



# MIENUKAART

BOORDEVOL LEKKERE GERECHTEN EN SUGGESTIES

VERS  
VOOR U  
GEMAAKT



## APERITIEF BORDJE

langwerpig bordje ideaal als amuse

€ 4,85 /st

- Vitello tonato
- Trio Wild pastei
- Runds carpaccio
- Meloen met parma
- Gerookte zalm
- Kip carpaccio

## TAPPAS SCHOTEL

een schotel vol zuiderse top producten

€ 45,00

pikante chorizo, manchego kaas, Trevelez serrano ham, spaanse salami, olijven, pepadew, feta kaas, sud n'sol tomaatjes, droge worstjes v/h huis en indische balletjes.

voor 5-6 personen

## VLAAMSE HAPJES SCHOTEL

€ 25,00

fijne stukjes grillworst, kaasblokjes, boerekop, salami, mosterd

## WARME HAPJES

assortiment van 5 mini bouchee

€ 5,90 /pp

10 min in de oven 160°

## FEESTELIJKE SOEPEN

**Bisque d'homard soep**

met garnituur

€ 8,50/l

**Witloofsoepje**

€ 5,50/l

**Pompoensoepje**

met gandaham

€ 5,50/l

**Aspergeroomsoep**

met bieslook

€ 5,50/l

**Tomatenroomsoep**

met tomatentartaar

€ 5,50/l

**Bospaddenstoelen crème**

met garnituur

€ 5,90/l



## KOUDE VOORGERECHTEN

(worden op individuele bordjes gemaakt)

**Rundscarpaccio wit-blauw rundsvlees**  
met rucola en parmesan € 10,90/st

**Grijze garnalen cocktail in een**  
glazen coupe (€ 1 waarborg) € 18,90/st

**Meloen met heerlijke parma** € 10,90/st

**Gerookte zalm met zijn garnituur** € 12,50/st

**Foie gras au porto** € 17,80/st

**Trio wild pasteien; fazant, eend en ree**  
met bijhorende confijten € 14,75/st

## WARME VOORGERECHTEN

**Kabeljauwhaasje met nantua**  
en fijne groentjes € 12,90/st

**Schar rolletjes vissaus (witte wijn)**  
en fijne groentjes € 12,90/st

**Vispannetje van de chef**  
met kreeftensausje € 12,90/st

**Scampi van de chef**  
met currysaus en fijne groentjes € 12,90/st

## WARME VOORGERECHTEN ALS HOOFDGERECHT

Vergezeld van warme groentjes en keuze  
puree natuur of aardappel kroketjes € 22,90/st



**TIP!**

## OM UW GERECHTJES CORRECT OP TE WARMEN

- Wij maken alle schotels voor 2 of 3 personen.
- Verwarmen op 160°C (zeker voor wildgerechten niet hoger).
- Voor 1 schotel 25 min in de oven, per bijkomende schotel 10 min extra.



## HOOFDGERECHTEN

### Parelhoenfilet

met groentenkrans en druiven saus € 21,90/pp

### Gebakken kalkoenfilet

met groentenkrans en jachtsaus € 20,90/pp

### Lamskroontje

met groentenkrans en pepersaus € 23,95/pp

### Hertenstoofpotje op franse wijze

€ 20,90/pp

### Fazantfilet met groentenkrans en

normandische saus (met appeltjes) € 21,90/pp

### Hertekalffilet met groentenkrans en

veenbessenwildsaus € 22,90/pp

### Hazefilet

met groentenkrans en pepersaus € 24,90/pp

### Trio van wild,

gastronomische waaier van fazant,  
hertekalf en haas met groentenkrans  
en veenbessenwildsaus € 24,90/st

### Varkenswangetjes

met brunoise van peer € 20,90/pp

U krijgt 5 soorten warme groenten, peertje  
rode wijn en voldoende saus  
(5 kroketjes/pp of puree)

**Gratin** + € 1,00/pp

**Selderpuree** + € 1,00/pp



**ONZE TOP GERECHTEN  
VOOR DE FEESTDAGEN**

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

## VERS WILD EN GEVULDE GEVOGELTE PRODUCTEN



<b>Verse gevulde kwartel</b>	€ 6,95/st	<b>Hertenkalffilet</b> (ontvlied en opgebonden)	€ 47,90/kg
<b>Verse gevulde poussin</b> 2 personen	€ 8,95/st	<b>Bosduif</b>	€ 5,95/st
<b>Vers gevulde KERSTKALKOEN</b> (300gr/ pp)	€ 18,90/kg	<b>Verse foie</b>	€ 47,90/kg
<b>Fazant henneke opgebonden met bandspek</b>	€ 13,50/st	<b>Roodpoot patrijs</b>	€ 9,75/st
<b>Parelhoenfilet</b>	€ 31,65/kg		
<b>Fazantfilet met vel</b>	€ 31,65/kg		
<b>Eendenborstfilet</b>	€ 23,90/kg		
<b>Wild konijntje</b>	€ 10,90/st		
<b>Herten edelstoofvlees</b>	€ 25,95/kg		
<b>Hazerugfilet (ontvlied)</b>	€ 56,90/kg		
<b>Verse hazerug (ontvlied)</b>	€ 27,90/st		

### WARMESAUSEN

om uw lekkere vleesjes te begeleiden

grand veneursaus (hertekalf),  
appelsiensaus (kalkoen),  
archiducsaus (kalkoen),  
normandische saus (fazant),  
druivensaus (parelhoen),  
wildsaus peper (lams-hazefilet)

€ 14,50/l





## PIZZA PARTY

Een nieuwe manier van gezellig tafelen!

