



# MENUKAART

**Boordevol lekkere**

**gerechten & suggesties**

PROXYLINKEROEVER - KLASSESLAGER - TRAITEUR

## VAN RAEMDONCK

Frederik van Eedenplein 5  
2050 ANTWERPEN LINKEROEVER  
Tel. 03 219 02 92



**10 JAAR PASSIE EN AMBACHT**

**VERS  
VOORU  
GEMAAKT**

*Gold quality  
By  
Klassestagers*

## PROXYLINKEROEVER EN KLASSESLAGER VAN RAEMDONCK

DE totaalwinkel voor uw keuken en feesttafel. Kom genieten, beleven, voelen en ruiken wat er vandaag op de markt beweegt op culinair vlak.

Het teamwork tussen de 4 generaties Klaseslager Van Raemdonck en Delhaize staat als een steunpilaar in uw keuken.

Ons aanbod is overweldigend en nu staan we met een sterke ploeg voor u paraat. U kan bij ons terecht voor alles wat met uw feest te maken heeft. Met onze jarenlange ervaring zullen we u met raad en daad bijstaan.

*Kom naar Proxylinkeroever voor Klasse!*



## Aperitiefhapjes

### Klasse worsten broodjes variëteit

per doosje van 9 stuks: 3 met kalfsgehakt, 3 met lamsgehakt, 3 met kip en tuinkruiden gehakt € 9,00/9 stuks

### Mini hapjes bladerdeeg voor de oven

(niet geschikt voor de magnetron) per doosje van 12 stuks: worstenbroodjes, mini flammenkuche met zalm, kippenpastaïtjes, pitabroodjes, quiche 4 kazen, garnaal vis pastaïtje € 13,50/12 stuks

**Jakitori spiesjes van kip** met teryaki soya marinade € 0,90/stuk

**Aperokippenboutjes** € 0,50/stuk

**Spare ribetjes** met Smokey Joe lak € 0,50/stuk

## Feestelijke Soepen

per pot van 1/2 liter = 1 groot bord met repas of 2 kleine bordjes

**Tomatenroomsoep** € 2,90/halve liter

**Consommé Madrilene** € 3,30/halve liter

**Witloofroomsoep** € 2,90/halve liter

**TIP!** doe hier net voor 't serveren  
grijze garnaltjes bij

**Kreeftensoep** € 7,60/halve liter

# Koude Voorgerechten

**King krab cocktail** in mooie glazen coupe € 9,10/stuk

**Zalm terrine** met zurkel en dille saus € 5,00/pers

**1/2 Kreeft Belle Vue** (250 - 300 gr) gegarneerd met zalm mousse en dille en cocktailsaus € 19,20/halve

**Noors gerookt visserspallet** met huisgerookte zalm, heilbot en forel € 10,20/pers

(per bord of op 1 of meerdere grote schotel (buffet))

**Degustatiewaaijer van wildpatés** met aangepaste confituurtjes (ook per bord mogelijk) € 9,10/pers

**Degustatie van eend: gerookt, geconfijt en mousse-paté** met garnituur en confituur van vijgen € 10,20/pers

**Variatie van Italiaanse, Spaanse en Vlaamse ham** met zuiderse meloentjes (ook per bordje mogelijk) € 9,10/pers

**Vitello tonato** sneetjes kalfsgebraad met een sausje op basis van tonijn, parmesan, kappers en zongedroogde tomaatjes € 10,20/pers

(op grote schotel om te "sharen" of per persoon op een bord)

**Oesters - voor u open gestoken** markt/dagprijs

Zeeuwse creusen / Franse creusen / Zeeuwse platte 5 nullen

OOK PER 12,  
dan 10+2 gratis

**NIEUW**

## KREEFT EN KRAB HOMARIUM

u kan uit ons homarium in de winkel uw keuze van levende krab of kreeft maken. We willen die voor u natuurlijk ook koken in een uitstekende fond.

