



MIENUKAART

BOORDEVOL LEKKERE GERECHTEN EN SUGGESTIES

VERS
VOOR U
GEMAAKT

VAN DER WEKEN

Statiestraat 53 - 2070 Zwijndrecht - Tel. 03/2530909
vanderweken@klaseslager.be - www.slagerijvanderweken.be

APERITIEF

Assortiment van 6 glaasjes € 8,45/6 glaasjes
2 x wildpaté
2 x tomaat-garnaal
2 x forelmousse

Assortiment van 20 stuks bladerdeeghapjes
rechtstreeks in ovenschaal € 18,90/doos
kaas/hesp
videe
garnaal
pizza
worstenbroodjes
of ook apart te verkrijgen € 0,99/stuk

Kleine gebakken kippenboutjes € 10,90/kg

Mini-kaaskroketjes € 4,90/10 stuks
Mini-garnaalkroketjes € 10,50/10 stuks
Mini-wildkroketjes € 6,50/10 stuks
ambachtelijk bereide kroketjes, 25 gram per stuk

Miniloempia's € 2,75/10 stuks + zoetzure saus gratis

TAPASSCHOTEL (KOUD)

€ 21,90/schotel
zwarte en groene olijven
zongedroogde tomaten
gemarineerde ansjovisfilet
chorizo
apero kipsalami
fijne rauwe gedroogde ham voor 4 tot 6 pers.

TAPASSCHOTEL (WARM)

€ 21,90/schotel
Rechtstreeks in ovenschaaltjes, 15 min opwarmen op 160 °c
patatas bravas
gegrilde spare-ribs
kippenboutjes
gehaktballetjes in tomatensaus
scampi's voor 4 pers.



SOEPEN

Aspergeroomsoep € 3,90/liter

Tomatenroomsoep € 3,90/liter

Pompoensoep € 3,90/liter

Boschampignonroomsoep € 4,90/liter

Zeeuwse vissoep € 5,60/liter

1 liter soep is goed voor ongeveer 3 personen

VOOR- OF TUSSENGERECHTEN

om zelf u voorgerecht samen te stellen hebben wij wildpasteien met verschillende uienconfituur, fijne ganda-, parma- en Italiaanse ham, zelfbereide charcuterie en salades. Meer info in de winkel - vraag ernaar!

Ambachtelijke kaaskroketteren €1,90/stuk

Ambachtelijke garnaalkroketteren €3,80/stuk

Ambachtelijke wildkroketteren €2,20/stuk

in friteuse ongeveer 6 min. op 180 °c

Kaasrolletjes met hesp €1,95/stuk

Gevulde videe €3,10/stuk

Vispannetje

met zalm, tongfilet, garnalen en visroomsaus €9,70/pers.

Zalm op bedje van prei

met visroomsaus €8,90/pers.

Scampi's op wijze van de chef

6 gepelde scampi's en fijne groentjes €8,90/pers.

ongeveer 25 min. op 160 °c in voorverwarmde oven

Sint-Jacobsnootjes

met roomsaus en tagliatelle €9,90/pers.

15 min. afgedekt met aluminium folie op 160°C in een voorverwarmde oven



HOOFDGERECHTEN

Heel gemakkelijk, afgedekt opwarmen, maar zorgen dat er een beetje lucht aankan, in voorverwarmde oven op 150 °C, 45 min. Max. 3 personen in 1 bakje.

ONZE KLASSIEKERS

Varkensgebraad met archiducusaus	€ 8,20/pers.
Kalkoen in roomsaus met druiven	€ 8,90/pers.
Orloffgebraad met kaas en hesp	€ 8,90/pers.
Lamskroon met zachte mosterdsaus	€ 14,90/pers.

WILDGERECHTEN

Eendenfilet met wildsaus en boschampignons	€ 12,90/pers.
Everzwijnfilet met vierseizoenensaus	€ 13,90/pers.
Parelhoenfilet met portosaus	€ 14,90/pers.

STOOPPOTJES

(wordt in bakjes voor microgolf gedaan of voor grote hoeveelheden in vacuüm kookzakken om au bain marie op te warmen)

Wildragout	€ 19,90/kg
Bereide kalfsfricassee	€ 17,90/kg
Kipvideevulling	€ 13,90/kg
Kalkoenstoofpotje	€ 13,90/kg
Coq au vin	€ 14,90/pers.

GERECHT JES PER PERSOON

volledige maaltijd in een handig ovenschaaltje

VLEES

Everzwijnfilet in pannetje met vierseizoenensaus
gevuld appeltje, groentjes en gratin € 13,90/pers.

Kalkoen in pannetje met roomsaus en druiven
met duo van puree € 11,90/pers.

