



FEESTMENU

Ontdek nu onze nieuwste gerechten en suggesties voor uw feestmomenten!

BESTELLEN KAN TEN LAATSTE OP:
MAANDAG 19/12 (KERSTMIS)
EN MAANDAG 26/12 (NIEUWJAAR)

OPGELET
Gewijzigde openingsuren:

Vrijdag 23 en 30 december open
van 8.30 tot 12u.
Zaterdag 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 uw 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,...)

Zondag 25 december en 1 januari
gesloten. Bestellingen kunnen wel
afgehaald worden tussen 10 en 11u.

Aperitief

Assortiment van 6 glaasjes € 9,30/6 glaasjes
2 x wildpaté
2 x tomaat-garnaal
2 x forelmousse

Assortiment van 20 stuks bladerdeeghapjes
rechtstreeks in ovenschaal € 20,70/doos
kaas/hesp
videe
garnaal
pizza
worstenbroodjes
of ook apart te verkrijgen € 1,10/stuk

Kleine gebakken kippenboutjes € 12,50/kg

Mini-kaaskroketjes € 5,40/10 stuks
Mini-garnaalkroketjes € 11,50/10 stuks
ambachtelijk bereide kroketjes,
25 gram per stuk

Miniloempia's € 2,90/10 stuks
+ zoetzure saus gratis



tapasschotel (koud)

VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

€ 23,90/schotel

zwarte en groene olijven
zongedroogde tomaten
gemarineerde ansjovisfilet
chorizo
apero kipsalami
fijne rauwe gedroogde ham

tapasschotel (warm)

Rechtstreeks in ovenschaaltjes, 15 min opwarmen op 160 °c

VOOR 4 PERSONEN

€ 23,90/schotel

patatas bravas
gegrilde spare-ribs
kippenboutjes
gehaktballetjes in tomatensaus
scampi's

Soepen

Aspergeroomsoep

€ 4,50/liter

Tomatenroomsoep

€ 4,50/liter

Pompoensoep

€ 4,50/liter

Boschampignonroomsoep

€ 5,70/liter

Zeeuwse vissoep

€ 6,40/liter

1 liter soep is goed voor ongeveer 3 personen
soepballetjes apart te verkrijgen



TIP!

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)

€ 21,50/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

met dezelfde vulling van de opgevulde kalkoen

€ 20,50/kg

gevuld met coppa, courgette en mozzarella

€ 22,50/kg



Voor- of tussengerechten

Om zelf uw 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	€ 2,10/stuk
Ambachtelijke garnaalkroketteren in friteuse ongeveer 6 min. op 180 °c	€ 4,30/stuk
Kaasrolletjes met hesp	€ 3,10/stuk
Gevulde videe	€ 3,40/stuk
Vispannetje met zalm, tongfilet, garnalen en visroomsaus	€ 11,50/pers.
Zalm op bedje van prei met visroomsaus	€ 10,50/pers.
Scampi's op wijze van de chef 6 gepelde scampi's en fijne groentjes ongeveer 25 min. op 160 °c in voorverwarmde oven	€ 10,50/pers.
Sint-Jacobsnootjes met roomsaus en tagliatelle 15 min. afgedekt met aluminium folie op 160°C in een voorverwarmde oven	€ 11,50/pers.



Hoofdgerechten

Heel gemakkelijk, afgedekt opwarmen, maar zorg ervoor dat er een beetje lucht aankan, in voorverwarmde oven op 150 °C, 45 min.
Max. 3 personen in 1 bakje.

ONZE KLASSIEKERS

Varkensgebraad met archiducsaus	€ 10,50/pers.
Kalkoen in roomsaus met druiven	€ 10,50/pers.
Orloffgebraad met kaas en hesp	€ 10,50/pers.
Varkensfilet met zachte mosterdsaus	€ 14,90/pers.

WILDGERECHTEN

Eendenfilet met wildsaus en boschampionns	€ 14,20/pers.
Everzwijnfilet met vierseizoenensaus	€ 15,20/pers.
Parelhoenfilet met portosaus	€ 16,20/pers.

STOOFPOTJES

(wordt in bakjes voor microgolf gedaan of voor grote hoeveelheden in vacuüm kookzakken om au bain marie op te warmen)

Wildragout	€ 21,50/kg
Bereide kalfsfricassee	€ 19,50/kg
Kipvideevulling	€ 15,20/kg
Kalkoenstoofpotje	€ 15,20/kg

HOOFDGERECHTJES PER PERSOON

een volledige maaltijd in een handig ovenschaaltje kan zowel in de microgolf als in de traditionele oven opgewarmd worden.

VLEES

Everzwijnfilet in pannetje met vierseizoenensaus gevuld appeltje, groentjes en gratin	€ 15,20/pers.
Kalkoen in pannetje met roomsaus en druiven met duo van puree	€ 13,10/pers.

VIS

Normandisch vispannetje met zalm, tongfilet garnalen en puree	€ 15,20/pers.
Scampi's op wijze van de chef 9 scampi's met fijne groentjes en pasta	€ 15,20/pers.

Vers vlees

Rundsvlees: extra rosbief, biefstuk, entrecote, tournedos, rundsfondue, rundstong, carpaccio, ...

Kalfsvlees: extra gebrad, kotelet, medaillon, zwezeriken, kalfstong, ...

Varkensvlees: gebrad, filet(haasje), mignonette, wangen, ...

