



Vers gemaakt door jouw
favoriete Klasseslager



SLAGERIJ BOEL

FEESTMENU

Ontdek nu onze nieuwste
gerechten en suggesties voor
uw feestmomenten!

Aperitiefhapjes huisbereid

Warme bladerdeeghapjes € 12,50/assortiment
assortiment van 12 hapjes: mini kaasrolletje,
mini pizza, mini videe en mini worstenbroodje.

Mini worstenbroodjes € 1,10/st

Kippenknabbel € 1,10/st
Deze ovenklare aperitiefhapjes hoeft u enkel gedurende
15 minuten in een oven van 160°C op te warmen.

Mini kaaskroketjes (frituurhapje) € 1,10/st

Mini garnaalkroketjes (frituurhapje) € 1,10/st

Spiesje van scampi's (2 stuks) € 2,00/st

Feestsoepen

Tomatenroomsoep € 4,50/liter
met balletjes

Aspergeroomsoep € 5,50/liter
met stukjes asperge

Bospaddestoelensoep € 5,50/liter

Soepje van Butternut pompoen € 4,50/liter
zacht van smaak

1 liter soep is voldoende voor 2 soepborden.
Wij voorzien 0,5 liter soep per persoon.

Koude voorgerechten

Garnaalcocktail € 11,80/pers
met garnaal, tomaat, ei, sla en
een zachte cocktailsaus

Kipcocktail € 9,60/pers
met zachte kipfilet met mandarijntjes
en zachte cocktailsaus

Rundscarpaccio € 9,60/pers
met parmezaanschilfers, rucola sla
en geroosterde pijnboompitjes

Vitello tonnato € 12,00/pers
heerlijk kalfsgebraad met een sausje
op basis van tonijn met kappertjes

Warme voorgerechten

Zalmfilet met witte wijnsaus € 11,40/pers

Scampi's Diabolique (6 st) € 10,80/pers
met tagliatelle en pittige tomatensaus

Gegratineerde Sint-jacobsschelp € 13,50/pers

Huisbereide loempia van scampi (2 st) € 12,00/pers

Koninginnenhapje € 5,95/pers
bladerdeeggebakje gevuld met heerlijke kip
en champignons.

Kaaskroketten huisbereid € 1,25/stuk

Garnaalkroketten huisbereid € 3,55/stuk

Hoofdgerechten vlees

Bij de hoofdgerechten vlees zijn 6 kroketten per persoon inbegrepen, groenten zijn NIET inbegrepen, maar wel te verkrijgen (zie onderaan).

| | |
|--|--------------|
| Eendenborstfilet met boschampignonsaus of met appelsiensaus (canard à l'orange) | € 14,95/pers |
| Hertenfilet met fijne jussaus verrijkt met rode porto | € 14,95/pers |
| Lamsfilet met lichte graanmosterdsaus | € 14,95/pers |

| | |
|--|--------------|
| Varkenshaasje op wijze van de chef met saus naar keuze: pepersaus of champignonsaus | € 12,50/pers |
| Wildstoofpotje mengeling van herten- en everzwijnragout in grand veneursaus | € 13,50/pers |
| Parelhoenfilet Brabançonne parelhoenfilet met een heerlijk sausje verrijkt met Brabants lof | € 12,50/pers |
| Orloffgebraad met lichte kaassaus verrijkt met champignons | € 11,95/pers |
| Kalkoengebraad met champignonsaus of appelsiensaus verrijkt met druifjes | € 11,95/pers |
| Rundstong in madeirasaus met champignons | € 11,95/pers |

| | |
|---|-------------|
| Stoofpotje van seizoensgroentjes | € 6,50/pers |
| Appeltjes met veenbessen | € 2,00/stuk |
| Aardappelgratin | € 11,50/kg |
| Extra aardappelkroketten | € 0,30/stuk |

Deze fijne gerechten verdienen een juiste bereidingswijze: Het vlees ZELF kort bakken, versnijden en dresseren op bord met bijgeleverde saus.

Deze gerechten zijn ovenklaar. Enkel opwarmen in de oven volgens de meegeleverde braadwijzer.

