



# MENUKAART

BOORDEVOL LEKKERE GERECHTEN EN SUGGESTIES

VERS  
VOOR U  
GEMAAKT

## KLASSESLAGER PIKAERTS

Haachtsebaan 39 - 3140 Keerbergen - Tel 015 51 55 43

 [facebook.com/slagerijpikaerts](https://facebook.com/slagerijpikaerts) - [www.pikaerts.be](http://www.pikaerts.be)



# BESTE KLANT,

2020 wat een jaar, een jaar vol vraagtekens, vol veranderingen. Het Covid-19 virus zette heel onze routine ondersteboven, plots moesten we ons aanpassen en noodgedwongen moesten we ons herorganiseren aan een nieuwe manier van leven. We hopen dat 2021 ieder van ons wat rust kan brengen, dat we snel van dit vervelende virus verlost zijn.

Maar genoeg over het verleden gepraat, wij richten ons alvast op de toekomst! 2021 is voor ons een feestjaar, we mogen u namelijk al reeds 5 jaar hartelijk verwelkomen in onze gezellige winkel en ondertussen ook al ruim een jaar op verschillende markten met onze mobiele slagerij.

Ondanks alle maatregelen die we in acht moeten nemen, hopen we dat u het jaar toch nog in schoonheid kan afsluiten. Daarna hopen we samen met u ons jubileum jaar te kunnen vieren, en er een feestelijk culinair jaar van te kunnen maken.

**Zoals elk jaar kan u in deze brochure onze toppers/suggesties terugvinden. Maak er een gezellig bubbelig eindejaar van en al het beste gewenst voor het nieuwe jaar 2021!**



*Stay safe, stay inspired!*

Bart, Dimitri en het slagerij Pikaerts Team



## GEZELLIG TAFELLEN

### FONDUE PARTY

€ 10,95/pers.

Malse runderbiefstuk, kipfilet, mini vinkje, mini chipolataworstje, drie verschillende fondueballetjes

*Bestaande uit het standaard fondueassortiment aangevuld met:*

**Wild fondue (wild seizoen)** supplement € 6,95/pers.  
Gemarineerd everzwijn, fazanten, hertenkalf

### GOURMET PARTY

€ 11,25/pers.

Malse runderbiefstuk, kalkoenfilet, schnitzel, slavinkje, hamburgertje, cordon bleu, chipolataworstje

*Bestaande uit het standaard fondueassortiment aangevuld met:*

**Luxe** supplement € 5,95/pers.  
Verse zalm, scampi, tongfilet

**Wild fondue (wild seizoen)** supplement € 6,95/pers.  
Everzwijn, fazant, hertenkalf

### STEENGRILL PARTY

€ 13,90/pers.

Malse runderbiefstuk, varkenshaasje, lamskotelet, kalkoenfilet, mini kipsaté, kalfslapje, mini chipolata

*Bestaande uit het standaard fondueassortiment aangevuld met:*

**Luxe** supplement € 5,95/pers.  
Verse zalm, scampi, tongfilet

**Wild steengrill (wild seizoen)** supplement € 6,95/pers.  
Everzwijn, fazant, hertenkalf

### KIDS GOURMET OF FONDUE

€ 5,90/pers.

Gourmet: kipfilet, hamburgertje, worstjes  
Fondue: fantasieballetjes, worstjes, kipfilet, spekrolletje

#### Extra vlees gourmet of fondue

Fondue balletjes	€ 0,35/stuk
Spekvinkjes	€ 0,35/stuk
Worstjes	€ 0,40/stuk
Herten steakje	€ 2,30/stuk

### FONDUE OF GOURMET "ALL-IN" (vanaf 4 personen)

Fondue all-in € 25,00/pers.  
Gourmet all-in € 27,00/pers.

Tomatensoep

Fondue of gourmet met koude groenteschotel en sausjes

Rijstpad van het huis



## WARME GROENTEN PIKAERTS

€ 7,90/pers. (min. 2 personen)

- Boontjes met spek
- Zoete aardappel
- Gekarameliseerd witloof
- Vergeten groenten mix
- Gestoofde spruitjes met sjalot

## KOUDE SALADE PIKAERTS

€ 7,90/ pers. (min. 2 personen)

Diverse rauwkosten, aardappel- en pastasalade  
(6 soorten)

## KOUDE EN WARME SAUZEN

steeds verkrijgbaar

- Tartaar
- Cocktail
- Curry
- ...
- Peper
- Champignonroom
- Fine champagne
- ...

