



MIENUKAART

BOORDEVOL LEKKERE GERECHTEN EN SUGGESTIES

VERS
VOOR U
GEMAAKT

YOURI EN VEERLE

Leistraat 86 - 2460 Lichtaart
014/55 63 54 - youri.proost@klasseslager.be

FEESTELIJKE STARTERS

Aperitiefhapjes

Mini garnaalcocktail	€ 2,85/stuk
Mini vitello tonnato	€ 2,85/stuk
Mini ronds carpaccio	€ 2,85/stuk

Mini-worstenbroodje	€ 10,00/10 stuks
Mini-pizza	€ 11,00/10 stuks
Mini-vidé vis	€ 10,00/10 stuks
Mini-vidé kaas	€ 10,00/10 stuks
Mini-vidé kip	€ 10,00/10 stuks

Warme hapjesschotel

Mini-pizza, mini-worstenbroodje, sparerib, kippenknabbel, mini-vidé kip, mini-vidé kaas en grillworst.

Per 5 personen (+ waarborg schotel € 20,00) € 7,50/pers

Deze ovenklare hapjes hoef je enkel in een oven van 180°C gedurende 15 min op te warmen.

FEESTELIJKE SOEPEN

Tomatenroomsoep	€ 4,40/l
Aspergeroomsoep	€ 5,70/l
Boschampignonsoep	€ 5,70/l

(1 liter soep is voor ongeveer 3 borden soep)

Ook soepballetjes verkrijgbaar om je soep te verrijken



KOUDE VOORGERECHTEN

Rundscarpaccio

Dunne lapjes rundsvlees, op een bordje geschikt met knapperige garnituur. € 9,50/pers
Ook verkrijgbaar zonder garnituur € 3,50/pers

Vitello tonnato

Italiaanse klassieker!
Dun gesneden kalfsgebraad met een sausje van tonijn, op een bordje geschikt met frisse garnituur van rucolasla,... € 11,20/pers

Wildpastei met garnituur

3 Soorten wildpastei, op een bordje geschikt met knapperige garnituur en aangepaste confituur. € 8,20/pers

Garnaalcocktail

Grijze garnalen met ei, tomaten, sla en cocktailsaus. € 10,00/pers

WARME VOORGERECHTEN

Koninginnenhapje

(200gr vulling/pers) € 4,20/pers

Ambachtelijke kaaskroketten

Bakken op 180°C € 4,20/2 stuks

Ambachtelijke garnaalkroketten

Bakken op 180°C € 10,00/2 stuks

Scampi van de chef met rijst

€ 9,80/pers

Alle voorgerechten (koud en warm) worden op een bordje gepresenteerd (+ waarborg € 2,00/bordje).



HOOFDGERECHTEN

MET VLEES EN SAUS + GARNITUUR

Garnituur (boontjes, wortel en schorseneren)

Varkenshaasje

met champignon- of pepersaus € 14,90/pers

Gevulde kalkoenfilet

met een vulling van champignons, spek en ui én met champignonsaus € 14,50/pers

Hertekalffilet met calvadossaus

€ 28,00/pers

Orlofgebraad met champignonsaus

€ 14,50/pers

Kerstkalkoenfilet met champignonsaus

€ 14,00/pers

Everzwijnfilet met wildsaus

€ 17,50/pers

MET VIS EN PUREE

Tongrolletjes op Oostendse wijze

€ 18,50/pers

Vispannetje

€ 18,50/pers

Kabeljauwhaasje met garnalen en prei

€ 23,50/pers

Alle hoofdgerechten met vlees en vis worden op een schotel gepresenteerd (+ waarborg schotel).



BIEFSTUK VAN ONS BELGISCH WIT-BLAUW RAS

Wij verkopen ons eigen wit-blaauw ras uit de kempen. Wij werken enkel met vrouwelijk vlees dat minstens een maal gekalfd heeft omdat dit, mals, sappiger en zeer smaakvol is dit runds vlees is perfect voor op de bbq.

Rumsteak
Entre côte
Cote a los
Fillet pur

**SPECIALITEIT
VAN HET HUIS**

TERUG NAAR DE TIJD VAN TOEN

Onze dry aged runds vlees
(5 weken gerijpt)

Entre côte dry aged

Côte a los dry aged

KALKOEN

Gevulde kalkoenfilet (vers)	€ 22,80/kg
Verse kalkoen	€ 7,80/kg
Ontbeende kalkoen (vers)	€ 10,40/kg

AANRADER!

Gevulde babykalkoen - niet gebakken

Met een vulling van champignons, spek, ui en pistachenoten én met champignonsaus

(Deze babykalkoen wordt door ons ovenklaar gemaakt. U hoeft hem enkel gedurende ± 4 uur in een oven van 120°C te plaatsen.)

