



KLASSESLAGER HEMELSOET

FEESTFOLDER
2017

Bestelling plaatsen

U kan uw bestelling telefonisch doorgeven (09 357 53 67), in de winkel of via onze webshop

SNEL EN EENVOUDIG! www.hemelseoetwebshop.be

Bestel tijdig!

Doorheen het jaar vragen wij om minimum 2 dagen op voorhand uw bestelling door te geven.

Tijdens het eindejaar: Kerst: ten laatste op dinsdag 20 december om 16 uur

Oudejaar: ten laatste op dinsdag 27 december om 16 uur

Openingsuren eindejaar

Zaterdag 24/12 7u30 - 12u00 en 13u30 - 16u30

Zondag 25/12 10u00 - 11u00 (ENKEL AFHALING BESTELLINGEN - GEEN TOONBANKVERKOOP!)

Zaterdag 31/12 7u30 - 12u00 en 13u30 - 16u30

Zondag 01/01 10u00 - 11u00 (ENKEL AFHALING BESTELLINGEN - GEEN TOONBANKVERKOOP!)

Alle andere dagen gelden onze normale openingsuren

Deze folder vervangt alle voorgaande folders. - Assortiment en prijzen kunnen wijzigen doorheen het jaar.

ONZE EINDEJAARSSUGGESTIES 2016

Deze gerechten zijn enkel te verkrijgen tijdens de feestdagen.

KERSTKALKOEN vanaf 4 personen

Gevulde babykalkoen met Veroniquesaus, warme groenteschotel en kroketjes (6)

U kan deze kalkoen op 2 wijzen verkrijgen:

- Gegaard en versneden: u hoeft hem enkel nog op te warmen in de oven
- Op zijn geheel: u bakt de kalkoen vers thuis en u kan dan zelf versnijden

€ 15,90/pers.

€ 14,50/pers.



MENU'S vanaf 2 personen

Klasse menu 1

€ 25,95/pers.

- Toscaanse tomatensoep
- Scampipannetje van de chef
- Kalkoengebraad met zachte pepersaus, warme groenteschotel en kroketjes (6)
- Chocoladeglaasje

Klasse menu 2

€ 33,95/pers.

- Romig soepje van bloemkool en broccoli
- Rundscarpaccio van Belgisch Wit-Blauw met fleur de sel, parmezaanschilfers en zongedroogde tomaatjes
- Hertenmedaillon met bosbessensaus, warme groenteschotel en kroketjes (6)
- Verfijnd kaasplankje OF Vlaams dessert bordje

Kindermenu

€ 11,00/pers.

- Tomatensoep met balletjes
- Zweedse kippenballetjes met appelmoes en frietjes
- Huisbereide chocolademousse

WINTERBARBECUE

vanaf 4 personen

€ 19,95
/pers.

- Spiesje van gemarineerde zalmfilet
- Hamburger van gerijpt rundsvlees
- Saté van varkenshaas met raapjes
- Spekfakkel
- Steak roquefort
- Gemarineerd kippenhaasje
- Witte pens
- Warme groenteschotel
- Warme sauzen
- Gemarineerde krieltjes
- Donker boerenbrood met goede boter



HAMBURGERPARTY

€ 10,95
/pers.

Leuke formule waar u zelf uw hamburgertjes bakt en belegt naar eigen wens!

- Sesambroodjes (5 stuks per persoon – vers afbakken in uw oven)
- Mini hamburgers (5 stuks per persoon – bakken op plaat of gourmettoestel)
- Buffetje met garnituren:

sla
radijs
komkommer
augurk
rode ajuin

worteltjes
zongedroogde tomaatjes
pesto
geroosterde ajuin
koude sausjes



APERITIEF

- Trio van koude amuses € 6,95/assortiment
Tomaat met pestopasta - Zalmtartaar met dillecrème
Geitenkaasje met paprika en tomatenkonfijt (incl. glaasjes)
- Trio van warme amuses € 8,95/assortiment
Visgratin - Sint-Jacobspannetje - Scampi diabolique
(incl. porseleinen schoteltjes)
- Warme bladerdeeghapjes € 13,90/assortiment
Assortiment van 16 huisbereide bladerdeeghapjes
- Tapasschotel (+/- 5 personen) € 38,50/schotel
Olijven, zongedroogde tomaatjes, salami La Geganta,
Manchego kaas, gebakken scampi's met look, tapenade,
Provençaalse kruidenham, wrap met ham en kruidenkaas,
truffelsalami met Parmezaan en gemarineerde ansjovisfilets

NIEUW!

