



MENUKAART

Boordevol lekkere

gerechten & suggesties

VAN DER WEKEN

GEPASSIONEERD SINDS 1989

Statiestraat 53 - 2070 Zwijndrecht

Tel. 03/2530909

vanderweken@klassemagere.be

www.slagerijvanderweken.be



**VERS
VOORU
GEMAAKT**

*Gold quality
By
Klasselagers*

**BESTELLEN TEN LAATSTE OP:
MAANDAG 20/12 (KERSTMIS)
EN MAANDAG 27/12 (NIEUWJAAR)**

**OPGELET
Gewijzigde openingsuren:**

vrijdag 24 en 31 december open van 8 tot 14u. Afhalen kan tot 16u, we werken met een aparte ingang voor afhaling. Bij het plaatsen van u bestelling bespreken we samen het uur van afhaling. Het is zowel mogelijk om producten uit onze feestfolder te bestellen als uit heel ons standaard assortiment (charcuterie, salades, kazen,...)

**zaterdag 25 december en 1 januari,
zondag 26 december en 2 januari gesloten.**

Bestellingen kunnen wel worden afgehaald.

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
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

€ 4,20/liter

Tomatenroomsoep

€ 4,20/liter

Pompoensoep

€ 4,20/liter

Boschampignonroomsoep

€ 5,20/liter

Zeeuwse vissoep

€ 5,90/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 €3,90/stuk
in friteuse ongeveer 6 min. op 180 °c

Kaasrolletjes met hesp €1,95/stuk
Gevulde videe €3,10/stuk

Vispannetje €10,50/pers.
met zalm, tongfilet, garnalen en visroomsaus

Zalm op bedje van prei €9,50/pers.
met visroomsaus

Scampi's op wijze van de chef €9,50/pers.
6 gepelde scampi's en fijne groentjes
ongeveer 25 min. op 160 °c in voorverwarmde oven

Sint-Jacobsnootjes €10,50/pers.
met roomsaus en tagliatelle
15 min. afgedekt met aluminium folie op 160°C in een voorverwarmde oven



Met smaak en passie, daar gaan we voor!

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	€9,50/pers.
Kalkoen in roomsaus met druiven	€9,50/pers.
Orloffgebraad met kaas en hesp	€9,50/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.

STOFPOTJES

(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.

GERECHTJES 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 9 scampi's met fijne groentjes en pasta	€13,90/pers.



Aanvullingen

Verse aardappelkroketten € 0,29/stuk
Verse amandelkroketten € 0,38/stuk

Aardappelgratin € 8,90/2 pers.
in ovenschoteltje, per 2 pers.

Aardappelpuree € 6,90/kg

Wortelpuree € 7,50/kg

Spinaziepuree € 7,50/kg

Savooipuree € 7,90/kg

Knolselderpuree € 7,90/kg

Pompoenpuree € 7,90/kg

Witloofpuree € 7,90/kg

Verse rode kool € 6,90/kg

Verse appelmoes € 5,20/kg

Gevulde appeltjes € 1,20/st

**Warm groenteassortiment
in ovenschotel** € 13,50/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

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) € 19,90/kg

4 tot 6 personen kalkoen van 2,5 kg

7 tot 8 personen kalkoen van 3 kg

9 tot 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 gebraad, kotelet, medaillon, zwezeriken, kalfstong, enz.

Varkensvlees: gebraad, 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 !



Uw gasten zijn goud waard

FONDUE

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

€ 9,90/pers.
350 gr. per persoon

Kinderfondue

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



LUXEGOURMET (met wild)

9 stukjes luxe vlees: Biefstuk, lamskroontje, kalkoenfilet, 6 verschillende soorten wild

€ 17,50/pers.
ong. 400 gr. per persoon

WINTERBARBECUE

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

€ 11,90/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

€ 13,50/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.