Ongeveer voor 6 personen. € 60,00/stuk
(+ waarborg schotel)

Voorgegaarde babykalkoen

- Met een vulling van champignons, spek, ui en pistachenoten én met champignonsaus
+ groentegarnituur € 85,00/stuk
(+ waarborg schotel)
- Met een vulling van fruit én met een fruitsaus.
+ fruitgarnituur € 85,00/stuk
(+ waarborg schotel)

(Deze babykalkoen is enkel nog op te warmen.)
Ongeveer voor 6 personen.



BIJGERECHTEN

Aardappelpuree	€ 2,80/pers
Aardappel partjes met rozemarijn	€ 2,80/pers
Aardappelgratin	€ 2,80/pers
Verse aardappelkroketten	€ 0,40/stuk
Appeltjes in veenbessen	€ 18,70/kg

SAUSJES

Koude sausjes tartaar, cocktail, curry, barbecue, look, provençale, mayonaise	€ 9,50/kg
Warme saus champignonsaus, pepersaus, wildsaus, witte wijnsaus	€ 13,80/kg



KAASSCHOTEL

als hoofdgerecht
300g kaas rijkelijk versierd met vers fruit en noten-
assortiment.
€ 13,20/pers (+ waarborg schotel)

als dessert
150g kaas rijkelijk versierd met vers fruit en noten-
assortiment.
€ 8,50/pers (+ waarborg schotel)

CHARCUTERIESCHOTELS

150g fijne vleeswaren + salades + garnituur
€ 6,80/pers (+ waarborg schotel)

MET SMAAK EN PASSIE, DAAR GAAN WE VOOR!

FEESTMENU 1

(vanaf 2 personen)

Voorgerecht

Garnaalcocktail

Soep

Tomatenroomsoep met balletjes

Hoofdgerecht

Gevulde kalkoenfilet met verse champignonsaus

+ een assortiment van groenten
+ 8 verse aardappelkroketten
OF

Varkenshaasje met champignon- of pepersaus
+ een assortiment van groenten
+ 8 verse aardappelkroketten

Dessert

Chocomousse OF tiramisu OF rijstpap

€ 27,50/pers

FEESTMENU 2

(vanaf 2 personen)

Voorgerecht

Garnaalcocktail

Soep

Tomatenroomsoep met balletjes

Hoofdgerecht

Tongrolletjes op Oostendse wijze met puree

OF

Vispannetje met puree

Dessert

Chocomousse
OF tiramisu
OF rijstpap

€ 29,50/pers

FEESTMENU 3

(vanaf 2 personen)

Voorgerecht

Rundscarpaccio

Soep

Boschampignonsoep

Hoofdgerecht

Hertefilet met calvadossaus
+ assortiment van groenten
+ 8 verse aardappelkroketten
OF

Kabeljauw met prei, puree en grijze garnalen + assortiment van groenten

Exclusieve-dessert

Chocolade fantasie

€ 43,00/pers

Alle menu's worden op een schotel gepresenteerd (+ waarborg schotel).



KERST EN NIEUWJAAR BUFFET

(vanaf 4 personen) € 28,90/pers (+ waarborg schotel)

Garnaalcocktail
Verse gestoomde zalm
Rundscarpaccio
Vitello tonnato
Meloen met Ganda ham
Gebraden kippenboutje
Groenteassortiment
Aardappelsla
Pastasalade
Cocktail- en tartaarsaus

Kerst en nieuwjaar buffet uitgebreid
met gerookte vissoorten

+ € 7,00/pers
(+ waarborg schotel)

Kerst en nieuwjaar buffet uitgebreid
met verse ananas en zeevruchtencocktail

+€ 5,00/pers
(+ waarborg schotel)

VOOR DE HOBBYKOK

Voor de hobbykok hebben wij steeds het ideale stukje vlees ter beschikking.

De perfecte rosbeef,
gebraadje, varkenskroon,
lams, varkenshaasje,
dry aged wit blauw,...

Ook een ruim assortiment wild
te verkrijgen: hertenfilet,
everzwijnfilet, eendenfilet,
hazerugfilet, bosduif,
fazant,...

(min. 4 werkdagen op
voorhand te bestellen)



FONDUE

Runds
Kip
Varkenshaasje

Kalkoen filet
Vinkjes
Fondueballetjes

€11,00/pers

Kinderfondue

Chipolata, fondueballetjes, vinkjes, kip € 6,00/pers

Fondue 'All-in'

Fondue + groenteassortiment + sausjes €17,50/pers

GOURMET/STEENGRILL

Gourmet/steengrill

malse rundsbiefstuk
kipfilet
varkenshaasje
kalkoenfilet

lamskroontje
spek
worst
hamburger

€12,50/pers

Gourmet/steengrill zonder lams

malse rundsbiefstuk
kipfilet
varkenshaasje
kalkoenfilet

kipgyros
spek
mini chipolata
hamburger

€11,30/pers

Kindergourmet/steengrill

Chipolata, hamburger, kip, spek € 6,00/pers

Gourmet/steengrill 'All-in'

Gourmet + groenteassortiment + sausjes €19,00/pers

Gourmet/steengrill zonder lams 'All-in'

Gourmet + groenteassortiment + sausje €17,80/pers

TEPPAN YAKI

(vanaf 4 pers)

€ 14,50/pers

Scampi
Zalmfilet
Runds tournedos
Kipfilet
Kalkoenfilet
Gyros
Chipolata
Varkenssaté

Dit kan zowel op de teppanyaki, steengrill of gourmet.