**6 Mini pizza bodems/pp**

**20 Verse toppings**

**Terra cotta oventje**

€ 13,95/pp

**pizza party met dessert**

Wie waagt zich aan de dessert pizza?

Een laagje Nutella, schijfjes banaan en een topping  
van hagelslag of m&m.

€ 14,95/pp

20 Toppings recht uit de toonbank van klasseslager Finebek  
zorgen voor een onvergetelijke avond. De gastvrouw kan zorgeloos  
meegenieten met de gasten.

Huur terracotta oventje € 10,00/ 6 personen



# KLASSIEKERS VOOR DE ECHE VLEES "BELIEVERS"

## GOURMET EN TEPPANYAKI SCHOTEL

€ 13,90/pp

- 9 mini porties
- Ribeye burger
  - Malse biefstuk
  - Kipspiesje
  - Saté
  - Cordonbleu
  - Spekvink
  - Chipolata
  - Varkenshaasje v/d chef
  - Gevogelteburger

### Aanvullende vis degustatie

€ 7,00/pp

een spiesje van zalm en kabeljauw in  
een spekjasje en een scampi

### Aanvullende wild degustatie

€ 9,00/pp

een sneetje hertekalf, fazant en eendenborst maken u  
gourmet of teppanyaki heel feestelijk.

## JUNIOR GOURMET

€ 5,00/kind

- Hamburgertje
- Worstje
- Kipspiesje
- Spekvinkje
- En een eitje





## FONDUE PARTY

### 300 gr puur vleesgenot

Blokjes runds- kip en varkensvlees worden vergezeld met fantasie balletjes en spekvinkje.

€ 12,90/pp

### 300 gr puur rundsfondue

voor de echte bourgondier

€ 14,75/pp



## GROENTEN SCHOTEL

een assortiment van onze heerlijke rauwkostsalades voor bij gourmet, teppanyaki en fondue:

- Slaatje gezond
- Tomaat vinaigrette
- Rode biet salade
- Broccoli
- Rauwkost van de chef
- Komkommer-augurk

max. 5 personen

€ 17,50/schotel

Aardappelsalade

€ 2,50/st

## KOUDE SAUSJES

€ 1,50/st

- Cocktail
- Mexicaanse
- Tartaar
- Curry
- Look

BESTEL TIJDIG UW PRODUCTEN EN GENIET VAN EEN HEERLIJK FEESTMENU !

# OPENINGSUREN FEESTDAGEN 2020

23 & 30 december open van 9 tot 17 uur

24 & 31 december open van 9 tot 13 uur

AFHALEN TRAITEUR SCHOTELS op 23 & 30 december tussen 13 en 15 uur  
klanten die de bestelling betaald hebben kunnen bij afhaalpunt atelier terecht

**wij ontvangen graag de bestellingen ten laatste op 20 & 27 december  
tot die datum zijn wijzigingen mogelijk daarna NIET meer!!!!**

25 december, 1, 2 & 3 januari & 11 januari (verloren maandag) gesloten



## DESSERTS

**Assortiment van 4 mini glaasjes** € 9,90/st

- Mini glaasje trio chocolade
- Mini glaasje mango caramel
- Mini glaasje framboos - amandelmelk
- Mini glaasje chocolade - praliné

**cupje met vanille en passievrucht** € 2,60/st

## KAASSCHOTEL

**Belgische en Franse kazen met bijhorende garnituur**

**Hoofdgerecht** € 15,50/pp

**Dessert** € 9,50/pp



Prijzen geldig van 1/12/2020 tot 1/12/2021.



**AANRADER!**

## ASSORTIMENT 10 MINI DESSERTS

€ 24,95/10 st

**Vierkantje javanais:** 3 lagen amandelbiscuit met mokka, boterroom afgewerkt met ganache.

**Misérable vierkantje:** 1 laag amandelbiscuit op een krokantje en 1 laag vanille boterroom.

**Vierkantje Mango:** 1 laagje vanille biscuit met stukjes mango, mousse van passievrucht en confituur van passievrucht.

**Vierkantje framboos:** 1 laagje pistache amandelbiscuit met een laagjes frambozenmousse en frambozenconfituur.

**Ovaal tiramisu/speculoos:** Mascarpone crème met stukjes speculoos afgespoten met chocolade.

**Ovaal Périgourdine:** Fondant chocomousse met gekarameliseerde walnoot en praline crème.

**Bol amandel-framboos:** Amandelbiscuit met amandelmousse en een laagje frambozenconfituur.

**Bol chocolade:** Chocoladebiscuit met donkere chocolademousse overgoten met ganache.

**Quenelle Tonka:** Op krokante bodem van feuilletine, javanais en ganache.

**Quenelle tiramisu:** Op krokante bodem van feuilletine, javanais en ganache.

KLASSESLAGER

ONLY REAL NEUT

WIJ WENSEN U ALVAST PRETTIGE FEESTDAGEN EN EEN FANTASTISCH EN GEZOND

2021

WWW.KLASSESLAGER.BE



TIP  
BESTEL  
TIJDIG



wij ontvangen graag de  
bestellingen ten laatste  
op 20 & 27 december



03/449 90 71 - Fruithoflaan 83 - 2600 Berchem  
bestel@finebek.be - www.finebek.be

### OPENINGSUREN

Ma- vr : 9.00 tot 13.30 – 14.00 tot 18.00

Zat doorlopen van 9.00 tot 16.30

Gesloten op zon- en feestdagen



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

8\_2020\_1000