



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



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

KAASSHOTEL

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 amandebiscuit met mokka, boterroom afgewerkt met ganache.

Misérable vierkantje: 1 laag amandebiscuit 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 amandebiscuit 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: Amandebiscuit 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.



MIJ 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