



MIENUKAART

BOORDEVOL LEKKERE GERECHTEN EN SUGGESTIES

VERS
VOOR U
GEMAAKT

VERMEULEN

Wurmstraat 6 - 9940 Sleidinge - Tel/fax 09 357 46 08

 www.facebook.com/KlasseslagerVermeulen

www.vermeulenklASSESlager.be

APERITIEFHAPJES

KOUD

Tapas bordje (vanaf 4 pers.) € 5,00/p.p.

Olijven, zongedroogde tomaten, droge worst, blokjes kaas, ansjovis, Italiaanse ham en - salami, kerstomaatjes

Lepelhapjes € 1,25/stuk

Assortiment met vlees en vis, ganda met meloen, mousse, zalm, garnaltjes,... en dit met zorg afgewerkt.

WARM

Deze ovenklare hapjes hoeft u enkel gedurende 15 min op te warmen in een oven van 120c°

Mini pizza of mini vidé € 0,75/st.

Mini vidé met kaas of hesp € 0,75/st.

Mini vidé met garnaal of krab € 0,75/st.

Warm hapjes assortiment (20 stuks) € 15/st.



KOUDE VOORGERECHTEN

MEDAILLE!

Rundcarpaccio van chateaubriand € 6,75/p.p.

Rucola - pijnboompitten - Parmezaan

Huis gerookte kip carpaccio € 6,75/p.p.

Zongedroogde tomaat - basilicum - Parmezaan

Vitello tonato € 7,50/p.p.

Kalf - tonijn - rucola

Tartaar van kalfsvlees € 8,50/p.p.

Kalf - groene pesto - Parmezaan

Ruim assortiment huisgemaakte wildpasteien met konfijten

In de winkel verkrijgbaar

FEESTSOEPEN

Bereid op basis van verse groenten
1 liter soep is voldoende voor 3 soepborden

Tomatencremesoep € 3,00/l.

Tomatencremesoep met vleesballetjes € 4,00/l.

Aspergesoep met aspergepunten € 4,00/l.

Preisoep met pancetta € 4,00/l.

Velouté van Butternut € 3,00/l.

Witloofsoep met snippers van serranoham € 4,00/l.

Meer assortiment in de winkel verkrijgbaar



AARDAPPELBEREIDINGEN

| | |
|--|------------|
| Verse aardappelkroketten | € 0,25/st. |
| Aardappeltjes 'gratin dauphinoise' | € 9,25/kg |
| Gebakken grillaardappel met verse kruiden | € 10,96/kg |
| Vers voor gebakken frieten | € 3,00/kg |

Diepvriesfrieten, -kroketten, -pompin, -pommes duchesse...

WARME VOORGERECHTEN

| | |
|--|-------------|
| Kaasrollen huisgemaakt | € 2,50/st. |
| Gevulde vide met malse kip en champignon | € 3,00/st. |
| Romig vispannetje met hand gepelde garnalen | € 8,00/p.p. |
| Scampi (5 stuks) in duivel sausje met linguine | € 7,00/p.p. |

Ideeën om zelf te kokkerellen...

zodat u steeds van uw feest een festijn kunt maken.

Ons wild wordt steeds met de grootste zorg en naar onze strenge normen geselecteerd (ten laatste 2 à 3 dagen op voorhand bestellen): kalkoen, haas, fazant, parelhoen, everzwijnfilet, everzwijnragôut, eendenborstfilet, hert, ree, konijn,...

Lekkere malse rosbeef, sappig kalfsgebraad, tournedos, fijne varkenshaasjes, verse lamsfilet, lamskroon, lamsbout, lamscoteletten, 'The duke of Berkshire' côte à l'os, -oester, - gebraad, varkenswangetjes,...

Alles voor de soep, jeugdvlies, schenkel, ossenstaart, soepkip,...

MEDAILLE !

Ontvang uw gasten met verrukkelijke en smakelijke hapjes klein en heerlijk.

Droge ringworst erkend streekproduct uit het Meetjesland.



HOOFDGERECHTEN

Hoe warm ik mijn bereide gerechten op?

Wij vragen om zoveel mogelijk voor eenzelfde gerecht te kiezen om u zelf gemakkelijk te maken (minder schotels = plaats besparing in de oven)

Om al uw bereide gerechten op een goede en veilige manier op te warmen zonder kwaliteitsverlies, zonder uitdroging van uw gerecht volgen hier richtlijnen die u best nauwgezet opvolgt.

