



MENUKAART

Boordevol lekkere

gerechten & suggesties



10 JAAR PASSIE EN AMBACHT



Onze amuse bordjes

- Vitello tonato € 4,95 /st
- Trio Wild pastei € 4,95 /st
- Runds carpaccio € 4,95 /st
- Meloen met parma € 4,95 /st
- Gerookte zalm € 4,95 /st
- Kip carpaccio € 4,95 /st

Tappas schotel

- groot voor 6-8 personen** € 49,50
- klein voor 4-6 personen** € 30,00

een schotel vol zuiderse top producten

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.

Vlaamse hapjes schotel € 30,00

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
- Bospaddenstoelencrème** met garnituur € 5,90/l



Koude voorgerechten

(worden op individuele bordjes gemaakt)

Rundscarpaccio wit-blauw rundsvlees met rucola en parmesan	€ 12,50/st
Meloen met heerlijke parma	€ 10,90/st
Gerookte zalm met zijn garnituur	€ 12,50/st
Foie gras au porto	€ 19,90/st
Trio wild pasteien; fazant, eend en ree met bijhorende confijten	€ 16,75/st
Grijze garnalen cocktail in een glazen coupe (€ 1 waarborg)	€ 18,90/st

Warme voorgerechten

Kabeljauwhaasje met nantua en fijne groentjes	€ 14,90/st
Schar rolletjes vissaus (witte wijn) en fijne groentjes	€ 14,90/st
Vispannetje van de chef met kreeftensausje	€ 14,90/st
Scampi van de chef met currysaus en fijne groentjes	€ 14,90/st

Visgerechten als hoofdgerecht

Vergezeld van warme groentjes en keuze puree natuur of aardappel kroketjes	€ 23,90/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.



Met smaak en passie, daar gaan we voor!

Onze top wild gerechten voor de feestdagen

verkrijgbaar tot 15 januari

Hertenstoofpotje op franse wijze	€ 21,95/pp
Fazantfilet met groentenkrans en normandische saus (met appeltjes)	€ 23,90/pp
Hertekalffilet met groentenkrans en veenbessenwildsaus	€ 26,95/pp
Hazefilet met groentenkrans en pepersaus	€ 26,95/pp
Trio van wild, gastronomische waaier van fazant, hertekalf en haas met groentenkrans en veenbessenwildsaus	€ 26,95/st

Onze klassiekers 365 dagen verkrijgbaar

Parelhoenfilet met groentenkrans en druiven saus	€ 23,90/pp
Gebakken kalkoenfilet met groentenkrans en jachtsaus	€ 21,95/pp
Lamskroontje met groentenkrans en pepersaus	€ 26,95/pp
Varkenswangetjes met brunoise van peer	€ 21,95/pp
Gratin	+ € 1,00/pp
Selderpuree	+ € 1,00/pp
Duo pastinaak en butternut puree	€ 3,00/2 personen

U krijgt 4 warme groentjes, appeltje veenbessen en voldoende saus (5 kroketjes/pp of puree)



Klassiekers die we gans het jaar kunnen aanbieden maar dit is maar een kleine opsomming van ons ruime aanbod in de winkel zoals:

eendenbout a l'orange,
zalm filet hollandaise asperges,
kalkoenfilet appelsiensaus,
hongaarische goulasch,
kalfsblanquette,
kalkoenmedaillon archiduc,
konijnenbout met bier,
konijnfilet met pruimen,
osso bucco finebek,
gevulde kwartel jachtsaus,
canneloni,
poussintje dragonsaus,
provencaalse kipschotel,
paling in het groen

(tijdens het jaar wegen wij deze artikelen)



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

Markt prijzen kunnen zorgen voor prijsafwijkingen!



PIZZA PARTY

Een nieuwe manier van gezellig tafelen!