- Aperitiefplank van het huis (+/- 5 personen) € 36,95/plank
Aperitiefschotel met ambachtelijke producten,
aangevuld met enkele speciale aperokaasjes



ONZE DRANKSUGGESTIE bij uw hapjes:
Cava Portacelli Brut

€ 8,90/fles



KOUDE VOORGERECHTEN

- Fijn gesneden Italiaanse kasteelham met cavaillonbolletjes, buffelmozzarella en balsamicodressing € 7,50/pers
- Rundscarpaccio van Belgisch Wit-Blauw met fleur de sel, Parmezaanschilfers en zongedroogde tomaatjes € 8,90/pers
- Duo van grijze garnaaletjes en gerookte zalm met klassieke whiskysaus € 9,50/pers

WARME VOORGERECHTEN

- Zacht gegaarde zalmfilet met risotto en witte wijnsaus € 8,50/pers
- Sloepje van koolvis en gegrilde Sint-Jacobsvrucht met saffraansaus € 8,95/pers
- Scampipannetje van de chef (6 st.) € 8,50/pers

NIEUW!



SOEPEN Enkel te verkrijgen per liter (= 2 à 3 personen)

- Zuid-Afrikaanse gele paprikasoep met geroosterde sesamzaadjes € 4,95/liter
- Tomatensoep met balletjes € 3,50/liter
- Aspergegrèmesoep € 3,30/liter
- Belgische witloofsoep met grijze garnaaletjes € 5,80/liter
- Bospaddenstoelensoep € 5,00/liter
- Romig soepje van bloemkool en broccoli € 3,30/liter

HOOFDGERECHTEN

- Hertenmedaillon € 21,75/pers.
Steaks van hertenkalf met bosbessensaus
- Fazantenfilet € 21,75/pers.
Fazantenborstfilet met gerookt spek en druivensausje
- Kalkoengebraad € 14,90/pers.
Traag gegaarde kalkoenfilet met zacht pepersausje
- Varkenshaasje € 15,90/pers.
Gemarineerd op Vlaamse wijze met bordelaisesaus op basis van rode wijn
- Stoofpotje van wild € 15,75/pers.
Ragout van everzwijn en hert met Gulden Draak
- Gevuld kalkoengebraad € 14,90/pers.
Gevuld met bereiding van pistaches, gerookt spek, champignons en vergezeld van Portosaus
- Orloffgebraad € 12,00/pers.
Fijne sneetjes varkensgebraad met kaas, ham en kaassaus
- Ardennengebraad € 14,50/pers.
Varkensgebraad gelardeerd met Ardeense ham en afgewerkt met Grand-Veneursaus
- Stoofpotje van Belgische varkenswangetjes € 15,90/pers.
Zacht gegaarde wangetjes afgewerkt met een balsamico-thijmsausje
- Gekookte beenham (ONS KLASSEPRODUCT!) € 12,50/pers.
Sappige sneetjes ham met archiducusaus
- Paling 'Klasseslager Hemelsoet' € 21,80/pers.
Verse paling in een kreeftensausje, aangevuld met garnaaftjes en scampi's
- Vispannetje van de chef € 19,75/pers.
Rijkelijk gevuld pannetje met zalm, kabeljauw, scampi en coquilles

De hoofdgerechten met vlees worden vergezeld van onze warme groenteschotel (inbegrepen in de prijs). De hoofdgerechten met vis worden aangevuld met een slaatje van de chef (inbegrepen in de prijs).

