjes,
koude aardappel**

Fondue Maison (350 gr/pp)

€ 9,25/pp

(steak, kip, varken, rolletjes)

Luxe fondue (500 gr/pp)

€ 11,25/pp

Fondue voor de jongsten

€ 6,00/pp

ALL-IN GOURMET

€ 18,85/ pp

**gourmet, koude of warme groentjes,
kriel aardappel**

Luxe Gourmet

€ 12,25/pp

(steak, kalf, varken, worstjes, saté, spek, kip, lamkot,
burger,...)

Gourmet voor de jongsten

€ 6,00/pp

WILD GOURMET

€ 21,25/pp

**hert, eend, duif, fazant, parelhoen, haas,
everzwijn, konijn**

WOK NAAR TRADITIE

€ 15,00/pp

lams, steak, kip of kalkoen, kalf

ALL-IN STEENGRILL

€ 18,85/ pp

vlees, groenten, gratin

"Pure" vlees Steengrill

€ 12,50/pp

TEPPANYAKI

€ 19,00/pp

5 x vlees, 5 x vis

Teppanyaki groenten

€ 5,00/pp

(noedels, julienne, soja ...)



AARDAPPELBEREIDINGEN

(vanaf 2pers - 200gr/pp)

Krielaardappelen rozemarijn	€ 2,30/pp
Gratin aardappelen	€ 2,30/pp
Groentepuree (broccoli, wortel)	€ 2,50/pp
Koude aardappelsalade	€ 2,20/pp

EXTRA'S

Koude sausen (cocktail, tartare, mayonaise, look, curry, duivelsaus)	€ 1,30/pot
Warme sausen (peper-, champignons-, grand veneursaus)	€ 6,75/½ l
Pannenkoekendeeg	€ 2,00/½ l

GROENTENBUFFETTEN

Koude groenten 'Classico' € 5,20/pp
(Geraspte wortel, selder, tomaat, komkommer, bloemkool, broccoli)

Koude groenten 'Modern way' € 5,50/pp
(Slaatje gezond, mix boontjes met noten, duo van kool, vitamientje, couscous)

Warme groenten 'Classico' € 5,50/pp
(Witloof, wortel, tomaten, boontjes, broccoli, bloemkool Champ)

Warme groenten 'Modern way' € 5,50/pp
(Trio mix grnt, peultjes, vergeten groentjes, gegrilde groentjes met courgette)

BESTEL TIJDIG UW PRODUCTEN EN GENIET VAN EEN HEERLIJK FEESTMENU !

KOUDE BUFFETTEN

Koud vleesbuffet met koude groenten € 16,50/pp

- Asperges met ham, meloen met parmaham, rosbeef, varkensgebraad, kip, charcuterie
- Gevulde tomaat, gevulde perzik, ei farcie
- Mix van wortel en selder, boontjes, ratatouille, slamix
- Koude aardappelen, pastasalade, rijst

Koud vlees EN visbuffet met koude groenten

€ 28,00/pp

- Gerookte heilbot en zalm, mini kreeftjes
- Gevulde tomaat met garnalen
- Gestoomde zalm en tongrolletje
- Zuiderse tonijn
- Asperges met ham, meloen met parmaham, rosbeef, varkensgebraad, kip, charcuterie

BELEGDE BROODJES

Mini sandwich gevuld naar keuze mix van mini broodjes naar keuze

€ 1,30/stuk

€ 1,40/stuk



HOBBY KOK

for pleasure and for fun

Dry aged Côte à l'os

(specialiteit eigen hoeve wit-blauw)

-

Varkenskroontjes Duroc D'Olives

-

Traditie Ardeens gebraad

-

Kalfsgebraad, kalfskroontjes

-

Lamsbouten

-

Rosbeef 'bande de lard'

-

Tal van wild zoals

hertengebraad

hertenkroontje

hazenbil en -ruggen

fazantenfilet



CADEAUTIP VOOR VRIENDEN

Bon klassefondue
Bon klassegourmet
Fles Schuimwijn

Fles Bonte Os "klasse bier"
Verrassingsmand

Wij wensen u en uw familie
Prettige feestdagen en een voorspoedig 2020 !!!!



KLASSESLAGER

ONLY REAL MEAT
EST. 1985

WIJ WENSEN U ALVAST PRETTIGE FEESTDAGEN EN EEN FANTASTISCH EN GEZOND

2020

WWW.KLASSESLAGER.BE

TIP
BESTEL
TIJDIG



Alle gerechten worden met de grootste zorg in eigen keuken bereid door onze chef. Daarvoor gebruiken wij enkel de beste grondstoffen en dagverse producten. Zonder bewaarmiddelen en kleurstoffen.

Vanaf vrijdag wordt de keuze beperkter denk hieraan

Bestelling Kerstmis: ten laatste vrijdag 20 dec 2019

Bestelling Oudejaar: ten laatste vrijdag 27 dec 2019

Openingsuren tijdens de feestdagen

Woensdag 18/12 8:00 tot 13:00

Donderdag 19/12 gesloten

Vrijdag 20/12 8:00 tot 18:30

Zaterdag 21/12 8:00 tot 18:30

Zondag 22/12 8:00 tot 18:30

Maandag 23/12 8:00 tot 18:00

Dinsdag 24/12 8:00 tot 18:00
bestellingen graag voor 15u afhalen

Woensdag 25/12 8:00 tot 16:00

Donderdag 26/12 gesloten

Vrijdag 27/12 8:00 tot 18:30

Zaterdag 28/12 8:00 tot 18:30

Zondag 29/12 8:00 tot 18:30

Maandag 30/12 8:00 tot 18:00

Dinsdag 31/12 8:00 tot 18:00
bestellingen graag voor 15u afhalen

Woensdag 1/1/20 8:00 tot 16:00

Donderdag 2/1/20 gesloten

Vrijdag 3/1/20 8:00 tot 18:30

Zaterdag 4/1 & zondag 5/1 &
maandag 6/1 & dinsdag 7/1 idem

Woensdag 8/1 en
donderdag 9/1 gesloten

KLASSESLAGER BURGGRAEVE

Leopold I plein 3 - Oostende - Tel 059/70 53 35

E-mail: burggraeve@klasselager.be - www.klasselagerburggraeve.be



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

42_2019_1200