



MENUKAART

Boordevol lekkere

gerechten & suggesties



Generaal Iemanlaan 127
8310 Assebroek
Tel. 050/36 17 65

timmerman-ryckaert@hotmail.com
www.slagerijtimmerman-ryckaert.com



10 JAAR PASSIE EN AMBACHT

**VERS
VOORU
GEMAAKT**

*Gold quality
By
Klasselagers*

Aperitiefhapjes

KOUDE HAPJES

Tomaat met grijze garnaltjes (mini cocktail)	€ 1,90/st
Zalmmousse en komkommer	€ 1,50/st
Pastasalade met hesp	€ 1,50/st
Vlaamse boereham met meloenballetjes	€ 1,50/st
Gerookte zalm met verse kruidenkaas	€ 1,50/st
Carpaccio van wit-blauw rund	€ 2,00/st
met rucola, pijnboompitjes, zongedroogde tomaat en parmezaanschilfertjes	
Carpaccio van kip	€ 2,00/st
met pijnboompitjes, rucola, snoeptomaatjes en parmezaanschilfers	
Spiesje van mozzarella, zongedroogde tomaat, groene olijf en spaanse serranoham	€ 1,50/st

TAPASSHOTEL (vanaf 4 pers.)	€ 9,00/pers.
fijne charcuterie, kazen, olijven, zongedroogde tomaatjes, ansjovis, tapenades, peppadew, ...	

VLAAMSE APERTIEFPLANK	€ 7,50/pers.
blokjes kaas, gedroogde ham, soorten aperitief salami, bloedworst, grill worstje, droge worst, hoofdvlees, seizoensfruit, ...	

WARME HAPJES

Artisanale kaasballetjes	€ 0,80/st
verpakt per 12 stuks	€ 9,60
Artisanale garnaalkroketjes	€ 1,00/st
verpakt per 12 stuks	€ 12,00
Apero kippenduimpje	€ 0,75/st
Klassieke bladerdeeghapjes:	
kaas, ham en zalm	
verpakt per 12 stuks	€ 10,20
(voorverwarmde oven ongeveer 10 min. op 160°C)	
Mini hamburgertjes	€ 1,00/st
Mini quiche mediterrane geitekaas	€ 2,50/st
Mini quiche ricotta spinazie	€ 2,50/st

Feestelijke soepen

Tomatenroomsoep	€ 4,00/l
Aspergerroomsoep	€ 4,00/l
Bospaddestoelencrèmesoep	€ 4,50/l
Roomsoep van kreeft	
met grijze garnalen	€ 6,50/l

Voorgerechten

Elk voorgerecht (koud of warm) wordt feestelijk op bord of ovenpannetje afgewerkt!

KOUDE VOORGERECHTEN

Garnalencocktail	€ 9,00/pers.
cocktail van grijze garnalen met zijn cruditeiten	
Wildpastei boeket	€ 9,00/pers.
trio van wildpastei met aangepaste garnituur	
Spaanse serrano ham met meloen	€ 8,00/pers.
bordje fijn gesneden spaanse serrano ham met cavaillonparels	
Rundscarpaccio van wit-blauw	€ 8,00/pers.
rijk gevuld bordje met carpaccio van ons wit-blauw rundsvlees, besprenkelt met olijfolie en afgewerkt met rucola, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitten en parmezaanschilfers	
Beursje van gerookte zalm	€ 8,00/pers.
beursje van gerookte zalm met ham en prei	
Duo van grijze garnalen en gerookte zalm	€ 9,50/pers.
duo van grijze garnalen en gerookte zalm afgewerkt met z'n garnituur en cocktailsaus	
Kipcarpaccio	€ 7,50/pers.
carpaccio van kip met pijnboompitjes, parmezaanschilfers, rucola en snoeptomaatjes, dit alles besprenkeld met olijfolie	
Tomate crevette	€ 9,00/pers.
een belgische tomaat rijkelijk gevuld met grijze garnalen en zijn garnituur	

SPRANKELENDE APERITIEVEN TE VERKRIJGEN

CAVA VISIEGA

CAVA LACRIMA BACCUS

MONTANA PORTO

GIN BRUGES 'BLACK SWAN'

WARME VOORGERECHTEN

Huisgemaakte kaaskroketten

€ 1,60/st

Huisgemaakte garnaalkroketten

€ 3,50/st

boordevol grijze garnalen

FAVORIEET

Sint Jacobsschelp

€ 8,90/st

royaal gevuld met Sint-Jacobs vruchten,
garnalen en zalm in een zachte vissaus

NIEUW

Risotto, kabeljauw met kruidenkorst

€ 9,80/pers.