**Noordzee crab** (gekookt gewogen) desgewenst gehalveerd en scharen gekraakt 800 a 900 gr

**Kreeft levend of gekookt** (desgewenst gehalveerd en scharen gekraakt) maat tussen 0,5 en 1 kg

markt/dagprijs



# Warme voorgerechten of tussengerechten

- Goed gevuld pasteitje**  
met vidévvulling van Belle Flamande kip € 4,50/stuk
- Goed gevuld ovaal pasteitje**  
met Noordzee vis vidévvulling € 5,00/stuk
- Vlecht van tongschar en scampi's**  
tagliatelle van wortel, prei en courgette,  
Normandisch roomsausje € 10,60/pers
- Paling in 't groen KOUD OF WARM te serveren**  
1/2 kg voor 2-4 pers voorgerecht € 14,90/halve kg
- Artisanale kaaskroketteren** € 2,10/stuk
- Artisanale garnalkroketteren** € 3,70/stuk
- Mini cocotte Sint Jacobsnootjes**  
en bouquet garnaal in witte wijn saus  
(potje gratis) € 8,60/stuk
- Mini cocotte van kreeft** (potje gratis) € 12,20/stuk
- De klassieke sint-jakobsschelp uit eigen keuken**  
goed gevuld met grote "coquilles" € 9,60/stuk
- Oostends vis pannetje** met tongschar, zalm,  
gamba, mosseltjes en garnaal (bowl gratis) € 9,60/stuk



**Met smaak en passie, daar gaan we voor!**

# Hoofdgerechten ovenklaar op schotel

## **Gevulde Kalkoenrollade**

### **kant en klaar gegarneerd voorgegaard**

met Kerst farce, nootjes en grand Marnier gegarneerd met calvadosappeltjes, moelleux van kastanjes, veenbessen en een fine champagne sausje. € 16,80/pers

met een tuinkruiden en lente-uitjes farce, geserveerd met witloof, champignons, jonge worteltjes en champignonsaus. € 16,80/pers

### **Normandische tongscharrolletjes** € 28,50/pers

3 of 4 Noordzee tongscharrolletjes met grijze garnaltjes en een lekker roomsausje, prestronkjes en champignon gegratineerd met spinazie.

### **Jagersfilet "Grand Veneur"** € 17,50/pers

heerlijk zacht en sappig varkenshaasje, gemarineerd met een wildmarinade, zodat de smaak die van echt everzwijn overtreft. Dit wordt overgoten met een pittig wildsausje. Daarbij een stukje gebakken witloof, calvadosappeltje en veenbessen en tatin van ui.

### **Parelhoen gevuld met girolles en saus van boschampignons** € 19,70/pers

een sappige vulling met girolles, gegratineerd artisjokhart, boschampignon taartje, geglaceerd witloof.

### **Halve fazant op zijn Brabants** € 26,90/pers

een halve fazant, op klassieke wijze bereid met gebakken witloof, busseltje flageolets met spek en een soufflé van bloemkool en broccoli, overgoten met een saus van witloof.

### **Hindefilet Harlekijn** € 31,00/pers (met 2 verschillende sausjes)

het aller-fijnste van het vrouwtjes hert met een winters wijnpeertje, veenbesjes, en fine champagne- EN grand veneur saus, stukje gebakken witloof en soufflé van bos champignons

## **EXTRA'S**

**Calvadosappeltjes heel** € 1,70/stuk

**Wijnpeertjes** € 2,00/stuk

**Veenbessen compote** € 17,70/kg  
per kg (of potjes 225gr)

**Confijt van rode ui, witloof, vijgen** vanaf € 15,52/kg

**Diverse warme sausen zie menu's** € 12,90/kg

## **Bij al deze kant en klaar gerechten zijn inbegrepen:**

VERSE kroketten 7 per persoon (tenzij anders vermeld in het item) **OF** extra kroketten € 0,30/st

**OF** gratin van aardappeltjes met courgette en worteltjes € 2,50/portie  
(ook als extra mogelijk - per kg in een porcelein pot) € 13,00/kg

**OF** puree natuur, selder, spinazie of wortel € 1,00/torentje  
**OF** trio van puree selder, wortel, spinazie € 3,00/trio

## SUGGESTIE MENU

Vidé van Belle Flamande kip

**OF**

Noordzee visvulling (+ € 1,40)

Tomatenroom

**EN/OF**

Witloof room soep

Jagersfilet Grand Veneur

**OF**

kalkoen rollade ovenklaar

kerst of tuinkruiden

Aardappel bereiding naar keuze

OPTIE: dessert zie verder in onze folder

€ 22,40/pers

## KINDERMENU

Tomatenroomsoep

Half kabouterkipje  
met paddestoelensaus

**OF**

balletjes met selder  
en trio groenten puree

€ 9,10/kind

## SPECIALITEITEN MENU

Vitello tonato

**OF**

Noors gerookt visserspallet

Tomatenroom

**EN/OF**

Witloof room soep

Parelhoen gevuld met boschampignonsaus

Aardappel bereiding naar keuze

OPTIE: dessert zie verder in onze folder

€ 29,50/pers

## FIJNPROEVERS MENU

Degustgatie van eend

Cocotte van Sint Jacobsvruchten

**OF**

cocotte van kreeft (+ € 3,60/pers)