6 Mini pizza bodems/pp

20 Verse toppings

Terra cotta oventje

€ 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



Uw gasten zijn goud waard

Groentenschotel

een assortiment van onze heerlijke
rauwkostsalades voor bij gourmet, teppanyaki en fondue:

- Slaatje gezond
- Tomaat vinaigrette
- Pasta salade
- Rode biet salade
- Farmersalade
- Rauwkost van de chef
- Komkommer-augurk

max. 6 personen

€ 20,00/schotel

Aardappelsalade

€ 2,50/pp

Koude sausjes

€ 1,50/st

- Cocktail
- Mexicaanse
- Tartaar
- Curry
- Look



Klassiekers voor de echte vlees “Believers”

GOURMET EN TEPPANYAKI SCHOTEL

€ 15,90/pp

9 mini porties

- Ribeye burger
- Malse biefstuk
- Kipspiesje
- Saté
- Cordonbleu
- Spekvink
- Chipolata
- Varkenshaasje v/d chef
- Gevogelteburger

Aanvullende vis degustatie

€ 8,00/pp

een spiesje van zalm en kabeljauw in
een spekjasje en een scampi

Aanvullende wild degustatie

€ 10,00/pp

een sneetje hertekalf, fazant en eendenborst maken u
gourmet of teppanyaki heel feestelijk.

JUNIOR GOURMET

€ 6,00/kind

- Hamburgertje
- Worstje
- Kipspiesje
- Spekvinkje
- En een eitje

FONDUE PARTY

300 gr puur vleesgenot

€ 13,90/pp

Blokjes runds- kip en varkensvlees worden
vergezeld met fantasie balletjes en spekvinkje.

300 gr puur rundsfondue

€ 14,75/pp

voor de echte bourgondier



Bestel tijdig uw producten en geniet van een heerlijk feestmenu!

Kaasschotel

Belgische en Franse kazen met bijhorende garnituur

Hoofdgerecht
Dessert

€ 17,50/pp

€ 10,50/pp

NIEUW

dit jaar hebben we enkele speciale wijnen uit wereldbekende wijnhuizen.

Anvers uit Australië
Giustino uit Italië
Ijalba uit Spanje (Rioja)
Pinotage uit Zuid Afrika
Stellenbosch uit Zuid Afrika

wit:

ANVERS BRABO SAUVIGNON BLANC € 12,25

ANVERS RAZORBACK ROAD SAUVIGNON BLANC € 15,50

Adelaide Hills Zuid Australië
aperitief, koude visgerechten, gevogelte

ILLUMINATO FIANO € 14,65

Puglia Italië
als aperitief en bij visgerechten

IJALBA TEMPRANILLO BLANCO € 14,85

Castilla Y Leon Spanje
lekker bij zilte zaligheden uit de zee

FALSE BAY CHENIN BLANC € 10,95

Stellenbosch Zuid Afrika
lekker als aperitief of bij visgerechten

rood:

ANVERS BRABO CARBENET SAUVIGNON € 12,25
varkensvlees, rundsvlees, lamsvlees, bbq

ANVERS RAZORBACK ROAD SHIRAZ € 16,85
rundsvlees, wild, lamsvlees,bbq

GIUSTINI PATU PRIMITIVO € 14,25

Puglia Italië
gegrild vlees, kaasschotel, wild stoofpotje

IJALBA CRIANZA TEMPRANILLO € 14,85

Castilla Y Leon Spanje
eend,bbq, kaasschotel



Prijzen geldig van 1/12/2021 tot 1/12/2022.

AANRADER!

ASSORTIMENT 10 MINI DESSERTS

€ 24,95/10 st

Vierkantje javanais: 3 lagen amandelbiscuit met mokka, boterroom afgewerkt met ganache.

Miséérable vierkantje: 1 laag amandelbiscuit 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 amandelbiscuit 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: Amandelbiscuit 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.





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



03/449 90 71
Fruithoflaan 83
2600 Berchem
bestel@finebek.be
www.finebek.be

Gesloten op zon- en feestdagen

SPECIALE OPENINGSUREN EN AFHALEN GERECHTEN KERST EN OUDJAAR 2021

WINKEL VERKOOP

23 & 30 december open van 9 tot 17 uur
24 & 31 december open van 9 tot 13 uur

AFHALEN TRAITEUR SCHOTELS

op 24 & 31 december tussen 12 en 14 uur

TIJDIG BESTELLEN BLIJFT DE BOODSCHAP
Wij vragen **MINIMAAL 6** dagen vooraf te bestellen
tot die datum zijn wijzigingen mogelijk
daarna **NIET** meer!!!!

GESLOTEN

25 & 26 december, 1 & 2 januari & verloren maandag



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

8_2021_400