Tongrolletjes in dugléré saus

€ 7,50/pers.

afgewerkt met grijze noordzeegarnaaltjes

ONS SUCCESNUMMER!

Vispannetje deluxe

€ 8,90/pers.

Tagliatelli met scampi

€ 7,50/pers.

in madrassaus

Kaasrolletje met ham

€ 2,50/st

Bouche à la reine:

€ 2,90/st

krokant bladerdeeggebakje royaal gevuld
met vol au vent van het huis



Hoofdgerechten

VLEES (min. 2 pers.)

Kalkoenfilet in archiducsaus € 13,90/pers.
pure, verse jonge kalkoenfilet, op smaak gebracht met heerlijke kruiden in een champignonroomsausje met groentengarnituur

Kippenfilet in roze pepersaus € 13,90/pers.
zacht gegaarde filet van kip in roze pepersaus met groentengarnituur

Gevulde kalkoenfilet met grand-mèresaus € 13,90/pers.
kalkoenfilet gevuld met farce van kalfsgehakt verrijkt met oude porto, truffel, pistache en kersjes opgesmukt met bijhorende groentengarnituur

Kalfsgebraad € 15,90/pers.
in saus van vleesjus op smaak gebracht met wat oude port en groentengarnituur

Eendeborstfilet à l'orange € 15,90/pers.
verse rosé gebakken eendefilet gecarameliseerd met een sinaasappelsaus en groentengarnituur

Goudbruine parelhoenfilet € 16,90/pers.
filet van parelhoen in madrassaus met zijn groentengarnituur

Stoofpotje van lamsvlees "eigen kweek" € 15,90/pers.
met aangepaste groentengarnituur

AANRADER!

Stoofpotje van varkenswangetjes "Glorius" € 14,90/pers.
met aangepaste groentengarnituur

Lamsbout in culinaire saus € 14,90/pers.
met groentengarnituur

Tal van bereidingen blijven tijdens de feestdagen te verkrijgen, ook al heb je deze niet besteld.



Met smaak en passie, daar gaan we voor!

WILD (min. 2 pers.)

Hazerugfilet € 18,90/pers.
kort gebakken filet van haas in een pittig wildsausje met wildgarnituur

Hertekalffilet € 20,90/pers.
filet van hertekalf in een zacht wildsausje opgesmukt met wildgarnituur

Filet van ree "grand veneur" € 25,90/pers.
gegarneerd met wildgarnituur

Halve fazant "fine champagne" € 16,90/pers.
fazantje overgoten met een champagne roomsausje met wildgarnituur

Fazantenborstfilet "fine champagne" € 17,90/pers.
filet van fazant in fine champagne sausje met wildgarnituur

Everzwijnfilet in wildsausje € 17,90/pers.
sappig rosé gebakken haasje van wild zwijn in sausje van champignons met wildgarnituur

Wildstoofpotje € 15,90/pers.
langzaam gegaard stoofpotje van ree, hert en everzwijn met wildgarnituur

GROENTENGARNITUUR BIJ DE HOOFDGERECHTEN INBEGREPEN

- Appeltje met veenbessen
- Boontjes met spek
- Gekarameliseerd witloof
- Brusselse spruiten
- Jonge worteltjes

VIS (min. 2 pers.)

TOPSPECIALITEIT VAN ONZE CHEFKOK!

Vispannetje van het huis € 16,50/pers.
royaal gevuld ovenschoteltje met verse zalmfilet, tongrolletjes, garnaal, scampi en coquilles vergezeld van puree in een zachte witte wijnsaus

Kabeljauwfilet dugléré € 16,90/pers.
kabeljauwfilet overgoten met een sausje op basis van witte wijn, sjalot en prei-ringetjes vergezeld met verse aard.puree

Gegrild zalmhaasje € 16,90/pers.
in roze pepersaus op een bedje van spinazie puree

Tagliatelli met scampi's € 14,50/pers.
in madrassaus

NIEUW

Kabeljauwfilet € 17,50/pers.
op bedje van risotto met kruidenkorst



Opwarmtip voor de hoofdgerechten:
oven voorverwarmen op 200°C - het gerecht ongeveer 40 à 45 minuten opwarmen op 160°C.