VIS

volledige maaltijd kan zowel in de microgolf als in traditionele oven

Normandisch vispannetje
met zalm, tongfilet garnalen en puree € 13,90/pers.

Scampi's op wijze van de chef € 13,90/pers.
9 scampi's met fijne groentjes en pasta



AANVULLINGEN

Verse aardappelkroketten	€ 0,27/stuk
Verse amandekroketten	€ 0,38/stuk
Verse hazelnootkroketten	€ 0,38/stuk

Aardappelgratin in ovenschotelkje, per 2 pers.	€ 8,90/2 pers.
--	----------------

Aardappelpuree	€ 5,90/kg
-----------------------	-----------

Wortelpuree	€ 6,90/kg
--------------------	-----------

Savooipuree	€ 6,90/kg
--------------------	-----------

Spinaziepuree	€ 6,90/kg
----------------------	-----------

Knolselderpuree	€ 7,50/kg
------------------------	-----------

Pompoenpuree	€ 7,50/kg
---------------------	-----------

Witloofpuree	€ 7,50/kg
---------------------	-----------

Verse rode kool	€ 6,20/kg
------------------------	-----------

Verse appelmoes	€ 5,20/kg
------------------------	-----------

Gevulde appeltjes	€ 1,20/st
--------------------------	-----------

Warm groenteassortiment in ovenschotel	€ 12,90/schotel van 2 pers.
---	-----------------------------

- gevulde appel met veenbessen
- boontjes
- witloof
- worteltjes
- boschampionns

SAUSEN OM OP TE WARMEN

Currysaus	€ 8,50/kg
------------------	-----------

Peperroomsaus	€ 8,50/kg
----------------------	-----------

Archiducsaus	€ 8,50/kg
---------------------	-----------

Zachte mosterdsaus	€ 9,50/kg
---------------------------	-----------

Druivensaus	€ 9,50/kg
--------------------	-----------

Bearnaisesaus	€ 10,50/kg
----------------------	------------

Visroomsaus	€ 13,90/kg
--------------------	------------

met garnalen

Wildsaus	€ 12,90/kg
-----------------	------------

met boschampionns

Vierseizoenensaus	€ 12,90/kg
--------------------------	------------

Portosaus	€ 12,90/kg
------------------	------------

Zelfgemaakte bruine fond	€ 3,00/halve liter
---------------------------------	--------------------

MET SMAAK EN PASSIE, DAAR GAAN WE VOOR!

OPGEVULDE KALKOEN

ovenklaar, ontbeend en een vulling verrijkt met brokjes kalkoenfilet, champignons, pistachepitten en cognac, kan met zowel hartige als zoete saus gegeten worden. (zie sauzen)

€18,90/kg

4 tot 6 personen kalkoen van 2,5kg

7-8 personen kalkoen van 3 kg

9-10 personen kalkoen van 4 kg

OPGEVULDE KALKOENFILET

ofwel met dezelfde vulling van de opgevulde kalkoen €18,90/kg

ofwel gevuld met coppa, courgette en mozzarella €20,90/kg

VERS VLEES

Rundsvlees: extra rosbeef, biefstuk, entrecote, tournedos, rundsfondue, rundstong, carpaccio, enz.

Kalfsvlees: extra gebrad, kotelet, medaillon, zwezeriken, kalfstong, enz.

Varkensvlees: gebrad, filet(haasje), mignonette, wangen, enz.

Lamsvlees: tournedos, bout, kotelet, kroontje, filet, enz.

Wild en gevogelte: kalkoen: heel of in stukken, kalkoenfilet, konijn, parelhoen, parelhoenfilet, kwartel, duif, fazant, eendenfilet, hertenfilet, everzwijn, enz.

Soepvlees: schenkel, kortsel, jeugd vlees, mergpijp, ossestaart

STEL ZELF
UW FEESTMENU SAMEN
UIT ONS UITGEBREID
ASSORTIMENT !



DRANKTIP

Ons klassebier Bonten Os, bier van hoge gisting,
ideaal als begeleider van al uw vlees- en visgerechten,
door zijn elegante bitterheid en heerlijke volle smaak ook
lekker als aperitief, fris serveren

€ 6,95/fles van 75 cl

Helemaal af geserveerd in prachtige
"Bonten os glazen"

€ 2,50/stuk

of € 12,00/doos van 6 stuks

Lekkere huiswijntjes geselecteerd door uw classeslager :

witte, rode en roséwijn € 6,95/fles

AANRADER!

witte en rode wijn van Sardinië

€ 12,67/fles

Prosecco € 12,50/fles



FONDUE

Runds-, varkens- en kalkoenfilet
3 soorten fondueballetjes
Spekvinkjes en worstjes

€ 9,20/pers.
350 gr. per persoon

Kinderfondue

kalkoenfilet, 3 soorten fondueballetjes
en worstjes.
€ 2,95/pers.