Fazant ½ op zijn Brabants  
Aardappel bereiding naar keuze

OPTIE: dessert zie verder in onze folder

€ 41,10/pers

## KERST EN EINDEJAAR BOURGONDIERS MENU

Vitello tonato

**OF**

king krabcocktail

Consommé Madrilène

Noors gerookt visserspallet

**OF**

Normandische tongschar vlechtje

**OF**

Oostends vispotje

Halve fazantfilet op z'n Brabants

OF Hindefilet harlekijn (+ € 4)

Aardappel bereiding naar keuze

OPTIE: dessert zie verder in onze folder

€ 45,00/pers



**Uw gasten zijn goud waard**

# Kerstkalkoenen en parelhoen

ook met oud- en nieuwjaar verkrijgbaar

## Verse "Grootmoeders gevulde Kerstkalkoen" in oven braadpot

± 400 gr/pers. Met vulling naar keuze: ± € 8,50/pers

- fruitvulling: met perzik, nootjes, truffel en vleugje Grand Marnie
- tuinkruiden, champignons en lenteuitjes, vleugje cognac

2,30 uur tot 3,30 uur in een matige oven van 130 °C gebraden te worden

3 kg - goed voor 7-8 personen	€ 64,80/stuk
4 kg - goed voor 9-10 personen	€ 86,40/stuk
5 kg - goed voor 11-13 personen	€ 108,00/stuk

## Verse gevulde "parelhoen met tuinkruiden" in oven braadpot

€ 38,20/st

wij hebben deze netjes uitgebeend en opgevuld met heerlijke vleesrijke farce, met champignons, lente uitjes, groene tuinkruiden en een vleugje Cognac. Het eindgewicht, gevuld, is dan 1,5 kg en wordt per stuk verkocht.

**geschikt voor 4 personen of ± € 10 pp**

## Verse Kalkoen filet rollade met één van beide farces niet voorgegaard

€ 21,20/kg

± 1,30 u oven 130°C zeer eenvoudig te bereiden

± 200 a 300 gr/pers

### OM HET U MAKKELIJK TE MAKEN

opties: groenten, fruit, saus en kroket  
(7pp) pakket (details zie hoofdgerecht kalkoenrollade)

€ 12,00/pers





# Fondue party

**totaal pakket** **ACTIEPRIJS**

**vlees + groenten + saus** € 15,10/pers  
een samengestelde vleesschotel van 350 gr/pers  
rundsfondue, kipfilet, kalkoen gyros, fondueballetjes,  
chipolata en calamares à la romana als specialeke

**enkel vlees schotel:** € 10,00/pers

# Gourmet party

**totaal pakket** **ACTIEPRIJS**

**vlees + groenten + saus** € 15,10/pers  
een samengestelde vleesschotel van 7 stuks  
runds tournedos, japans varkenshaasje, chipolata,  
hamburger, schnitzel, lamscotelet, kalkoen gyros

**enkel vlees schotel:** € 10,00/pers

# Tepan yaki klassiek

**totaal pakket** **ACTIEPRIJS**

**vlees + groenten + saus** € 19,20/pers  
10 stuks, waarvan niets gepaneerd is, rookt dus minder en  
kan zonder vet gebakken worden  
Scampi's (2), zalmmootje, kalflapje, rundstournedos,  
Japans varkenshaasje, Oosterse mignonette, Duroc  
ribbetje, lamscotelet, kalkoen gyros, chipolata worstje

**enkel vlees/vis schotel:** € 14,10/pers

# Kinder Fondue of Gourmet schotel

mannetje gevormd met worstjes,  
kipfilet en hamburgertjes

€ 5,80/kind

## Extra's

### VOOR FONDUE, GOURMET EN TEPAN YAKI

**sausjes 150 gr:**

look, cocktail, curry, Provençaals,  
pikante chili, tartaar of zoetzuur

€ 1,80/potje

**Groentenassortiment klassiek koud**

aardappelsla, diverse pastasalade,  
diverse rauwkost enz.