- Verwarm de warme luchtoven voor op 120°C.
- Elke schotel is stevig in aluminiumfolie verpakt door ons prik er geen gaten in!
- Plaats de gerechten in de voorverwarmde oven.
- Breng de temperatuur van de oven terug op 100 °C.
- Reken minstens 1u vooraleer de gerechten warm zijn.
- Indien iets mag gegratineerd zijn mag de folie eraf en nog eens 15 min extra.
- Duurt de aperitief iets langer geen probleem breng de oven terug op 80 °C. Voordelen van deze wijze van opwarmen geen kwaliteitsverlies & uitdroging door de folie.
- Geen verdere garing door de lage temperatuur.
- U hoeft niet meer om te kijken bij de opwarming, dus minder werk.
- Perfecte temperatuur om de gerechten te serveren.

Wenst u alles in de microgolf op te warmen dan horen we dit graag op voorhand dan zorgen wij voor aangepaste schotels dat hiervoor geschikt zijn.

Orloff gebraad

Traditionele schotel met varkensgebraad, kaas en hesp in verfijnde bechamelsaus met champignons en bijpassende groenteschotel

€ 14,00/p.p.

Parelhoen in dragonsaus (1/2 st/p.p.)

Hartige groenten krans

€ 16,00/p.p.

Hoenderhaas in archiducsaus

Hartige groenten krans

€ 14,00/p.p.

Visgratin met tomaten

Hartige groenten krans

€ 17,00/p.p.

Wildzwijnfilet met mosterdfruit

Hartige groenten krans

€ 16,00/p.p.

Zalmfilet met picklessaus

Hartige groenten krans

€ 17,00/p.p.

Bourguignon met chocolade en sinaasappelsaus

Hartige groenten krans

€ 15,00/p.p.

SAUZEN

Archiducsaus, Provençaalse, tartaar, cocktail, curry, look, mayonaise,...



Bij al onze hoofdgerechten wordt
steeds een hartige groenten
krans voorzien.

Aardappelbereidingen:
kroketjes, gratin,...
apart bestellen!

De wens van gast om steeds weer verrast te worden, vraagt veel van de creativiteit en flexibiliteit van de chef en zijn brigade. Menukaarten worden kleiner, maar de gerechten die overblijven zijn gebalanceerd en van hoog niveau. Kwaliteit begint bij de keuze van de beste ingrediënten en de juiste voorbereidingen. Smaken, vormen, texturen, kleuren en geuren worden hier gecreëerd, om later op het moment suprême met slechts enkele handelingen in een oogwenk samengevoegd te worden, een perfecte mise-en-place maakt dan het verschil.

Petra bereidt alles met aandacht voor het zout- en vetgehalte. U wilt immers niet na elk feest op dieet !

Stel zelf uw feestmenu samen uit ons uitgebreid assortiment.



Beste klant, als u uw gerecht bestelt en u wilt dit opwarmen in de microgolfoven, gelieve dit te vermelden zodat wij hier rekening mee kunnen houden en uw gerecht microgolfbestendig kunnen verpakken.

GEMAKKELIJK EN SUPERLEKKER!

Indien u de beste kwaliteit wenst voor uw familie en vrienden raden wij u aan het vlees, wild en gevogelte vers bij ons te kopen (met bereidingsinstructies en tips) samen met zijn aangepaste saus en groenteschotels die wij in onze keukens bereiden met verse groenten en huisgemaakte fonds.

TIP!

Om uw saus mooi glad te houden warmt u deze het best voorzichtig en al roerend op in potje op uw fornuis.

MET SMAAK EN PASSIE, DAAR GAAN WE VOOR!

MENU PARIS

€ 26,50/p.p.

3 hapjes

*

Velouté van Butternut

*

Rundscarpaccio van
chateaubriand

*

Parelhoen in dragonsaus

*

Hartige groenten krans

*

6 kroketten GRATIS

MENU LONDON

€ 28,75/p.p.

3 hapjes

*

Witloofsoep met snippers
van serranoham

*

Vitello tonato

*

Visgratin met tomaten

*

Hartige groenten krans

*

6 kroketten GRATIS

SUCCESNUMMER MENU

€ 17,50/p.p.

gevulde gebakken kalkoen
met warme
groentekrans 'Elite'

Bruine jussaus

*

6 kroketten GRATIS



OVENKLAAR GEVULDE KALKOEN

om zelf te bakken

€ 9,75/p.p.

Ovenklaar dan hoeft u hem enkel gedurende ongeveer 2 à 3 uur in een oven van 120°C te plaatsen naargelang de grootte van de kalkoen.

MEDAILLE !

Warme beenham

€ 8,50/p.p.

met bruine jus saus of Provençaalse saus
bijpassende warme of koude groenten
apart te verkrijgen

of € 17,85/kg voor de hesp zonder saus

TOPPER
VAN UW KLASSESLAGER!

GEBAKKEN GEVULDE KALKOEN

+ bruine saus

€ 12,00/p.p

Met een heerlijke vulling van kalkoenfilet en kalfgehakt verrijkt met fijne kruiden, fruit, champignons, pistache, grand marnier, kirsch,...

welke dit produkt reeds jaren tot één van onze feesttoppers heeft gemaakt.