GOURMET/GRILL

9 stukjes kwaliteitsvlees:
Biefstuk, varkensfilet, kalkoenfilet,
lamskotelet, kalkoenschnitzel, spekvinkje,
hamburger, worstje
en mini-saté

€ 9,90/pers.
ong. 380 gr. per persoon

Kindergourmet

4 stukjes: Kip, saté, worst en hamburger
€ 2,95/pers.

LUXEGOURMET (met wild)

9 stukjes luxeveles:
Biefstuk, lamskroontje, kalkoenfilet
6 verschillende soorten wild

€ 17,10/pers.
ong. 400 gr. per persoon



WINTERBARBECUE

Een variatie van 6 fijne stukjes vlees :
mini-saté, mini-worst, mini-kipspies
gemarineerd biefstukje, varkensfilet,
lamskoteletje

€ 11,50/pers.
400 gr. per persoon

TEPPANYAKI

of Japanse tafelgrill

7 stukjes vlees en 2 stukjes vis
Bereid spare-ribbetje, worstje, gemarineerd
biefstukje, finettes avignon
minikipspiesje, lamsfilet, varkensfilet
scampi en zalm

€ 12,65/pers.
400 gr. per persoon



PIZZAPARTY

een leuke trendy manier van feesten, waar je
samen met je vrienden aan tafel zit!
Stel zelf je favoriete pizza samen.

€ 13,50/pers.
(min. 6 personen)

huur oventje € 10,00
waarborg oven € 50,00

Tafelgrillplaat

kan gebruikt worden voor zowel gourmet,
winterbbq als teppanyaki
max. 5 personen

te huur (€ 5,00) of te koop (€ 29,00)

Pannenkoekendeeg

€ 1,50/halve liter

Kleine eitjes

€ 1,60/6 stuks

€ 2,60/10 stuks

Kwarteleitjes (18 stuks)

€ 3,90

BESTEL TIJDIG UW PRODUCTEN EN GENIET VAN EEN HEERLIJK FEESTMENU !

KOUDE SAUSEN

5 soorten - zelfbereid

Cocktail, curry, tartaar, zigeuner en look

Klein: € 1,10/stuk

Groot: € 1,80/stuk

VERS KOUD GROENTEASSORTIMENT

Gemengde sla, tomaten, wortelen, komkommers,
hoevenoedels met gele paprika en aardappelsla

Per 2 pers. op schotel € 8,90/schotel van 2 pers.

Aardappelsla	€ 9,90/kg
Geraspte wortelen	€ 8,50/kg
Komkommersla	€ 8,50/kg
Koolsla	€ 8,90/kg

ROERBAK GROENTEASSORTIMENT

kan mee in pannetjes of op plaat
gebakken worden

Wokmix, courgette, paprika, ajuin, hoevenoedels
en krielaardappeltjes

Per 2 pers. op schotel € 9,90/schotel van 2 pers.



DESSERT

alles eigen werk

Rijstpap	€ 1,50/stuk
Chocomousse	€ 1,50/stuk
Tiramisu	€ 2,10/stuk
Mascarpone-yoghurt met rode vruchten	€ 2,10/stuk
Panna cotta	€ 2,10/stuk

Of

Trio van desserts (2x3) € 8,50/6 stuks

- chocomousse
- tiramisu
- panna cotta



PRETTIGE FEESTDAGEN!

KLASSESLAGER VAN DER WEKEN

Statiestraat 53
2070 Zwijndrecht

Tel. 03/2530909

vanderweken@klasselager.be
www.slagerijvanderweken.be

MET SMAAK EN PASSIE!





WIJ WENSEN U ALVAST PRETTIGE FEESTDAGEN EN EEN FANTASTISCH EN GEZOND

2021

WWW.KLASSESLAGER.BE



TIP
BESTEL
TIJDIG



TEN LAATSTE OP:
MAANDAG 21/12 (KERSTMIS)
EN MAANDAG 28/12 (NIEUWJAAR)

VAN DER WEKEN

Statiestraat 53 - 2070 Zwijndrecht

Tel. 03/2530909

vanderweken@klasselager.be

www.slagerijvanderweken.be

OPGELET Gewijzigde openingsuren:

woensdag 23 en 30 december open tot 13u,
namiddag gesloten

donderdag 24 en 31 december zijn we gesloten
om de drukte in de winkel te vermijden. Tijdens het
plaatsen van uw bestelling bespreken we samen het
uur van afhalen. Het is zowel mogelijk om producten
uit onze feestfolder te bestellen als uit heel ons
standaard assortiment (charcuterie, salades, kazen,...)

vrijdag 25 december en 1 januari gesloten.
Bestellingen kunnen wel afgehaald worden
tussen 10 en 11u.



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

31_2020_1000