PUUR VLEES!

Wij zijn ervan overtuigd dat een stukje smaakvol en vers bereid vlees nog steeds de beste en meest succesvolle formule is voor een geslaagd feest! Als klasseslager bieden wij u een ruim assortiment van alle vleessoorten: Belgisch rundvlees (gewoon of gerijpt), varkensvlees Duroc d'Olive, kalfsvlees, gevogelte, lamsvlees en alle soorten wild. Vraag ernaar en wij geven u meteen ook het perfecte bereidingsadvies en de gepaste kruiding!

AARDAPPELBEREIDINGEN

- Verse kroketten (30 stuks per doosje) € 6,60/doosje
- Kroketjes met veenbessen (20 stuks per doosje) € 9,00/doosje
- Aardappelgratin (Pannetje van 250gr) € 2,50/pannetje

WOKSCHOTEL

enkel te verkrijgen vanaf 4 personen

€ 17,90
/pers.

- Tagliatelle met scampi's, wokgroentjes en curry
- Noedels met kip, scheutjes en sojasaus
- Basmati met rundsreepjes, wokgroentjes en sesam
- Gemarineerde krieltjes met varkensreepjes, wokgroentjes en jussaus



TEPPANYAKI

€ 13,90
/pers.

- kabeljauwfilet
- zalmsteak
- scampibrochette
- varkenshaasje met kruidenboter
- steak
- lamskoteletje
- Japanse kipfilet
- eendenborstfilet
- Zuidse kalkoenreepjes



GOURMET

Gourmet

€ 9,50/pers.

Steak, kipfilet, hamburger, Zwitsers schijfje, lenteburger, chipolata, schnitzel, varkensreepjes en minibrochette

Klasse gourmet

€ 12,25/pers.

Steak, kalkoenlapje, chipolata, hamburger, kipfilet, varkenshaasje, scampibrochette, zalmfilet en lamskotelet

Wildgourmet

€ 18,75/persoon

VOOR DE ECHE VLEESLIEFHEBBER!

Hertenkalffilet, kangoeroesteak, fazantenfilet, everzwijnfilet, eendenborstfilet, parelhoenfilet, hazenlapje, filet van bosduif en wildgyros

Kindergourmet

€ 5,90/pers.

Kalkoenlapje, hamburger, Zwitserse schijf, chipolata en minibrochette + geschenkje

Extra:

Steak van hertenkalf

+ € 1,90/pers.

FONDUE

Fondue

€ 9,00/pers.

Assortiment gehaktballetjes, spekjes, varkens-, runds- en kalkoenvlees

Kinderefondue

€ 5,50/pers.

Gekleurde gehaktballetjes, worstjes, spekrolletjes en blokjes kalkoen + geschenkje

Klasse fondue

€ 11,90/pers.

Gekruide gehaktballetjes, worstjes, spekrolletjes en zacht gemarineerde stukjes runds-, varkens-, kalfs- en kalkoenvlees.

Extra:

Stukjes hertenkalf (3 per persoon)

+ € 1,90/pers.

Balletjes en/of spekjes

€ 11,00 /kg

STEENGRILL 'PUUR' voor echte vleesliefhebbers!

Deze schotel laat u proeven van 'puur' vlees. We selecteren lekkere stukjes zuiver vlees en vis die niet worden gemarineerd. U krijgt een palletje kruiden, zodat u zelf uw kruiding naar keuze kan toevoegen tijdens het bakken op de steengrill.

- Chateaubriand 'wit-blauw'
- Simmentaler ribeye
- lamskroontje
- varkenshaasje
- varkenslapje Duroc d'Olives
- kalkoenlapje
- zalmfilet
- kabeljauwfilet

€ 13,90
/pers.



GROENTESCHOTELS

Koude groenteschotel

Sla, geraspte worteltjes, rauwkostsalade, tomatenpartjes met fijne ui en vinaigrette, bloemkoolrosjes, boontjes, Oosterse taboulé, aardappelsalade en pasta light

€ 4,95/pers.