Lamsvlees: tournedos, bout, kotelet, kroontje, filet, ...

Wild en gevogelte: kalkoen: heel of in stukken, kalkoenfilet, konijn, parelhoen, parelhoenfilet, kwartel, duif, fazant, eendenfilet, hertenfilet, everzwijn, ...

Soepvlees: schenkel, kortsel, jeugd vlees, mergpijp, ossenstaart

**STEL ZELF
UW FEESTMENU SAMEN
UIT ONS UITGEBREID
ASSORTIMENT !**

**Uw gasten zijn
goud waard!**

Aanvullingen

Verse aardappelkroketten € 0,32/stuk
Verse amandekroketten € 0,42/stuk

Aardappelgratin € 9,70/2 pers.
in ovenschoteltje, per 2 pers.
Aardappelpuree € 7,50/kg

Wortelpuree € 8,25/kg
Spinaziepuree € 8,25/kg
Savooipuree € 8,90/kg
Knolselderpuree € 8,90/kg
Pompoenpuree € 8,90/kg
Witloofpuree € 8,90/kg

Verse rode kool € 7,50/kg
Verse appelmoes € 5,80/kg
Gevulde appeltjes € 1,30/st

Warm groenteassortiment
in ovenschotel € 14,90/schotel van 2 pers.
- gevulde appel met veenbessen
- boontjes
- witloof
- worteltjes
- boschampionns

FONDUE

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

€ 10,90/pers.
350 gr. per persoon

Kinderfondue

kalkoenfilet, 3 soorten fondueballetjes
en worstjes.
€ 4,50/pers.

GOURMET/GRILL

9 stukjes kwaliteitsvlees:
Biefstuk, varkensfilet, kalkoenfilet,
lamskotelet, kalkoenschnitzel,
spekvinkje, hamburger,
worstje en mini-saté

€ 10,90/pers.
ong. 380 gr. per persoon

Kindergourmet

4 stukjes: Kip, saté, worst en hamburger
€ 4,50/pers.

LUXEGOURMET (met wild)

8 stukjes luxe vlees: Biefstuk, lamskroontje,
kalkoenfilet, 5 verschillende soorten wild

€ 19,50/pers.
ong. 400 gr. per persoon

WINTERBARBECUE

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

€ 12,90/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

€ 14,90/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.

€ 15,20/pers.
(min. 6 personen)

huur oventje € 12,50
waarborg oven € 60,00

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	€ 1,70/halve liter
Kleine eitjes	€ 2,00/6 stuks
	€ 3,25/10 stuks
Kwarteleitjes (18 stuks)	€ 4,20

AMBACHTELIJK

K

Sausen om op te warmen

Currysaus	€ 9,50/kg
Peperroomsaus	€ 9,50/kg
Archiducsaus	€ 9,50/kg
Zachte mosterdsaus	€ 10,50/kg
Druivensaus	€ 10,50/kg
Bearnaisesaus	€ 11,50/kg
Visroomsaus met garnalen	€ 14,90/kg
Wildsaus met boschampignons	€ 13,90/kg
Vierseizoenensaus	€ 13,90/kg
Portosaus	€ 13,90/kg
Zelfgemaakte bruine fond	€ 3,00/halve liter

Koude sausen

5 soorten - zelfbereid

Cocktail, curry, tartaar, zigeuner en look

klein: € 1,30/stuk

groot: € 2,10/stuk

Vers koud groenteassortiment

Gemengde sla, tomaten, wortelen,
komkommers, hoevenoedels met gele paprika
en aardappelsla
per 2 pers. op schotel € 9,90/schotel van 2 pers.

Aardappelsla	€ 10,90/kg
Geraspte wortelen	€ 9,50/kg
Komkommersla	€ 9,50/kg
Koolsla	€ 9,90/kg

Roerbak groenteassortiment

*kan mee in pannetjes of op plaat
gebakken worden*

Wokmix, courgette, paprika, ajuin,
hoevenoedels en krielaardappeltjes
per 2 pers. op schotel € 10,90/schotel van 2 pers.



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

Dessert

alles eigen werk

Rijstpap	€ 2,00/stuk
Chocomousse	€ 2,00/stuk
Tiramisu	€ 2,60/stuk
Panna cotta	€ 2,60/stuk

OF

Trio van desserts (2x3)	€ 9,90/6 stuks
- chocomousse	
- creatie met mascarpone	
- panna cotta	

Dranktip

Prosecco Mabis 'Millesimato'

afkomstig uit Veneto

€ 14,00/fles

**Lekkere huiswijnjes geselecteerd
door uw classeslager:**

witte, rode en roséwijn

€ 6,95/fles



Wij wensen je prettige feestdagen en een schitterend 2023!



VAN DER WEKEN

GEPASSIONEERD SINDS 1989

Statiestraat 53 - 2070 Zwijndrecht

Tel. 03/253 09 09

vanderweken@klasseSlager.be

www.slagerijvanderweken.be

31_2022_1250



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

Gedrukt op FSC-papier. De gebruikte afbeeldingen in deze folder zijn niet bindend en dienen enkel ter illustratie. Prijzen zijn onder voorbehoud van drukfouten. Een sterke evolutie in de prijzen voor grondstoffen en energie kunnen een prijsherziening tot gevolg hebben. Deze uitgave vervangt alle vorige. V.U. KlasseSlagers vzw, Hoogstraat 5, 8460 Oudenburg - Niet op de openbare weg gooien.