De kalkoen wordt door ons gebakken en warm meegegeven en mag thuis warm gehouden worden in een voorverwarmde oven op 50°C



MEDAILLE!

Verkozen tot 'De Beste Beenhouwer van België 2018 - 2021' onder het toezien oog van Minister van KMO en middenstand Ducarme, Meesterschap wedstrijd zondag 30/09/2018

Topwinkel 2020 culinaire ambiance.

Vezo award innovatie & creativiteit 2014.

FONDUE

Fondue 'Classic' - op schotel versierd € 8,80/p.p.
300g. vlees: Malse en sappige stukjes runds-, varkensvlees, kalkoenfilet, spekvinkjes gevuld met gehakt, 4 soorten kruidenballetjes.

Fondue 'Elite' MEDAILLE! € 11,00/p.p.
400g. blokjes: Rundstournedos, varkenshaasje, kalkoenfilet, gepaneerde kip, schijfjes grillworst, chipolata, mini slavink, 4 soorten kruidenballetjes op schotel versierd.

Fondue 'Trendy' MEDAILLE! € 12,85/p.p.
500g. vlees: Rundstournedos, varkenshaasje, kalkoenfilet, gepaneerde kip, schijfjes grillworst, chipolata, mini slavink, 4 soorten kruidenballetjes op schotel versierd, kip apero, scampi spies op schotel versierd.

Kinderfondue € 4,50/p.p.
200g. vlees: diverse kruidenballetjes, spekrolletjes, kip en kalkoen.

Huur toestel (niet elektrisch) € 1,30/stel



WINTERBARBECUE
verkrijgbaar



GOURMET

Gourmet 'Classic' - op schotel versierd € 10,00/p.p.
Kaasschijf, brochette, tournedos, Prager schnitzel, filet van kip, gyros, worstje

Gourmet 'Elite' **MEDAILLE !** € 12,20/p.p.
Steak filet mignon, kip surprise, Ardeense vink, gemarineerd lam, mini BQ worst, varkensmedaillon, kalkoen brochette.

Gourmet 'Trendy' **MEDAILLE !** € 17,75/p.p.
Rib Eye, zalmsfilet, gemarineerde scampispies, kroon van lam, oester van The Duke of Berkshire, kalfsmedaillon, hoevekipfilet

Pannenkoekendeeg (200g.) € 1,20/p.p.
heerlijk met fruit en een bolletje vanille-ijs

Kindergourmet € 5,00/p.p.
Worstje, Zwitserse schijf, kipfilet, saté

Huur toestel niet elektrisch € 1,30/stel
Huur elektrische grillplaat 4 pers € 5,00

STEENGRILL

Steengrill 7 soorten vlees 400g. € 12,10/p.p.
Kalkoen brochette, worstje, tournedos, gemarineerd lams, pepermedaillon, varkenssoester, gekruid kippenootje

Huur steengrill € 5,00

TEPPANYAKI

Teppanyaki € 17,65/p.p.
Japanse tafelgrill met europees tintje vanaf 4 pers.
7 soorten vlees 400g. en bijpassende groenten en fruit op schotel versierd

Vlees:
Kalkoen brochette, worstje, tournedos, gemarineerd lams, pepermedaillon, varkenssoester, gekruid kippenootje

Groenten en fruit om mee te bakken:
grilltomaatjes, verse ananasspies, stronkje gebakken witloof, sojascheuten, ajuinringen en paprikareepjes, verse champignons, spekboontjes, crielpatatjes

Huur teppanyakigrillplaat 4 pers. € 5,00

WOKPARTY

Wokparty € 13,50/p.p.
Een culinaire wokschtel met 4 gangen vanaf 4 pers.

- Kippengyros met verse champignon, ananas, rijst, sausje
- Ossehaaspunten op oosterse wijze, wit van prei, tagliatelle, room
- Varkensreepjes gekruid, rijst, paprika ajuin, sausje
- Gemarineerde kalkoenblokjes, rijst, broccoli, sausje

Huur elektrische wok € 5,00

BESTEL TIJDIG UW PRODUCTEN EN GENIET VAN EEN HEERLIJK FEESTMENU !

KOUDE BUFFETTEN & KAASSCHOTEL

Abdij Breughel plank

€ 15,80/p.p.

Ouderwetse boeren paté, gekookte beenham, gerijpte boerenham, hoofdvak, gerookte boef, vleesbrood The Duke of Berkshire, kippenwit, droge ringworst erkend streekproduct, spek, Ardeense salami, bloed- en witte worst, frans gebrad, rosbeef, varkensgebrad kaas aangevuld met mosterd, smout, augurkjes, uitjes bijpassende confituur van De Fruytenier. Groentenbuffet met aardappelsalade en sausjes.

