



FEESTMENU

Ontdek nu onze nieuwste gerechten en suggesties voor uw feestmomenten!



Soepen

Tomatensoep met balletjes	€ 5,50/l
Aspergevelouté	€ 6,00/l
Witloofroomsoep	€ 5,50/l
Pompoensoep	€ 5,20/l
Bisque van garnalen	€ 10,00/l

Koude hapjes

Tartaar van rund met gekonfijte tomaat en ponzu	€ 2,70/stuk
Parelcouscous met komkommer en gerookte paling	€ 2,70/stuk
Eendenlevermousse met vijgenmarmelade	€ 2,70/stuk
Tomaat en mozzarella met pestodressing, tomatentartaar en krokante kappertjes (vegetarisch)	€ 2,70/stuk
Tapasschotel manchego, pastrami, iberico ham, wraps, tapenade, ...	€ 11,50/pp

Warme hapjes

Assortiment mini vidées (12 stuks)	€ 12,00/doos
Assortiment mini pizza's (8 stuks)	€ 11,00/doos
Mini worstenbroodjes (8 stuks)	€ 8,00/doos
Kip apero's (10 stuks)	€ 8,00/doos

Koude voorgerechten

Ganzenleverterrine met kweeper en rode uienconfijt	€ 13,20/pp
Carpaccio van rund met truffelmayo en ganzenlever	€ 11,70/pp
Vitello tonnato met kwarteleitje en microleaf	€ 12,20/pp
1/2 Kreeft "belle vue"	€ 18,50/pp
Gemarineerde zalm "gravad lax" met dillemayonaise en haringkaviaar	€ 14,40/pp

Warme voorgerechten

Gebakken Sint-jacobsvrucht met zeevruchtenrisotto en saffraanjus	€ 15,25/pp
Scampi met Thai red curry en mie noedels	€ 13,80/pp
Krokant gebakken kalfszwezeriken met kalfsjus en knolselder	€ 16,85/pp
Garnaalkroket	€ 4,85/stuk
Kaaskroket	€ 3,20/stuk





TIP!

FEESTTOPPERS

Kalkoenfilet gevuld met farce	€ 22,40/kg
Feestelijk gevulde baby kalkoen met farce (2 kg = 4-6 pers)	€ 38,20/stuk
Gebakken feestelijk gevulde baby kalkoen met farce (2 kg = 4-6 pers)	€ 46,60/stuk
Verse 'hoeve' kalkoenen	dagprijs
Feestkalkoen met heerlijke farce (4,5 kg = 6-9 pers)	€ 75,50/stuk
Gebakken feestkalkoen met farce (4,5 kg = 6-9 pers)	€ 82,80/stuk
warme saus naar keuze (champignon-, peper-, sinaasappels- of jagersaus)	€ 14,50/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 wildsaus, boschampionns en
peertje rode wijn € 27,70/pp
- Fazantfilet "fine champagne"**
met witloof € 20,25/pp
- Varkenshaasje duroc d'olives**
met jagersaus, witloof en spruitjes € 14,40/pp
- Kalfsgebraad (hoeve Burgraeve)**
met natuurjus € 17,25/pp
- Wildragout**
met vergeten groentjes € 16,35/pp
- "Hoeve" Kalkoengebraad**
met sinaasappelsaus, witloof en spruitjes € 13,95/pp
- Kalfszwezeriken krokant gebakken**
met kalfsjus en knolselder € 27,50/pp
- Parelhoenfilet**
met dragonsaus en groene kool € 22,75/pp

Hoofdschotel vis

- Tongscharrol**
met rivierkreeftensausje en fijne groentjes € 18,50/pp
- Zeebaarsfilet**
met mosseljus knolselder
en boschampionns € 19,65/pp
- Zalmfilet**
met blanke botersaus, garnalen
en preistoemp € 21,75/pp

Apart bij te bestellen:

**Appel met veenbessen
Peer in rode wijn
Aardappelen naar keuze**

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

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

Aardappel- bereidingen

VANAF 2 PERSONEN +/- 200 gr/pp

Gebakken krielaardappelen	€ 2,70/pp
Gratin aardappelen	€ 2,70/pp
Aardappelpuree	€ 2,70/pp
Koude aardappelsalade	€ 2,60/pp
Knolselderpuree	€ 2,70/pp
Aardappelkroketteren (20st. per doos)	€ 8,00/doos
Aardappelkroketteren (10st. per doos)	€ 4,50/doos