AMBACHTELIJK

K

TIP!

TOPPER

VAN UW KLASSESLAGER!

GEVULDE KALKOEN OVENKLAAR

met een hartige vulling
(kalfsgehakt, stukjes kalkoenfilet,
pistachenoten en champignons)

De kalkoen afbakken in een
matig warme oven ± 3uur.
(juiste bereidingstijd geven
wij mee)

€ 18,95/kg
de gevulde kalkoenen
wegen ± 3kg per stuk



Hoofdgerechten vis

Oostendse visserspan € 22,00/pers

met zalm, kabeljauw, tongfilet en garnaaftjes omringd met aardappelpuree.

Roze zalmfilet € 19,95/pers

met witte wijnsaus, garnalen en aardappelpuree.

Scampi's diabolique € 19,95/pers

9 scampi's met tagliatelle en een pittige tomatensaus

OOK TE VERKRIJGEN

Warme sauzen voor bij uw vleesgerechten:

Peperroomsaus € 12,00/l

Champignonsaus € 12,00/l

Mosterdsaus € 12,00/l

Appelsiensaus verrijkt met druifjes € 12,00/l

Jagersaus € 12,00/l

Wanneer u zelf uw kookkunsten aan uw gasten wil tonen, bezorgen wij u de fijnste stukjes vlees.

Rundsvlees: rosbief, chateaubriand, tournedos,...

Kalfsvlees: gebrad, kotelet, osso bucco,...

Varkensvlees: ribstuk, varkenshaas, varkenskroontje, wangetjes,...

Lamsvlees: kroontjes, kotelet en lamsfilet

Gevogelte: ook uitgebeende kip en kalkoen om te vullen

Wild: op bestelling





Buffetten

(niet verkrijgbaar tijdens de feestdagen)

prijzen kunnen variëren naargelang de marktprijs bv. de grijze garnalen

BREUGHELBUFFET

(minimum 10 personen) € 16,75/pers

| | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| Boerenkoek met krieken | Bouillie met mosterdvinaigrette |
| Tomaat gevuld met varkenslekker | Gevuld eitje |
| Gebakken kippenbout | Mosterdgebraad |
| Gekookte beenham | Gevarieerde groenten |
| Boerenpaté | Aardappelsalade |
| Boerenkop met mosterd | |

Rijstpap met bruine suiker + € 1,85/pers

KOUD BUFFET

€ 21,50/pers

| | |
|----------------------------|---|
| Gevulde tomaat met garnaal | Gandaham met meloen |
| Hamrolletjes met asperges | Cocktailsaus en tartaarsaus |
| Carpaccio rosbeef | Sla, geraspte worteltjes, komkommer en aardappelsalade |
| Perzik met tonijnsalade | tomaat en rauwkostsalade |
| Gevulde eitjes | |
| Gebakken kippenbout | |

Gepocheerde zalm + € 6,00/pers



Buffetten



(niet verkrijgbaar tijdens de feestdagen)

prijzen kunnen variëren naargelang de marktprijs bv. de grijze garnalen

**Uw gasten zijn
goud waard!**

LUXE KOUD BUFFET

(minimum 15 personen) € 27,50/pers

| | |
|--------------------------------------|------------------------------|
| Gepocheerde Noorse zalm | Gebakken kippenboutjes |
| Gerookte zalm en gerookte forelfilet | Gandaham met meloen |
| Perzik met tonijnsalade | Sla, geraspte worteltjes, |
| Tomaat gevuld met grijze garnalen | Tomaat en rauwkostsalade |
| Hamrolletjes met asperges | komkommer en aardappelsalade |
| Gevulde eitjes | Cocktailsaus en tartaarsaus |
| Carpaccio rosbeef | |

ZALMSCHOTEL

(minimum 8 personen) € 24,50/pers

Gepocheerde zalm
Tomaat gevuld met grijze garnalen
Gerookte zalmfilet en gerookte forelfilet
Perzik met tonijnsalade
Gevuld eitje
Groentjes en aardappelsalade
Cocktailsaus en tartaarsaus