€ 13,95/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 per plaat
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: € 1,20/stuk

Groot: € 1,90/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 € 1,80/stuk

Chocomousse € 1,80/stuk

Tiramisu € 2,30/stuk

Panna cotta € 2,30/stuk

OF

Trio van desserts (2x3) € 8,90/6 stuks

- chocomousse

- creatie met mascarpone

- panna cotta



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

Lekkere huiswijnjes geselecteerd door uw classeslager:

witte, rode en roséwijn

€ 6,95/fles

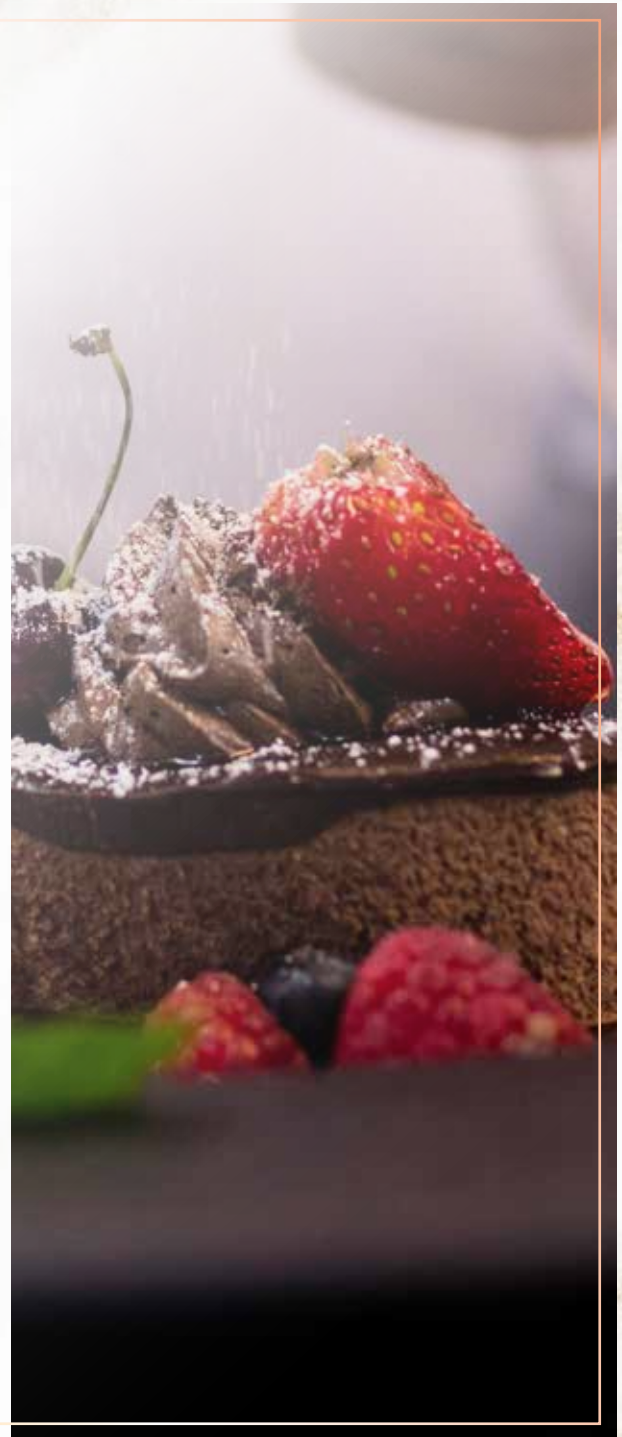
AANRADER!

witte en rode wijn van Sardinië

€ 12,67/fles

Prosecco

€ 12,50/fles





10 JAAR PASSIE EN AMBACHT



“Nothing brings people together like good food”



WWW.KLASSESLAGER.BE

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

VAN DER WEKEN

GEPASSIONEERD SINDS 1989

Statiestraat 53 - 2070 Zwijndrecht

Tel. 03/2530909

vanderweken@klasselager.be

www.slagerijvanderweken.be



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

31_2021_1200