

Vers gemaakt  
door jouw favoriete KlasseSlager!



**BURGGRAEVE**

**FEESTMENU**  
Suggesties 2023



## Soepen

Aspergevelouté	€ 6,00/l
Pompoensoep	€ 5,20/l
Witloofroomsoep	€ 5,00/l
Bisque van garnalen	€ 10,00/l

## Koude hapjes

Tartaar van rund met gekonfijte tomaat, ponzu	€ 2,60/stuk
Parelcouscous met komkommer, gerookte paling	€ 2,60/stuk
Eendenlevermousse met vijgenmarmelade	€ 2,60/stuk
Tapasschotel manchego, pastrami, iberico ham, wraps, tapenade,...	€ 10,25/pp
Tomaat en mozzarella met pestodressing, tomatentartaar en krokante kappertjes (vegetarisch)	€ 2,60/stuk

## Warme hapjes

Assortiment van mini vidé (12 stuks)	€ 12,00/doos
Mini worstenbroodjes	€ 7,50/doos
Assortiment mini pizza (8 stuks)	€ 11,00/doos
Kippen apero's (10 stuks)	€ 7,50/doos



## Koude voorgerechten

<b>Terrine van ganzenlever</b> met kweepeer en rode uienconfijt	€ 13,00/pp
<b>Carpaccio van rund</b> met ganzenlever en truffelmayonaise	€ 11,50/pp
<b>Vitello tonnato</b> met kwarteleitje en microleaf	€ 12,20/pp
<b>1/2 Kreeft "belle vue"</b>	€ 18,50/pp
<b>Gemarineerde zalm "gravad lax"</b> met dillemayonaise en haringkaviaar	€ 14,20/pp

## Warme voorgerechten

<b>Gebakken Sint-jacobsvrucht</b> met risotto van boschampignons en truffeljus	€ 15,00/pp
<b>Scampi diabolique</b> met linguini	€ 13,50/pp
<b>Krokant gebakken kalfszwezeriken</b> met knolselder en kalfsjus	€ 16,50/pp
<b>Garnaalkroket</b>	€ 4,80/stuk
<b>Kaaskroket</b>	€ 3,20/stuk



## FEESTTOPPERS

Kalkoenfilet gevuld met farce	€ 22,00/kg
Feestelijk gevulde baby kalkoen met farce (2 kg)	€ 38,00/stuk
Gebakken feestelijk gevulde baby kalkoen met farce (2 kg)	€ 46,00/stuk
Verse 'hoeve' kalkoenen	dagprijs
Feestkalkoen met heerlijke farce (4,5kg)	€ 75,00/stuk
Gebakken feestkalkoen met farce	€ 82,00/stuk
warme saus naar keuze (champignon-, peper-, sinaasappels- of jagersaus)	€ 14,00/l

---

---

## BRAADTIPS VAN DE SLAGER:

- Oven voorverwarmen op 180° - bakken op 150°
- Basis baktijd voor een kalkoen van 2 kg = 2 uur
- Telkens 45 minuten langer bakken per extra kilogram



## Hoofdschotel vlees

- Hertenkalffilet**  
met poivradesaus en boschampignons € 27,00/pp
- Fazantfilet fine champagne**  
met witloof € 20,00/pp
- Varkenshaasje duroc d'olives**  
met jagersaus € 14,40/pp
- 'Brésou' Kalfsgebraad (hoeve Burggraeve)**  
met natuurjus € 17,00/pp
- Wildragout**  
met seizoensgroentjes € 16,00/pp
- Kalkoengebraad**  
met sinaasappelsaus € 13,60/pp
- Kalfszwezeriken krokant gebakken**  
met knolselder en kalfsjus € 26,50/pp
- Parelhoenfilet**  
met dragonsaus en groene kool € 22,50/pp

**Aardappelen naar keuze zijn  
apart bij te bestellen.**

**Appel of peer apart  
bij te bestellen.**

## Hoofdschotel vis

- Tongscharrol**  
met rivierkreeftensausje en fijne groentjes € 18,25/pp
- Heekfilet**  
met bladspinazie en witte wijnsaus € 19,50/pp
- Zalm en Sint-jacobsvrucht**  
met cocottegroentjes en saffraanbotersaus € 22,50/pp