## KAASPLANK

Ruim en mooi assortiment van Belgische, Italiaanse, Franse, Spaanse en Duitse kazen, tot in de fijnste puntjes afgewerkt met o.a. seizoen fruit.

**Hoofdgerecht (300 gram)**

€ 14,00/pers.

**Dessert (180 gram)**

€ 10,90/pers.

## LUXE TAPAPLANK

(vanaf 4 pers.) € 9,95/pers.

Een selectie van parmaham, saltufo, Spaanse kruidensalami, olijvenmix, Zuid-Afrikaanse peper gevuld met zoete kaas, zongedroogde tomaten, chorizo, ansjovis, ...





## KOUD BUFFET DE LUXE

€ 34,90/pers. (min. 4 personen)

- Assortiment van ambachtelijk gerookte zalm en forelfilet
- Prunella tomaat gevuld met Noordzee garnalen salade
- Noorse zalm gemarineerd met kruiden
- Trio van vis terrine
- Huisgemaakte ham met asperges
- Gebakken rosbeef & gebraad
- Parmaham met meloen
- Perzik met tonijnsalade
- Gebraden kippenboutje
- Aangevuld met een koude groenten salade

## KLASSEBUFFET STANDAARD

€ 17,90/pers.

- Gebraden rosbeef & gebraad
- Huisgemaakte ham met asperges
- Gerookte ham
- Salami v/h huis
- Huisgemaakte kippenfilet
- Gebraden kippenboutje
- Gedroogde ham met meloen

## GEVULDE KALKOEN KALKOENROULADE

Wij ontbenen voor u de mooiste kalkoenen en vullen die op basis van kalfsgehakt, kalkoenfilet, pistachenoten, bospaddestoelen, truffel en een vleugje cognac.

De kalkoen wordt zorgvuldig dichtgemaakt. Vraag ook naar onze heerlijke sauzen voor een succes bij uw gasten!

### **Gevulde kalkoenfilet "LUXE"**

met feestvulling € 10,95/pers.

### **Gevulde babykalkoen "LUXE"**

(5-7 personen) € 69,00/stuk

### **Gevulde kalkoen "LUXE"**

(8-10 personen) € 85,00/stuk

### **Geniet van onze standaard luxe vullingen!**

U krijgt bij aankoop van uw kalkoen(roulade) een gedetailleerde receptfiche mee, zodat u zorgeloos uw kerstmenu kan voorbereiden.

U kan u gevulde kalkoen(roulade) ook gebakken warm afhalen! LET OP, net zoals vorig jaar zijn de plaatsen beperkt! supplement € 8,00/stuk

"Just taste the difference!"

**MET SMAAK EN PASSIE, DAAR GAAN WE VOOR!**

## APERITIEF

**Trio van mousse van de chef  
in glaasjes** € 7,20/stuk

**Bladerdeeg- / ovenhapjes** € 18,00/20 stuks  
huisbereid - ook los te verkrijgen in de winkel!

**Ovenhapjes vegie** € 13,40/stuks

**Kippenknabbels** € 3,90/6 stuks

**NIEUW**

**Degustatie plank van de chef.**

Een greep uit ons grote assortiment charcuterie om de  
kleine honger alvast te stillen.

(vanaf 4 personen) € 11,45/pers

## FEESTELIJKE SOEPEN

**Tomatensoep** € 5,00/liter  
Van trostomaatjes verrijkt met verse room & lekkere  
soepballetjes

**Witloofsoep met gerookte zalm** € 6,80/liter  
Heerlijke witloofsoep van eigen bodem, afgewerkt met  
het zoute van de huis gerookte zalm.

**Pompoen wortel soep** € 5,80/liter  
Rijke pureesoep van Butter nut, ui en selder verfijnd met  
specerijen

**Kreeftenbisque** € 13,90/liter  
Heerlijke kreeftensoep uit huis getrokken kreeften en  
visbouillon.

**Ook verse huisgemaakte soepballetjes te  
verkrijgen - 1 liter = 3 porties Ontdek ook steeds  
onze verse dagsoepen in de winkel!**



## KOUDE VOORGERECHTEN

### Carpaccio "filet d'Anvers"

€ 11,90/pers.

Fijn gesneden carpaccio van ons Belgisch Wit-blauw, met Parmegiano Reggiano, fleur de sel, olijfolie, zwarte peper en notensla.