VERS WILD EN GEVOGELTE

voor alle wildliefhebbers, selecteren wij enkel vers wild van topkwaliteit! Bij elk stukje wild hoort een aparte bereiding, hierbij helpen wij u graag. Sausjes of fonds alsook aangepaste groentenschotels apart verkrijgbaar.

KLASSEMENU 1

(min. 2 pers.)

€ 27,50/pers. i.p.v. € 30,40/pers.

2 garnaalkroketten

.

Tomatenroomsoep

.

Kalkoen feestgebraad in archiducusaus met appeltje en veenbessen, gekarameliseerd witloof, boontjes in spekmanteltje, jonge worteltjes, brusselse spruiten en 5 kroketten

.

Coupe van advocaat en chocolademousse

KLASSEMENU 2

(min. 2 pers.)

€ 29,80/pers. i.p.v. € 33,15/pers.

Tagliatelli van scampi met madrassaus

.

Bospaddestoelencrèmesoep

.

Wildstoofpotje opgesmukt met appeltje en veenbessen, gekarameliseerd witloof, boontjes met spekmanteltje, jonge worteltjes, brusselse spruiten en 5 kroketten

.

Coupe van advocaat en chocolademousse

KINDERMENU

€ 8,50/pers.

Tomatensoep met balletjes

.

Kalkoenfilet (saus naar keuze) met appelmoes en 3 kroketten

.

Chocolademousse

KLASSEMENU 3

(min. 2 pers.)

€ 30,80/pers. i.p.v. € 34,20/pers.

Visschelp van het huis met verse Sint-jacobsvruchten, grijze garnalen en zalmfilet in een zacht vissausje.

.

Aspergeroomsoep

.

Vers gebakken eendeborstfilet gekarameliseerd met een zoetzure sinaasappelsaus vergezeld van wintergarnituur en 5 kroketten

.

Coupe van advocaat en chocolademousse

**SUGGESTIE VOOR EEN LEUK
GEZELLIG SAMENZIJN**

“ASSEBROEKS BUFFETJE”

(min. 4 pers.) € 25,50/pers.

Aperitiefplankje met lekkere, artisanale producten: droog worstje, bloedworst, paté's met uienconfijt, kaasblokjes, kaastartinade, hoofdvlees, grill worstje, ...

Soepje: bospaddestoelencremesoep

Hoofdgerecht: stoofpotje van varkenswangetjes “glorius” met aardappelgratin en aangepaste wintergroentjes.

Dessert: coupe van advocaat en chocolademousse

BIJ BESTELLING VANAF 4 PERSONEN
VAN EENZELFDE KLASSEMENU OF
ASSEBROEKS BUFFETJE, 1 FLES HEERLIJKE
CAVA "VISIEGA" GRATIS



Uw gasten zijn goud waard



ONZE TOPSPECIALITEIT SINDS JAREN

GEVULDE KALKOEN

Gevuld met een farce van kalfsgehakt verrijkt met oude porto, truffel, pistache en kersjes!!!

Gevulde kalkoen

OVENKLAAR - € 13,90/kg

TIPS BIJ HET BAKKEN VAN GEVULDE KALKOEN:

Verwarm uw oven voor op 180°C · Braad de kalkoen op 160°C tot hij een mooi kleurtje heeft en verlaag daarna de temperatuur tot 140°C · Eerste 2 kg = 1 ½ uur braden , daarna ½ uur per kg bijtellen. Een kalkoen van 4 kg moet dus ongeveer 2,5 uur in de oven · De kalkoen regelmatig met het braadvocht overgieten tijdens het bakken · U kan ook huisgemaakte sauzen apart bestellen zodat U dit niet op het laatste moment zelf hoeft te doen

Gevulde kalkoen

GEBAKKEN EN WARM mee te nemen op een afgesproken uur - € 15,90/kg

De kalkoen wordt door ons gebakken en warm meegegeven en mag thuis warm gehouden worden in een voorverwarmde oven op 50°C

saus wordt gratis bijgeleverd.

bijhorende warme groentjes: € 4,50/pers.