**Alle visgerechten zijn van  
de nodige garnituur voorzien.**

**Aardappelen naar keuze zijn  
apart bij te bestellen.**



# Aardappelbereidingen

VANAF 2 PERSONEN - 200 gr/pp

Gebakken krielaardappelen	€ 2,50/pp
Gratin dauphinois	€ 2,60/pp
Aardappelpuree	€ 2,50/pp
Knolselderpuree	€ 2,60/pp
Koude aardappelsalade	€ 2,50/pp
Aardappelkroketten (20st. per doos)	€ 7,00/doos

# Koude buffetten

VANAF 4 PERSONEN

**Koud vleesbuffet met koude groenten** € 18,80/pp

- Asperges met ham, meloen met parmaham, rosbief, varkensgebraad, kip, charcuterie, gevulde tomaat, gevulde perzik en ei
- Koude groentjes
- Koude aardappelen
- Pastasalade apart bij te bestellen

**Koud vlees EN visbuffet met koude groenten** € 32,50/pp

- Gerookte zalm, mini kreeftjes, gevulde tomaat met garnalen, gestoomde zalm en tongrolletje, tonijn, asperges met ham, meloen met parmaham, rosbief, varkensgebraad, kip, charcuterie
- Koude groentjes
- Koude aardappelen
- Pastasalade apart bij te bestellen

# Belegde broodjes

**Mix van minibroodjes belegd met huisbereide charcuterie en slaatjes met of zonder groenten** € 1,60/stuk

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



## **MENU 1**

Vitello tonnato  
met kwarteleitje en microleaf

----

Heekfilet in witte wijnsaus  
met bladspinazie

----

Panna cotta van kokos  
en citroen crème

€ 34,00/pp

## **MENU 2**

Carpaccio van rund  
met ganzenlever en truffelmayo

----

Hertenkalffilet met poivradesaus,  
boschampionns

----

Duo chocolademousse,  
crumble en rood fruit

€ 39,00/pp

# FEESTELIJK TAFELN

---

## FONDUE

**Fondue - totaal pakket** € 17,70/pp

Steak, kip, varken, balletjes  
koude groenten  
koude aardappelsalade

**Fondue maison (350 gr/pp)** € 11,00/pp

Steak, kip, varken, balletjes

**Luxe Fondue (500 gr/pp)** € 13,80/pp

Steak, kip, varken, balletjes

**Fondue voor de jongsten** € 7,00/pp

Steak, kip, varken, balletjes

## STEENGRILL

**Steengrill - totaal pakket** € 21,00/pp

Kalfssteak, rundssteak, lamskotelet, kalkoenhaasje,  
entrecôteburger, chipolata, Ardeens lapje, spekvink,  
kippenlapje  
warme groenten  
gebakken krielaardappelen

**Steengrill - vlees** € 14,20/pp

Kalfssteak, rundssteak, lamskotelet, kalkoenhaasje,  
entrecôteburger, chipolata, Ardeens lapje, spekvink,  
kippenlapje

## GOURMET

**Gourmet - totaal pakket** € 20,50/pp

Steak, kalf, varken, worst, saté, spek, kip, gyros,  
kaasburger, cordon bleu, ...  
warme groenten  
gebakken krielaardappelen

**Luxe gourmet** € 13,00/pp

Steak, kalf, varken, worst, saté, spek, kip,  
gyros, kaasburger, cordon bleu, ...

**Gourmet voor de jongsten** € 7,00/pp

Steak, kaasburger, schnitzel, kippenlapje, chipolata

## WILD GOURMET

€ 24,00/pp

Parelhoen, hert, konijn, eend, duif, fazant,  
haas, everzwijn

## MEATLOVERS

€ 35,00/pp

**assortiment 450 gr puur vlees**  
(Scottona, wit blauw, bavette,  
Simmenthaler, Charolais, Limousin, Hilton)





## TEPPANYAKI

**Teppanyaki - totaal pakket** € 27,50/pp

Steak, kalf, lam, Duroc d'olives varkenshaasje, kalkoenhaasje

Kabeljauwhaasje, zalmfilet, coquilles, scampi, tongrolletje

Mix van julienne, paprika, ajuin, courgette, champignon

Noedels en aardappelen in schil

**Teppanyaki** € 22,50/pp

Steak, kalf, lam, Duroc d'olives varkenshaasje, kalkoenhaasje

Kabeljauwhaasje, zalmfilet, coquilles, scampi, tongrolletje

## HAMBURGER PARTY

VANAF 4 PERSONEN

**5 soorten burgers** € 16,00/pp

(rond, kalf, Duroc d'Olives varken, kaasburger en entrecôteburger)

5 minibroodjes

Groenten: crispy ajuintjes, tomaat, komkommer, sla, augurkjes, Bicky sausjes ...