€ 5,80/pers

**Fonduestelletje**

elektrisch met vorkjes

€ 5,80/weekend

**Gourmetstelletje**

voor brandpasta voor 2 personen

€ 3,50/weekend

**Tepan Yaki plaat klein elektrisch**

3-5 personen

€ 6,10/weekend

**Tepan Yaki plaat groot elektrisch**

6-8 personen

€ 12,20/weekend

**Bestel tijdig uw producten en geniet van een heerlijk feestmenu!**

# Vleeswaren Schotel

150 gr/pers

€ 7,00/pers

dit kan je aanvullen met salades aan winkel prijs of gerookte vis of wild paté schotel

# Kaasschotel

300 gr/pers

€ 12,90/pers

Belgische en Franse kazen overvloedig gegarneerd met noten en fruit

# Klassiek koud buffet

min. 2 pers.

€ 16,40/pers

kalkoenrollade met ananas en perzik  
vers gebakken rosbief, varkensgebraad, pastrami en kalkoen met asperges

Vlaamse, Spaanse en Italiaanse lucht gerijpte ham met Zuiderse meloentjes

groenten en salades assortiment waaronder aardappelsla, pastasalades en sausjes

**Klassiek koud buffet met Tomaat garnaal** € 19,90/pers

**Klassiek koud buffet met Noorse gerookte visschotel, zalm heilbot en forel** € 21,40/pers

## FEESTDAGEN SPECIALITEITEN BUFFET

min. 5 pers € 29,90/pers

King krab cocktail (per persoon in coupe)

Gerookte Noorse visschotel  
met zalm, heilbot en forel

Vitello tonato

Assortiment van Spaanse, Italiaanse  
en Vlaamse ham met zuiderse meloentjes

Kalkoen rollade met anans en perzik

Jagersfilet Walldorf met selder, peer,  
mousse van bosduif

Groenten en salades assortiment  
waaronder aardappelsla en sausjes

# Dessert

op onze website en in de winkel vindt u voorbeelden van een greep uit ons dessert aanbod (prijzen kunnen nog licht afwijken!)

## **Klassieke kerststronk met fruit**

voor 1 persoon

€ 2,50/stuk

## **Klassieke kerststronk met fruit**

voor 6 personen

€ 12,50/stuk

## **Kerstronk “creme au beurre mokka”**

voor 1 persoon

€ 2,50/stuk

## **Kerstronk “creme au beurre mokka”**

voor 6 personen

€ 12,50/stuk

Al onze creaties worden op waardevolle schotels of met waardevolle toestellen afgeleverd, waardoor we genoodzaakt zijn om een waarborg te vragen.





**10 JAAR PASSIE EN AMBACHT**



**“Nothing brings people together like good food”**



[WWW.KLASSESLAGER.BE](http://WWW.KLASSESLAGER.BE)

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

## **AFHALINGEN / LEVERINGEN**

Schotels kunnen afgehaald worden in de winkel op Linkeroever gedurende de openingsuren of in de feestzaal in Kruibeke op een afgesproken uur. Leveringen geschieden tegen vergoeding.

**Om uw bestelling met zorg af te kunnen werken, vragen we tijdig te bestellen**

### **Let op onze openingstijden en bereikbaarheid:**

vrijdag 24-12 open van 08.00 tot 17.00 uur

zaterdag 25-12 van 11.30 tot 12.00 uur,  
enkel voor het afhalen van bestellingen

zondag 26-12 is de winkel gesloten  
maar afhalingen mogelijk van 11.30 tot 12.00 uur

vrijdag 31-12 open van 08.00 tot 17.00 uur

zaterdag 01-01 van 11.30 tot 12.00 uur,  
enkel voor het afhalen van bestellingen

zondag 02-01 de winkel is gesloten



**PROXYLINKEROEVER - KLASSESLAGER - TRAITEUR**

# **VAN RAEMDONCK**

Fam. Van Raemdonck  
Myriam, Mark, Kenneth en Lindsay  
Frederik Van Eedenplein 5 - TEL winkel 03 2190292

**HELPLIJNEN**

Mark 0475 286950 - Kenneth 0495 352463

E-MAIL [bestel@proxylinkeroever.be](mailto:bestel@proxylinkeroever.be)  
wel altijd een bevestiging vragen!!



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

34\_2021\_4000