Koude buffetten

VANAF 4 PERSONEN

Koud vleesbuffet met koude groenten
€ 19,00/pp

- Asperges met ham, meloen met parmaham, rosbeef, varkensgebraad, kip, charcuterie, gevulde tomaat, gevulde perzik en ei
- Koude groentjes
- Koude aardappelen
- Apart bij te bestellen pastasalade

Koud vlees EN visbuffet met koude groenten
€ 33,00/pp

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



**Uw gasten
zijn goud
waard!**

Belegde broodjes

Mix van minibroodjes belegd met huisbereide vleeswaren en slaatjes zonder groenten
€ 1,70/stuk

Mix van minibroodjes belegd met huisbereide slaatjes en vleeswaren met groenten
€ 1,80/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,
zonder bewaarmiddelen en kleurstoffen.**

MENU 1

Vitello tonnato
met kwarteleitje en
microleaf

Zeebaarsfilet met
mosseljus, knolselder,
boschampionns
en puree

Panna cotta van peer en
amandelcrumble

€ 34,00/pp

MENU 2

Carpaccio van rund
met ganzenlever en
truffelmayo

Hertenkalffilet met
wildsaus,
boschampionns
en aardappelgratin

Duo chocolademousse,
crumble en rood fruit

€ 39,00/pp



FEESTELIJK TAFELN

FONDUE

- Fondue - totaal pakket** € 17,80/pp
Steak, kip, varken, balletjes met spek
Koude groenten
Koude aardappelsalade
- Fondue maison (350 gr/pp)** € 11,25/pp
Steak, kip, varken, balletjes
- Luxe Fondue (500 gr/pp)** € 13,95/pp
Steak, kip, varken, balletjes
- Fondue voor de jongsten** € 7,00/pp
Steak, kip, varken, balletjes

STEENGRILL “grotere stukken”

- Steengrill - totaal pakket** € 21,00/pp
Kalfssteak, rundssteak, lamskotelet, kalkoenhaasje,
burger en Ardeens lapje
Warme groenten
Gebakken krielaardappelen
- Steengrill - vlees** € 14,20/pp
Kalfssteak, rundssteak, lamskotelet, kalkoenhaasje,
burger en Ardeens lapje

GOURMET

- Gourmet - totaal pakket** € 20,50/pp
Steak, kalf, varken, worst, saté, spek, kip, gyros,
kaasburger, cordon bleu
Warme groenten
Gebakken krielaardappelen
- Luxe gourmet** € 13,20/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

- € 24,20/pp
Parelhoen, hert, konijn, eend, fazant,
haas, everzwijn

MEATLOVERS

- € 45,00/pp
Assortiment 450 gr puur vlees
Scottona, wit blauw, mooi Argentijnse ribeye,
Limousin en Hilton

TEPPANYAKI

Teppanyaki - totaal pakket € 27,70/pp

Steak, kalf, lam, Duroc d'olives varkenshaasje, kalkoenhaasje
Kabeljauwhaasje, zalmfilet, coquilles, scampi en tongrolletje
Mix van julienne, paprika, ajuin, courgette, champignon en pepers
Noedels en aardappelen in schil

Teppanyaki € 22,70/pp

Steak, kalf, lam, Duroc d'olives varkenshaasje, kalkoenhaasje
Kabeljauwhaasje, zalmfilet, coquilles, scampi, tongrolletje

onze specialiteiten!

SPECIALITEIT: eigen hoeve vlees wit-blauw

- Dry aged Côte à l'os (Charolais, Limousin, Scottona, Hilton)
- Varkenskroontjes Duroc D'Olives
- Traditie Ardeens gebraad
- Kalfsgebraad "eigen hoeve", kalfskroontjes
- Lamsbouten, lamsschouder en lamskroontjes
- Rosbief 'bande de lard'
- Tal van wild zoals hertengebraad, hertenkroontje, fazantenfilet, everzwijn, eendenborstfilet, ...

HAMBURGER PARTY

VANAF 4 PERSONEN

5 soorten burgers € 16,35/pp

rundburger, Dry age burger, kippenburger, kaasburger en entrecôteburger
5 minibroodjes

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



AMBACHTELIJ

K

Groenten buffetten

koude groenten € 6,35/pp
vitaminesla, slaatje gezond, komkommer mix met
boontjes en bloemkoolmix

warme groenten € 6,50/pp
broccoli, bloemkool, witloof, boontjes,
gestoofde champignons, gratineerde tomaat
en wortelen

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

Extra's

koude sausen € 1,70/potje
(cocktail, tartare, mayonaise, look,
curry, sausje met pit)