### onze specialiteiten!

**- SPECIALITEIT:**

**Belgisch Wit - Blauw van eigen boerderij**

**Kalfsvlees van eigen boerderij**

- Dry aged: Côte à l'os Charolais, Limousin, Scottona, Hilton

- Duroc D'Olives varkensvlees

- Traditie Ardeens gebrad

- Kalfsgebrad, kalfskroontjes

- Lamsbouten, lamsschouder

- Lamskoteletjes (natuur of gemarineerd)

- Rosbief 'bande de lard'

- Tal van wild zoals hertengebrad, hertenkroontje, everzwijn, fazant- en eendenborstfilet, ...



# Groenten buffetten

**koude groenten** € 6,10/pp  
vitamine slaatje, slaatje gezond, komkommer,  
boontjes, bloemkoolmix

**warme groenten** € 6,25/pp  
broccoli, bloemkool, witloof, boontjes,  
champignons, gratineerde tomaat, wortelen

**appel met veenbessen** € 2,60/stuk  
**peertje in rode wijn** € 1,75/stuk

## Extra's

**koude sausen** € 1,50/potje  
(cocktail, tartare, mayonaise, look,  
curry, sausje met pit)

**Warme sausen** € 14,00/l  
(peper-, champignon-, jager- of poivrade saus)

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

## AANDACHT

**Alle traditionele gerechten  
zijn met de feestdagen  
in de winkel verkrijgbaar**

**Na woensdag wordt  
het keuze-assortiment  
beperkter.**

**Afhankelijk van aanvoer  
en prijschommelingen  
kunnen er aanpassingen  
aangebracht worden.**

**Dit zijn uitzonderlijke  
omstandigheden.**

----

# Nagerechten

Duo van chocolademousse,  
crumble en rood fruit € 5,00/pp

Panna cotta van kokos met citroencrème € 5,00/pp

Trifle met framboos en chocolade  
(lactose- en glutenvrij en suikerarm) € 5,00/pp

Gebakken pannenkoeken € 15,00/kg



**Laten we er samen  
een smaakvol eindejaar van maken  
&  
een voorspoedig en gezond 2024  
gewenst**

[www.klasselagerburggraeve.be](http://www.klasselagerburggraeve.be)



# Gezellig feesten begint bij uw klasseslager!

VANAF WOENSDAG WORDT DE KEUZE BEPERKTER.  
DENK HIERAAN

**Bestellingen Kerstmis:**  
ten laatste woensdag 20 dec 2023

**Bestellingen Oudjaar:**  
ten laatste woensdag 27 dec 2023

**Openingsuren tijdens de feestdagen:**

Donderdag 21/12 & do. 28/12 **GESLOTEN**

Vrijdag 22/12 & vrij. 29/12 open van 8 u. tot 18.30 u.

Zaterdag 23/12 & za. 30/12 open

van 8 u. tot 13 u. - volledige winkel

van 13 u. tot 18 u. - mini meeneem winkel

Zondag 24/12 & zon. 31/12 open van 8 u. tot 18 u.

Maandag 25/12 & ma. 1/1/24 open van 8 u. tot 14 u.

Woensdag 27/12 & woe. 3/1/24 open van 8 u. tot 18 u.

## KLASSESLAGER BURGGRAEVE

Leopold I plein 3  
8400 Oostende  
Tel 059/70 53 35

e-mail:  
[burggraeve@klasseslager.be](mailto:burggraeve@klasseslager.be)

[www.klasseslagerburggraeve.be](http://www.klasseslagerburggraeve.be)

42\_2023\_1750



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. Klasseslagers vzw, Hoogstraat 5, 8460 Oudenburg - Niet op de openbare weg gooien.