Alles is te combineren met onze verse kroketten, aardappelgratin, aardappelpuree



Tafelparty

Fondue van het huis € 9,00/pers.
een samengestelde en mooi gegarandeerde feestschotel met runds, kalfs, varkensvlees, kipfilet, kalkoenhaasje en assortiment fondueballetjes.

Junior € 6,00/pers.

Extra fondueballetjes (300g) € 4,50/pers.

Degustatie fondue 'klasse' € 11,00/pers.
wij bieden u een extra gegarandeerde feestschotel, met het malste vlees van kalfs en rundsvlees, gemarineerd vark.haasje, vinkje van gerookt spek met kruidengehakt, assortiment fondueballetjes en het fijnste van kip en kalkoenfilet.

Fondue 'BOURGUIGNONNE' € 10,50/pers.
zuiver runds- en kalfsvlees.

EEN HEERLIJKE KLASSIEKER!

Gourmet of steengrill van het huis € 9,50/pers.
feestelijke schotel met gyros, kalkoenhaasje, biefstukje van het wit-blauw ras, hamburger, chipolata, gepaneerd vark.lapje, brochetje, lamskotelet, kalfssauté en eitje.

TOPPER!

Gourmet "Speciale" € 11,50/pers.
feestelijke schotel met gyros, kalkoenhaasje met appel, biefstuk van het wit-blauw ras, hamburger, chipolata, brochetje van kip, cordon bleu, lamskotelet, kalfssauté, 3 gekruide scampi's.

Feestgourmet € 18,75/pers.
fazantenfilet, everzwijnfilet, hertenkalffilet, rundsfilet van wit-blauw, kalkoenhaasje, chipolata, eendeborstfilet en varkenshaasje.

Kindergourmet € 5,00/pers.
chipolata worstje, hamburger, kippenfilet, kaasburgertje

AANRADER!

TEPPANYAKI

(bakken op een japanse bakplaat) € 15,00/pers.

Luxe schotel bestaande uit assortiment vlees- en visgerechten. Het vlees, vis en groenten worden bereid op een hete plaat die op tafel staat.

gemarineerde scampi's, coquille spiesje, zalmfilet, biefstuk van het wit-blauw ras, gemarineerde kippenfilet, gekruide worstje, kalkoenhaasje, gemengd brochetje

DIT TOESTEL KUNT U BIJ ONS HUREN OF KOPEN.

Huur teppanyaki toestel € 5,00/toestel
waarborg € 20,00/toestel

TAFELPARTY'S TE COMBINEREN MET:

Koude groenten € 4,20/pers.
salade exotique met rijst, geraspte worteltjes, sla-mix, tomaatjes, bloemkoolroosjes en boontjes.

Warme groenten € 4,50/pers.
boontjes in manteltje van spek, gekarameliseerd witloof, jonge worteltjes, vers gekruide champignons.

Aardappelgratin € 2,50/pers.

Koude aardappelsalade € 2,00/pers.

Koude sausjes € 1,00/pers.

Pannenkoekendeeg € 1,00/pers.

Bestel tijdig uw producten en geniet van een heerlijk feestmenu!

TIP!

Wat kan er beter smaken dan een heerlijk stukje gebrad gebakken in jouw eigen keuken, waar je je eigen creativiteit kunt insteken. Of het nu gaat om een mooi stukje rosbief, chateaubriand, filet pur, kalfsgebrad, varkenshaasje of lamskroontje,... wij hebben het steeds voor u in huis. Alles wordt versneden naar uw wensen met de beste zorg.

Gevarieerde vleeschotel

(min. 4 pers.)

€ 14,50/pers.

ambachtelijke ham met asperge, gebakken kippenboutje, rosbief, ambachtelijk vleesbrood, salami, Gandaham met zuiderse meloen, kippenwit met tuinkruiden, kalkoenfilet, half eitje, vleessalade

koude groentjes en sausjes zijn inbegrepen.

Abdij breughelmaal

(min. 4 pers.)

€ 14,90/pers.

glorius beenham, serranoham met meloen, zelfbereide hoofdvlees, parma salami, boerepaté van het huis, mosterdspek, bloedworst, droge worst, vark.tong in vinaigrette, ambachtelijk vleesbrood, kippendrummetje, passendaele kaas, flandrien kaas.

koude groentjes en sausjes zijn inbegrepen.