Warme sausen € 14,50/l
(peper-, champignon- en wild 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.**

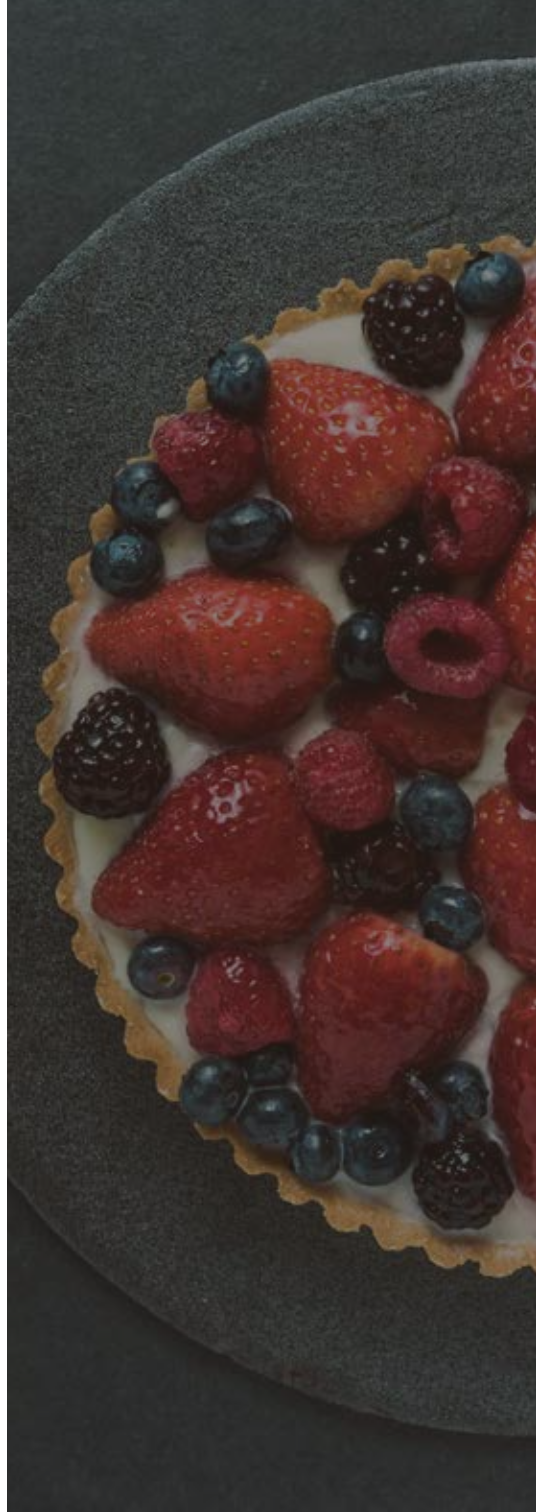
Nagerechten

Duo van chocolademousse, crumble en rood fruit	€ 5,00/pp
Tiramisu	€ 5,00/pp
Panna cotta van peer, amandel crumble	€ 5,00/pp
Trifle met framboos en chocolade (suikerarm, lactose- en glutenvrij)	€ 5,00/pp



**Laten we er samen
een smaakvol eindejaar van maken
&
een voorspoedig en gezond 2025
gewenst**

www.klasseslagerburggraeve.be



Gezellig feesten begint bij uw klasseslager!

**VANAF WOENSDAG 18/12 WORDT DE KEUZE
BEPERKTER. DENK HIERAAN**

Bestellingen Kerstmis:
ten laatste woensdag 18 dec 2024 om 13 u.

Bestellingen Oudjaar:
ten laatste woensdag 25 dec 2024 om 13 u.

Openingsuren tijdens de feestdagen:

Alle dagen open van 8 u. tot 18.30 u.

Woensdag 18/12 open van 8 u. tot 13 u. zelfbediening tot 18 u.

Donderdag 19/12 GESLOTEN

Vrij./ zat./ zon. 20&21&22/12 open van 8 u. tot 18.30 u.

Maandag 23/12 & 30/12 open van 8 u. tot 13 u.

Dinsdag 24/12 & 31/12 open van 8 u. tot 18.30 u.

Woensdag 25/12 & 1/01/25 open van 8 u. tot 13 u.

Donderdag 26/12 GESLOTEN of van 8 u. tot 13 u.

Vrij./ zat./ zon. 26&27&28/12 open van 8 u. tot 18.30 u.

KLASSESLAGER BURGGRAEVE

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

e-mail:
burggraeve@klasseslager.be

www.klasseslagerburggraeve.be

42_2024_2250



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.

