



MENUKAART

Boordevol lekkere

gerechten & suggesties

YOURI EN VEERLE

Leistraat 86 - 2460 Lichtaart

014/55 63 54

youri.proost@klasselager.be

bestel online op

www.youri-en-veerle.be



10 JAAR PASSIE EN AMBACHT

**VERS
VOORU
GEMAAKT**

*Gold quality
By
Klasselagers*

Feestelijke starters

Aperitiefhapjes

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

Mini-worstenbroodje	€ 11,00/10 stuks
Mini-pizza	€ 13,00/10 stuks
Mini-vidé kaas	€ 11,00/10 stuks
Mini-vidé kip	€ 11,00/10 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 hoeft je enkel in een oven van 180°C gedurende 15 min op te warmen.

Feestelijke soepen

Tomatenroomsoep	€ 5,50/l
Aspergeroomsoep	€ 6,50/l
Boschampionsoep (1 liter soep is voor ongeveer 3 borden soep)	€ 6,00/l

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)	€ 4,50/pers
Ambachtelijke kaaskroketten Bakken op 180°C	€ 4,60/2 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

€ 15,50/pers

Gevulde kalkoenfilet

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

€ 15,30/pers

Hertekalffilet met calvadossaus

€ 28,00/pers

Orlofgebraad met champignonsaus

€ 15,00/pers

Kerstkalkoenfilet met champignonsaus

€ 14,50/pers

Everzwijnfilet met wildsaus

€ 19,80/pers

MET VIS EN PUREE

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).



bestel online op
www.youri-en-veerle.be



Biefstuk van ons belgisch Wit-blauw ras

Wij verkopen ons eigen wit-blauw 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
Côte 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



Met smaak en passie, daar gaan we voor!

Kalkoen

Gevulde kalkoenfilet (vers)	€ 23,80/kg
Verse kalkoen	€ 8,00/kg
Ontbeende kalkoen (vers)	€ 12,00/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 € 90,00/stuk
(+ waarborg schotel)

- Met een vulling van fruit én met een fruitsaus + fruitgarnituur € 90,00/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 € 9,50/kg
tartaar, cocktail, curry, barbecue, look, provençale, mayonaise

Warme saus € 13,80/kg
champignonsaus, pepersaus, wildsaus, witte wijnsaus

Kaasschotel

als hoofdgerecht
300g kaas rijkelijk versierd met vers fruit en noten-assortiment. € 14,20/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
minimum 4 personen € 7,00/pers (+ waarborg schotel)

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

Zalm filet met kreeftesaus,
groente garnituur en 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

Exclusieve-dessert

Chocolade fantasie

€ 41,00/pers

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

VOOR DE HOBBYKOK

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

De perfecte rosbief,
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)



Uw gasten zijn goud waard

Fondue

€11,50/pers

Runds
Kip
Varkenshaasje
Kalkoen filet
Vinkjes
Fondueballetjes



KINDERFONDUE

Chipolata, fondueballetjes, vinkjes, kip

€6,00/pers

Gourmet/steengrill

€12,90/pers

malse rundsbiefstuk
kipfilet
varkenshaasje
kalkoenfilet
lamskroontje
spek
worst
hamburger

GOURMET/STEENGRILL ZONDER LAMS

€11,90/pers

malse rundsbiefstuk
kipfilet
varkenshaasje
kalkoenfilet
kipgyros
spek
mini chipolata
hamburger

KINDERGOURMET/STEENGRILL

Chipolata, hamburger, kip, spek

€6,00/pers



Teppan Yaki (vanaf 4 pers) € 15,00/pers

Scampi
Zalmfilet
Runds tournedos
Kipfilet
Kalkoenfilet
Gyros
Chipolata
Varkenssaté

Dit kan zowel op de teppanyaki, steengrill of gourmet.

Klasseschotel 'de Luxe' € 16,50/pers (vanaf 4 pers)

Rundsfilet
Kalfstournedos
Eendenborstfilet
Varkenshaasje
Kwartelei
Lamskroon
Kipfilet
Chipolata
Gerookt spek

Dit kan zowel op de teppanyaki, steengrill of gourmet.

Koude groenteschotel € 6,80/pers

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

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



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 de toestellen 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)



bestel online op
www.youri-en-veerle.be

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 crémeux, 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





10 JAAR PASSIE EN AMBACHT



“Nothing brings people together like good food”



WWW.KLASSESLAGER.BE

**WIJ WENSEN U ALVAST PRETTIGE FEESTDAGEN
EN EEN FANTASTISCH EN GEZOND 2022**

**uiterste bestel datum kerst 19/12/2020 14 uur
uiterste bestel datum nieuwjaar 26/12/2020 14 uur**

OPENINGSUREN FEESTDAGEN

dinsdag 21/12/2021 7 uur tot 14 uur	woensdag 29/12/2021 7 uur tot 14 uur
woensdag 22/12/2021 7 uur tot 14 uur	donderdag 30/12/2021 7uur tot 14uur
donderdag 23/12/2021 7 uur tot 14 uur	vrijdag 31/12 7 uur tot 14 uur
vrijdag 24/12/2021 7 uur tot 16 uur	
zaterdag 25/12/2021 10 uur tot 12 uur	zaterdag 01/01 tem donderdag 06/01/2022 gesloten
zondag 26/12/2021 7 uur tot 12 uur	vrijdag 07/01/2022 7uur tot 18 uur
maandag 27/12/2021 gesloten	zaterdag08/01/2022 7 uur tot 16 uur
dinsdag 28/12/2021 7uur tot 14 uur	zondag 09/01/2022 7 uur tot 12 uur

YOURI EN VEERLE

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

bestel online op www.youri-en-veerle.be



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

24_2021_700