WARME BIJGERECHTEN VOOR BIJ DE BUFFETTEN

Varkenshaasje op wijze van de chef

Met saus naar keuze: pepersaus of champignonsaus
€ 9,90/pers

Kalkoengebraad met champignonsaus

€ 9,90/pers

Gezellig tafelen

FONDUE

€ 13,50/pers

Een gevarieerde schotel bestaande uit:

- Malse rundsbiefstuk
- Kipfilet
- Kalkoenfilet
- Varkenshaasje
- Fondueballetjes
- Spekrolletjes

GOURMET

€ 13,50/pers

- Tournedos
- Kipschnitzel
- Hamburger
- Kippengyros
- Spekrolletje
- Varkenshaasje
- Saté
- Cordon bleu
- Chipolataworstje

ALS SUPPLEMENTEN VERKRIJGBAAR

Scampi's € 1,00/st

Lamskoteletje € 3,00/st

STEENGRILL OF TEPPANYAKI BASIC

(Japanse grill) € 14,50/pers

Assortiment van 8 verschillende soorten vlees (niets gepaneerd):

- Tournedos
- Kalfslapje
- Lamskoteletje
- Kipsaté
- Chipolata
- Kalkoenfilet
- Toscaans Varkenshaasje
- Mini Hamburger

STEENGRILL OF TEPPANYAKI KLASSIEK

COMBINATIE
VLEES + VIS

(Japanse grill) € 16,50/pers

Assortiment van 8 verschillende soorten vlees en 2 vissoorten (niets gepaneerd):

- Tournedos
- Kalfslapje
- Lamskoteletje
- Kipsaté
- Chipolata
- Kalkoenfilet
- Toscaans Varkenshaasje
- Mini Hamburger
- Scampi Brochette
- Roze Zalmfilet

Sauzen

Koude sausjes

Tartaar, cocktail, curry, look en zigeuner
in potjes van 150 gr. € 1,50/potje

Warme sausjes

Champignonsaus, pepersaus en béarnaisesaus
€ 12,00/kg

Koude groenten

(Tijdens de feestdagen is enkel de groentenbowl te verkrijgen!)

Groentenassortiment bestaande uit:

Gemengde sla, tomaat, aardappelsalade, geraspte wortelen, komkommer en rauwkostsalade
€ 6,00/pers

Groentenbowl: 1-2 personen

Sla, tomaatjes, komkommer, aardappelsalade, geraspte worteltjes, pastasalade en rauwkostsalade, en een potje dressing.
€ 10,00/pers

Saladebar

Pastasalade: pasta met fijne groenten
en Thousand Island dressing € 11,50/kg

Tomatensalade met mozzarella
met groene pesto € 17,50/kg

Rauwkostsalade: krokante groentemengeling
met een fijne light dressing € 13,00/kg

Aardappelen

Aardappelsalade met frisse tartaar € 9,50/kg

Aardappelen in kruidenmarinade € 9,50/kg

Aardappelen in de schil met kruidenboter € 1,25/st

Charcuterieschotel

Gevarieerde schotel fijne vleeswaren
en salades € 9,00/pers

Gevarieerde schotel fijne vleeswaren
en salades
gegarneerd met vers fruit € 11,00/pers

Kaasschotel

Gevarieerd kaasassortiment
met zachte kazen gegarneerd met nootjes
en dadels € 14,50/pers

Tapasschotel voor 4 personen

Variatie van vleesspecialiteiten en kaas
met zuiderse toets € 55,00/st

EXTRA SERVICE

- Voor grotere groepsfeesten heeft uw slager ook borden en bestek ter beschikking.
- Ons uitgebreid assortiment aan groenten en fruit.
- Voor aangepaste wijnen en delicatessen rechtstreeks uit Italië werken we samen met huiskamerboetiek Pura Passione.
www.purapassione.be

AMBACHTELIJK

K

Barbecue

Stelt u graag uw Barbecuevlees zelf samen? Maak uw keuze uit ons assortiment:

Worstjes

Barbecueworst
Chipolataworst
Merguez worst
Kippenchipolata

Vis

Scampibrochette
Zalmfilet met fijne groenten in een roomsausje
(bakje)

Rundsvlees

Ribeye steak
Gemarineerde steak
Tournedos
Biefstuk natuur of gemarineerd
Entrecôte
Gemengde brochette (van 3 of 6 stuks)
BBQ rosbief om in z'n geheel te bakken
Entrecôte burger
Hamburger

Kip

Kipfilet, natuur of gemarineerd
Kippenspies voorgegaard gemarineerd
Kippenbout special voorgegaard
Kipfilet gevuld met ananas
Kippenburger
Hawaiï brochette
Kipsaté
Kippenhaasje Madagascar

Varkensvlees

Snedes ovenpek
Spareribs gemarineerd en voorgegaard
Gemarineerde saté
Japans varkenshaasje (met spek en curry)
Gemarineerde kotelet

Lamsvlees

Lamskroontje
Lamsfilet
Lamskotelet, enkel of dubbel

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

APERITIEFHAPJES

| | |
|--------------------------------|--------------|
| Pruimpjes met gerookt spek (2) | € 1,20/stuk |
| Kippenknabbel | € 1,20/stuk |
| Vleesfakkel | € 3,00/stuk |
| Voorgegaarde spareribs | prijs per kg |
| Kippenhaasje op een stokje | € 1,80/stuk |

BBQ PAKKETTEN

STARTERSPAKKET

€ 5,95/pers

Barbecueworst

Gemarineerde kotelet

Gemarineerde kippenspies (voorgegaard)

KLASSIEK PAKKET

€ 11,70/pers

Gemarineerde steak

Gemarineerde kipfilet

Gekruide brochette

Barbecueworst

KLASSE SPECIAL

€ 14,95/pers

Zalmfilet in een roomsausje met fijne groenten in een bakje voor op de bbq

Gemarineerde kipfilet

Barbecueworst

Gemengde brochette (van 3 stuks)

BOURGONDISCH PAKKET

€ 11,25/pers

Kipfilet gemarineerd

Gemarineerde saté

Barbecueburger

Stuk sparerib (voorgegaard)

Barbecueworst

DEGUSTATIE PAKKET

€ 15,50/pers

(kleinere stukjes)

Spiesjes van scampi's (2)

Japans varkenshaasje

Tournedos

Gemengde brochette (3)

Enkele lamskotelet

Kipfilet op een stokje

Chipolataworstje

BONTEN OS PAKKET

met gratis fles bier van 75 cl.

€ 46,95 per pakket
voor 4 personen

Entrecôte voor 4 personen (± 500 gr)

Gemarineerde varkenshaas (± 500 gr)

4 Gemarineerde kipfilets

4 Barbecueworsten



Wij wensen je prettige feestdagen en een schitterend 2023!

**OPGELET! ALLE bestellingen moeten binnen zijn
voor 18/12/22 zowel voor Kerst als voor Nieuwjaar**

DE AANGEPASTE UREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

Vrijdag 23 december gesloten, enkel afhalen van bestellingen.

Zaterdag 24 december open van 8:30 tot 15:00 u.

Zondag 25 december enkel afhalen van bestellingen tussen 11.00u en 12.00u.

Maandag 26 en dinsdag 27 december open van 8.30u tot 12.30u.

Vrijdag 30 december gesloten, enkel afhalen van bestellingen.

Zaterdag 31 december open van 8:30u tot 14:00 u.

Zondag 1 januari enkel afhalen van bestellingen tussen 11.00u en 12.00u.

Vanaf maandag 2 januari tot en met woensdag 4 januari gesloten.

Donderdag 5 januari terug open !!!!!

Bestellingen via mail enkel geldig na bevestiging.

KLASSESLAGER BOEL

Heihoekstraat 239 - 9100 Nieuwkerken

Tel. 03/776 14 45 - e-mail: raf.boel@klasselager.be

 Volg ons ook op Instagram

3_2022_750



Like ons op Facebook en blijf op de hoogte van alle nieuwtjes!