Assortiment mini-pistolets, mals en krokant € 0,30/stuk
Bijpassende bieren, wijn apart te verkrijgen

Kaasplank van het huis

€ 14,00/p.p.

Onze kaasplanken worden met zorg samengesteld uit een uitgelezen assortiment rijpe en fijne kazen (300g/p.p.). Ze worden rijkelijk afgewerkt met vers fruit en noten. Wanneer u voorkeur heeft voor bepaalde kaassoorten dan houden wij daar graag rekening mee.

Assortiment mini-pistolets, mals en krokant € 0,30/stuk
Bijpassende wijn apart te verkrijgen

Vleeswarenschotel

€ 8,00/p.p.

Ruim assortiment (meer dan 10 soorten) fijne vleeswaren met zorg op een schotel gegaraneerd. Fijne vleeswaren: huisbereide gekookte ham met asperges, boerenham van het huis, gebakken rosbeef en varkensgebrad, Frans gebrad, vleesbrood, salami, kippenwit, gerookte bacon, ...

EERSTE PRIJS VAKMANSWEDSTRIJD

Koud buffet

€ 12,50/p.p.

(vlees, groenten en sausjes) Ruim assortiment fijne vleeswaren (meer dan 10 soorten), asperges in een jasje van huisbereide ham, meloen met rauwe ham, verse ananas, rosé gebakken rosbeef en varkensgebrad, mimosa eitjes, groentebuffet, aardappelsalade en cocktail- en tartaarsaus.

EERSTE PRIJS VAKMANSWEDSTRIJD

Koud buffet uitgebreid

€ 16,50/p.p.

(vlees, groenten vis aardappelsalade en sausjes) Ruim assortiment fijne vleeswaren (meer dan 10 soorten), asperges in een jasje van huisbereide ham, meloen met rauwe ham, verse ananas, rosé gebakken rosbeef en varkensgebrad, vers gerookte zalm, gevulde tomaat met grijze garnaltjes, perzik gevuld met tonijn, mimosa eitjes, groentebuffet, aardappelsalade en cocktail- en tartaarsaus.

Fijnproevers buffet

€ 18,90/p.p.

Idem koud buffet uitgebreid aangevuld met wildpasteien en konfijten, peertjes met veenbessen.



GROENTENSCHOTEL

Groentebuffet 'Elite' € 4,50/p.p.
Verse seizoen groenten, geraspte wortel, sla, jonge boontjes, partjes tomaat, komkommer, rauwkostsalade, aardappelsalade, pastasalade

Groentebuffet 'Classic' € 3,60/p.p.
Verse seizoen groenten zonder aardappelsalade

Warme groentekrans € 5,50/p.p.
Boontjes in spek, stronkje gestoofd witloof, vers gestoofde wortel en erwten, bloemkool, broccoli, vers gestoofde appeltjes,...

FANTASIEBROOD

Krokodil/schildpad dagprijs
Mini broodje beleg € 1,00/st.
Mini broodje beleg met groenten € 1,10/st.

In geschenkmand verpakt borg mandje

DESSERT

Dessertassortimentje Roger van Damme € 5,00/st.
chocolademousse, Limoenmousse, tiramisu

Kaasassortimentje (150g) € 5,00/st.
4 soorten kaas met een garnituurtje vers fruit en noten

Er zijn huisbereide dessertjes in de zelfbediening verkrijgbaar.

BORG SCHOTELS

€ 2,50 tot € 12,50

Aangepaste wijnen & ruime keuze fijne kazen in de winkel verkrijgbaar.





WIJ WENSEN U ALVAST PRETTIGE FEESTDAGEN EN EEN FANTASTISCH EN GEZOND

2021

WWW.KLASSESLAGER.BE



TIP
BESTEL
TIJDIG



Beste klant,

Om alles in goede banen te kunnen leiden en de kwaliteit te kunnen garanderen. Bestellingen voor kerstavond en kerst liefst voor 17 december. Voor oudejaar en Nieuwjaar liefst voor 24 december. Bestellingen kunnen in de winkel opgenomen worden of via de webshop of telefoon.

Openingsuren

Donderdag 24/12 en 31/12 open van 8u.00 tot 17u.00 - Vrijdag 25/12 en 01/01 open 9u.00 tot 12u.00

Samen aan tafel, gezelligheid gegarandeerd met onze kaart!
Hiervoor komt u al jaren naar ons ambacht, kwaliteit, bediening en méér smaak.
Filip & Petra, Lenie & Silke en voltallig klasse team wensen jullie prettige feesten en smakelijk 2021!

Openingsuren

dinsdag, woensdag, donderdag, vrijdag, zaterdag

open van 8.00 tot 18.30

zondag open van 8.00 tot 12.00

maandag gesloten



Bewaar deze folder, deze is geldig gedurende het ganse jaar 2020-2021



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

39_2020_1000