WOK

(vanaf 4 pers)

€ 14,50/pers

Gyros van runds
Gyros van kip
Gyros van varkens
Gyros van kalkoen
Pasta, rijst, bouillon, room



KLASSESHOTEL 'DE LUXE'

€ 16,00/pers

Rundsfilet
Kalfstournedos
Eendenborstfilet
Varkenshaasje
Kwartelei
Lamskroon
Kipfilet
Chipolata
Gerookt spek

Dit kan zowel op de teppanyaki, steengrill of gourmet.

KOUDE GROENTESHOTEL

€ 6,50/pers

Geschikt bij gourmet, steengrill, teppan yaki,...

Assortiment van sla, tomaten, komkommer, boontjes, witte koolsla, eitje, wortelen, aardappelsla en pastasalade.

Met de feestdagen worden onze fondue, gourmet, steengrill, en klasse schotels niet gewijzigd, je kan ze eventueel wel aanvullen met vlees naar keuze.



PIZZA PARTY

Maak zelf je eigen pizza aan tafel

Pizza bodems

Topping

Verschillende soorten beleg

Kaas en kruiden

€ 13,95/pp

Huur toestel €10,00/stuk

Borg toestel €50,00/toestel

(deze krijgt u terug als u detoestellen
proper terug brengt)

BESTEL TIJDIG UW PRODUCTEN EN GENIET VAN EEN HEERLIJK FEESTMENU !

WINTER BBQ

WINTER DEGUSTATIE BBQ

€ 14,50/pers

Gemarineerde kipfilet
Gemarineerde biefstuk
BBQ-spek
BBQ-worst
Lams
Ardens burgertje
Varkenssatéetje

WINTER BBQ 'DE LUXE'

€ 20,00/pers

Winter degustatie bbq
+ scampi + zalm

WINTER BBQ 'ALL-IN'

€ 20,50/pers

Winter degustatie bbq
+ groentebuffet + bbq-sausjes (80g/pers)

WINTER BBQ 'DE LUXE ALL-IN'

€ 25,80/pers

Winter bbq 'de Luxe'
+ groentebuffet + bbq-sausjes (80g/pers)

PROOST, UW TRAITEURSPECIALIST

HEEFT U VRAGEN OVER DE
BEREIDING VAN UW PRODUCTEN?
WIJ HELPEN U GRAAG VERDER!

Er is een waarborg van toepassing
op de borden, schotels,...



DESSERTEN

Rijstpap

€ 2,80/stuk

Chocomousse

€ 2,80/stuk

Tiramisu

€ 2,80/stuk

EXCLUSIEF DESSERT

hiervoor hebben wij samen gewerkt met een jong top patissier die voor ons 1 exclusief dessert heeft voorzien. verwacht u aan een dessert zoals in een sterrenrestaurant! beperkt verkrijgbaar op=op

Chocoladefantasie

€ 6,80/pers

dessert van flexi chocolade ganache, mango en passievruchten crèmeux, kokos sneeuw en afgewerkt met chocolade macaron.



Wij danken u voor het vertrouwen dat u het afgelopen jaar in onze zaak stelde.

PROOST YOURI EN VEERLE





MIJ WENSEN U ALVAST PRETTIGE FEESTDAGEN EN EEN FANTASTISCH EN GEZOND

2021

WWW.KLASSESLAGER.BE



TIP
BESTEL
TIJDIG



YOURI EN VEERLE

Leistraat 86 - 2460 Lichtaart
014/55 63 54
youri.proost@klassetlager.be

uiterste bestel datum kerst 20/12/2020 14 uur
uiterste bestel datum nieuwjaar 27/12/2020 14 uur

OPENINGSUREN FEESTDAGEN

woensdag 23/12/2020	7 uur tot 15 uur
donderdag 24/12/2020	7 uur tot 16 uur
vrijdag 25/12/2020	10 uur tot 12 uur
zaterdag 26/12/2020	7 uur tot 16 uur
zondag 27/12/2020	7 uur tot 12 uur
maandag 28/12/2020	gesloten
dinsdag 29/12/2020	7 uur tot 18 uur
woensdag 30/12/2020	7 uur tot 15 uur
donderdag 31/12/2020	7 uur tot 14u30
vrijdag 01/01/2021	gesloten
zaterdag 02/01/2021	7 uur tot 16 uur
zondag 03/01/2021	7 uur tot 12 uur



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

24_2020_750