Vlees- en visschotel

(min. 4 pers.)

€ 17,90/pers.

gebakken kippenboutje, rosbief, ambachtelijke ham met asperge, Gandaham met zuiderse meloen, kippenwit met kruiden, ambachtelijk vleesbrood, opgevulde tomaat met grijze noordzeegarnalen, gegarneerde zalm, schotel, rolletje tongfilet, krabsalade, gevuld eitje.

koude groentjes en sausjes zijn inbegrepen.

Familiebuffet

(min. 4 pers.)

€ 21,60/pers.

vleeschotel: rosbief, ambachtelijke ham met asperge, Gandaham met zuiderse meloen, ambachtelijk vleesbrood, kippenboutje.

visschotel: opgevulde tomaat met grijze noordzeegarnalen, gekookte zalm, rolletje tongfilet, gerookte heilbot, gevuld eitje en lagoustine.

Koude groentjes en sausjes zijn inbegrepen.

Verrassingsbrood

een assortiment van sandwiches en/of tafelpistolets gevuld met fijne vleeswaren en salades, visspecialiteiten, kaas gegarneerd met groentjes in mand. (voorzien 6 broodjes per pers.)

- broodje

€ 1,25/st

Kaasschotel

(vanaf 4 pers.)

als hoofdgerecht:

€ 12,50/pers.

assortiment van mooi gerijpte kazen afgewerkt met fruit, notenmengeling, dadels en vijgen. (300gr./pers.)

als dessert:

€ 9,50/pers.

assortiment van mooi gerijpte kazen afgewerkt met fruit, notenmengeling, dadels en vijgen. (200gr./pers.)

TOPPER
VAN UW KLASSELAGER!

Aardappelbereidingen

verse kroketten, aardappelgratin, aardappelpuree, wortelpuree, broccolipuree

PIZZA PARTY

€ 14,75/pers.

Maak je eigen favoriete pizza's

Beleg je eigen pizza's en bak ze in het bijhorend tafeloventje. Superleuk voor de kids (en een beetje voor jezelf, natuurlijk 😊)

5 bodems per persoon, verschillende garnituren, sausen, pizzakaas, kruiden, ...

Huur pizza oven

waarborg oven

€ 5,00/st

€ 20,00/st

HAMBURGERTWIST

€ 15,00/pers.

mini hamburgertjes
zwitserse schijfjes
entré cote burgertjes
klasse burgertjes
kippenburgertjes
geroosterde beenham

gerookt spek
gemalen kaas
assortiment groentjes
assortiment sausjes
mini broodjes

ideaal voor op tepan yaki plaat/ gourmet plaat/
tafelbarbecue of gewoon op de barbecue

Dessert

Chocolademousse

€ 3,20/pers.

Tiramisu

€ 3,20/pers.

Tiramisu met speculoos

€ 3,20/pers.

Mascarpone met frambozen

€ 3,20/pers.

Dessertenpallet

€ 9,95/pers.

(4 verschillende gevulde dessertglasjes)

Coupe van advocaat en chocolademousse

€ 6,00/pers.

Kaasshoteltje dessert

€ 9,50/pers.

verfijnd kaasplankje met verschillende kaasjes en garnituur.





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



We zijn er nu meer dan ooit allemaal eensgezinds over.
We hebben leren genieten van thuis zijn, het geluk
thuis zoeken.. Maar we missen het samenzijn met
vrienden en familie.... gelukkig kan dit terug ...

Al onze producten worden in eigen huis vervaardigd.
Wij werken met verse producten, zodat we
borg kunnen staan voor kwaliteit!!
HEBT U NOG VRAGEN? WIJ ADVISEREN U GRAAG!

BESTEL TIJDIG!
Voor Kerst ten laatste op 20 december
Voor oud en nieuw ten laatste
op 27 december

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN!
onze sluitingsdag op woensdag blijft behouden.
Donderdag 23 en 30 december open van 6.30u tot 13.00u,
namiddag gesloten.
Kerstdag en Nieuwjaar open van 7.00u tot 13.00u.

Wij wensen iedereen een zalig kerstfeest en een voorspoedig 2022!
Langs deze weg willen we jullie ten zeerste danken voor het vertrouwen
dat u het afgelopen jaar in onze zaak stelde. Samen veilig en sterk!



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

27_2021_1000