### Gravad lax "invincible"

€ 13,95/pers.

Gravad lax met een heerlijke saus van rode biet en zure room. Dit alles afgewerkt met rode biet en granaatappel.

### Cocktail van verse garnalen

€ 12,95/pers.

Eigenzinnige cocktail van dagverse Noordzeegarnalen uit de Oostendse vismijn, afgewerkt met een brunoise van tomaat en frisse salade.

### Wildpasteien plank

€ 12,90/pers.

Onze wildpastei gearneerd met huisbereide wildgarnituren.

**Ook steeds verse oesters en onze huisgemaakte  
foi gras te verkrijgen - bestel tijdig op=op**

## WARME VOORGERECHTEN

### Huisgemaakte Kaaskroketteren

€ 4,90/2 stuks

Met klaartjes & compté kaas

### Huisgemaakte garnaalkroketteren

€ 7,20/2 stuks

Met verse Noordzeegarnalen

### Noordzeepannetje van het huis

€ 10,90/pers.

Porseleinen kommetje gevuld met lekkers uit onze Noordzee

### Visschelp van het huis

€ 9,90/stuk

Visschelp uit de Noordzee, afgewerkt met kaaslaagje om te gratineren

### Scampi van de chef

€ 10,60/stuk

Scampi in een licht pikante duivel saus om de avond wat pittiger te beginnen



## HOOFDGERECHTEN MET VIS

### **Tongrolletjes op Oostendse wijze** € 19,90/pers.

Fijne vers gekookte tongrolletjes met grijze garnalen en champignons in een heerlijke witte wijnsaus, afgewerkt met een vleugje peterselie en aardappelpuree.

### **Vispannetje van de chef** € 23,90/pers.

Heerlijk visstooftotje van verschillende soorten vis in witte wijn saus, aardappelpuree en afgewerkt met grijze garnalen.

### **Scampi diabolique** € 18,00/pers.

Scampi in een licht pikant sausje met aardappelpuree

## HOOFDGERECHTEN MET VLEES

**Alle vleesgerechten zijn inclusief 5 kroketjes en warme groenten. Opwarmen doet u 30 minuten in een voorverwarmde oven van 170°C .**

### **Hertenkalf steak** € 23,25/pers.

Een lekker stukje hertenvlees in een overheerlijke saus met een toets van speculoos.

### **Hazenrugfilet** € 21,95/pers.

Hazenrugfilet met poivradesaus

### **Varkenshaasje** € 16,80/pers.

Varkenshaasje in een poivradesaus

### **Wildstooftotje van hert** € 19,90/pers.

Heerlijk huisgemaakt wildstooftotje van hert

**TOPPER**  
VAN UW KLASSESLAGER!

Ontdek ons vers wildaanbod! Vraag er naar in de winkel.

**TOPPER voorgaande jaren opgebonden hertenkalffilet**





## HOOFDGERECHTEN GEVOGELTE

Alle vleesgerechten zijn inclusief 5 kroketjes en warme groenten. Opwarmen doet u 30 minuten in een voorverwarmde oven van 170°C.

**Eenden filet** € 19,90/pers.  
Op lage temperatuur gebakken eenden filet met champignonroom

**Parelhoenfilet** € 19,90/pers.  
Op vel gebakken filet van parelhoen in een overheerlijk sausje

**Fazant** € 19,90/pers.  
Op vel gebakken filet van fazant met fine champagnesaus

**Kalkoengebraad** € 17,50/pers.  
Gebakken kalkoengebraad met zachte pepersaus of fine champagne saus

## AARDAPPELGERECHTEN

**Aardappelkroketjes** € 3,80/10 stuks  
€ 18,00/ 50 stuks

**Aardappelpuree** € 8,00/kg  
**Wortelpuree** € 8,50/kg  
**Aardappelgratin** € 12,50/kg  
**Gemarineerde bakkrieltjes** € 11,40/kg

## BIJGERECHTEN

**Woudappeltje gepocheerd** € 2,95/stuk  
en gevuld met veenbessen

**Huisgemaakte veenbessencompote** € 18,90/kg  
**Gebakken en gekarameliseerd  
grondwitloof** € 6,80/4 stuks

### Extra saus nodig?

U kan onze peper-, champignon-, fine champagne en druivensaus op bestelling verkrijgen!

BESTEL TIJDIG UW PRODUCTEN EN GENIET VAN EEN HEERLIJK FEESTMENU !