Warme groenteschotel

Jonge worteltjes, spruitjes met spek, bloemkool met kaassaus, witloof, boontjes en appeltje met veenbessen

€ 5,95/pers.

Teppanyaki groenteschotel

Verse ananas, sojascheutjes, cherrytomaatjes, witloof, champignons, bakpatatjes, mix van ui/paprika/courgette, boontjes met spek en noedels

€ 4,95/pers.

SAUZEN

Huisbereide koude sausjes

(potje van 150 gr)

Keuze uit: cocktailsaus, tartaar, mosterdsaus, currysous, looksaus en Provençaalse saus

€ 1,50

Huisbereide warme sauzen

(potje van 500 gr)

Keuze uit: archiducusaus, grand veneursaus, roze pepersaus, witte wijnsaus (vis), pepersaus

€ 5,00

BELEGDE MINI SANDWICHES

- Ambachtelijke mini sandwiches met beleg en groentjes € 1,10/st.
- met gerookte zalm / garnaaalsalade +€ 0,25/st.

KAASPLANK

- Kaasplank hoofdgerecht € 12,90/pers.
Assortiment kazen (300 gr per persoon)
rijkelijk aangevuld met vers fruit en noten
- Mini broodjes € 0,50/st.
Assortiment mini pistolets gepresenteerd
in een broodmandje + boter

ONZE DRANKSUGGESTIE bij uw kaasschotel:
Rode wijn Terroir & vignobles (Malbec-Merlot)

€ 9,20/fles

KOUD BUFFET

Vleeswarenschotel

Assortiment charcuterie en salades gearneerd met vers fruit. Ideaal als begeleiding bij uw sandwiches en pistolets.

€ 8,50/pers.

Klasse buffet

Tomaat garnaal, perzik met huisbereide tonijnsalade, duo van gerookte zalm en heilbot, gevuld eitje, gebraden rundrosbief, gekookte ham met asperges, Italiaanse kasteelham met meloen, paté van de chef met uienkonfijt, kippenwit van de chef en gebakken varkensgebraad met mosterd. Dit buffet wordt aangevuld met onze koude groenteschotel, sausjes en feestelijk gearneerd met vers fruit.

€ 19,95/pers.

Extra:

Deze aanvullingen worden extra bij uw buffet gelegd en gearneerd:

- Vers gepocheerde zalmfilet met dillesausje € 2,75/pers.
- Hollands maatje met rode ui en verse peterselie € 1,95/pers.
- Gebakken scampi's (2 stuks) € 2,10/pers.
- Gebakken kippenboutje € 1,25/pers.
- Rundscarpaccio met Parmezaanschilders € 1,95/pers.



DESSERTS

- NIEUW!** • **Chocoladeglasje** € 4,50/persoon
Een heerlijke harmonie van chocolade, peer en crumble
- **Ijstaart (+/- 4 personen)** € 14,00/ijstaart
Huisbereide ijstaart met advocaat en meringue
- **Trio van dessert glaasjes** € 5,95/assortiment
 - Mascarpone met framboos
 - Chocoladeganache
 - Cocoscème met mangocoulis (incl. glaasjes)Om zelf te presenteren op uw dessertbord of buffet
- NIEUW!** • **Kaasschotelkje dessert** € 6,95/persoon
Verfijnd kaasplankje met 4 verschillende kaasjes en garnituren
- **Vlaams dessertbordje** € 6,50/persoon
5 huisbereide Vlaamse desserts gearganeerd op een bordje
- **Dessert "Sterrenchef"** € 8,90/persoon
Exclusieve creatie geïnspireerd door Roger Van Damme

*Wij danken u voor het vertrouwen het ganse jaar en
wensen u smaakvolle feestdagen!
Het Klaseslager Hemelsoet - team*

hemelsoet@klaseslager.be • www.klaseslagerhemelsoet.be