## VOOR DE GROTE TAFEL

<b>Konijn op Vlaamse wijze</b>	€ 25,30/kg
<b>Wildragout van hert</b>	€ 26,35/kg
<b>Parelhoenfilet</b> met witte druivensaus	€ 19,90/kg
<b>Kalkoenfilet in champignonsaus</b>	€ 18,90/kg
<b>Kipfilet in witte druivensaus</b>	€ 18,90/kg
<b>Tong in madeirasaus</b>	€ 22,20/kg
<b>Varkenshaasje in peperroomsaus</b>	€ 18,90/kg
<b>Videevulling</b>	€ 14,95/kg

## VERRASSEDE BROODJES

**Belegde mini sandwiches op schotel** € 1,35/stuk  
Verkiest u liever luxe beleg?  
Dan betaalt u € 0,25 meer per minisandwich

**Rond gevuld brood** € 40,00/stuk  
met 30 belegde minisandwiches

**Rond fantasiebrood** € 70,00/stuk  
met 60 belegde minisandwiches

**Ook onze gevulde broden zijn in luxe uitvoering beschikbaar.**

## DESSERTEN

**Verrassingsdessert van de chef** € 9,80/pers.  
**Chocolademousse v/h huis** € 2,80/stuk  
**Rijstpap op grootmoeders wijze** € 2,80/stuk

Desserten buffet voor een grotere groep? Vraag naar onze formule in de winkel!



## SUGGESTIE MENU

### MENU 1

€ 30,00/pers.

Cocktail van grijze garnalen  
Tomatenroomsoep  
Kipfilet in witte druivensaus

### MENU 2

€ 35,00/pers.

Visschelp van het huis  
Witloofsoep met gerookte zalm  
Fazantenfilet 'fine champagne

### MENU 3

€ 35,00/pers.

Scampi pannetje van de chef  
Kreeftenbisque  
Hertenkalf

### KINDERMENU

€ 16,00/pers.

Tomatensoep met balletjes  
Koninginnenhapje  
Kinder chocomousse

### GESCHENKTIP: DE PIKAERTS CADEAUBON

Met de Pikaerts cadeaubon kan u een origineel en functioneel geschenk geven aan een dierbaar persoon. Bovendien beloont Klasseslager Pikaerts bij een aankoop van een cadeaubon voor 50 euro de gelukkige met 10 euro extra.





WIJ WENSEN U ALVAST PRETTIGE FEESTDAGEN EN EEN FANTASTISCH EN GEZOND

2021

WWW.KLASSESLAGER.BE



TIP  
BESTEL  
TIJDIG



### OPENINGSUREN

Woensdag 23/12 8u tot 13u

Donderdag 24/12 8u tot 16u

Vrijdag 25/12 9u tot 13u

Zaterdag 26/12 8u tot 17u

Zondag 27/12 8u tot 13u

Maandag 28/12 GESLOTEN

Dinsdag 29/12 8u tot 18u

Woensdag 30/12 8u tot 13u

Donderdag 31/12 8u tot 16u

Vrijdag 01/01 10u tot 12u (enkel bestellingen)

Zaterdag 02/01 8u tot 17u

Zondag 03/01 8u tot 13u

Met de feestdagen vragen we u om uw bestelling online te plaatsen via de webshop of door langs te komen in de winkel. (heeft u problemen met uw bestelling online te plaatsen, aarzel dan niet om ons even te contacteren).

Bij deze drukke periode vragen wij u vriendelijk een voorschot op uw bestelling.

We noteren geen telefonische bestellingen om misverstanden te vermijden. U ontvangt van ons ook dadelijk een bestelbon. Kijk deze ook altijd goed na. U kan uw bestelling ook enkel afhalen op vertoning van de bestelbon.

Doorheen het jaar leveren wij graag maatwerk. Met de feestdagen kunnen wij helaas niet afwijken van de folder.

We hebben geen einddatum voor de bestellingen. We hanteren het principe vol is vol. Dat wil zeggen dat we geen bestellingen meer aanvaarden als we aan onze maximum capaciteit zitten. Dit heeft te maken met productie, stockage en kan per product/menu verschillen.

Op sommige verpakkingen gelden waarborgen. Indien u deze terugbrengt, worden deze weer in mindering gebracht.

OPGELET: waarborgen dienen steeds cash betaald te worden!



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

44\_2020\_1500