

Vers gemaakt
door jouw favoriete KlASSESlager!

FINEBEK

— WIM & NELE —
SINDS 1995

FEESTMENU
Suggesties 2023



Tapas schotel

voor ± 5 personen

€ 45,00

een schotel vol zuiderse top producten

pikante chorizo, manchego kaas, Trevelez serrano ham, Italiaanse salami, truffel salami, olijven, peppadew, pancetta, gekookte woudham, sud n'sol tomaatjes, droge worstjes v/h huis en Indische balletjes.

Feestelijke soepen

Bisque d'homard soep

met garnituur

€ 9,90/l

Witloofsoepje

€ 6,90/l

Pompoensoepje

met gandaham

€ 6,50/l

Aspergeroomsoep

met bieslook

€ 6,50/l

Tomatenroomsoep

met tomatentartaar

€ 6,50/l

Bospaddenstoelencrème

met garnituur

€ 6,90/l

Vlaamse hapjes schotel

€ 30,00

grillworst, droge worst van het huis, blokjes van kaas, salami & boere kop

Warme hapjes

assortiment van 5 mini bouchee

10 min in de oven 160°

€ 6,95/pp



klasseslager

FINEBEK

— WIM & NELE —

SINDS 1995

Koude voorgerechten

(worden op individuele bordjes gemaakt)

Rundscarpaccio wit-blauw rundsvlees met rucola en parmesan	€ 14,50/st	★
Meloen met heerlijke parma	€ 14,50/st	
Gerookte zalm met zijn garnituur	€ 14,50/st	
Foie gras au porto	€ 21,90/st	
Trio wild pasteien; fazant, eend en ree met bijhorende confijten	€ 19,95/st	★
Grijze garnalen cocktail in een glazen coupe (€ 1 waarborg)	€ 20,90/st	
Vitello tonnato	€ 15,50/st	

Warme visgerechten als voorgerecht of hoofdgerecht

Kabeljauwhaasje met nantua en fijne groentjes	VH	HG
	€ 17,90/	€ 27,90/st
Vispannetje van de chef met kreeftensausje	€ 17,90/	€ 27,90/st
Scampi van de chef (6 st VG 8 st HG) met currysaus en fijne groentjes	€ 17,90/	€ 27,90/st

de vis hoofdgerechten worden vergezeld van een
groentenkrans van warme groentjes

NIEUW aanbod wijnen,
vraag naar onze wijnsuggesties
voor de gezelligste momenten.





EEN GREEP UIT ONZE TOONBANK GERECHTEN:

eendenbout a l'orange,
zalm filet hollandaise asperges,
kalkoenfilet appelsiensaus, hongarse 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, bereid stoofvlees,
ossetong in madeira, lamsstoofpotje,
coq au vin zonder beentjes,
konijn rollade mostersaus,
diverse verse groentjes om op te warmen,
scampie van de chef, vispannetje van de chef,
goulasch en vol au vent

(deze gerechten worden per gewicht verkocht)



ONZE TOP GERECHTEN voor de feestdagen

VERKRIJGBAAR TOT 15 JANUARI

Hertenstoofpotje op franse wijze	€ 24,95/pp
Fazantfilet met groentenkrans en fine champagne (met appeltjes)	€ 26,90/pp
Hertekalffilet met groentenkrans en veenbessenwildsaus	€ 27,95/pp
Hazefilet met groentenkrans en pepersaus	€ 29,95/pp
Trio van wild, gastronomische waaier van fazant, hertekalf en haas met groentenkrans en veenbessenwildsaus	€ 29,95/st

ONZE KLASSIEKERS 365 DAGEN VERKRIJGBAAR

Parelhoenfilet met groentenkrans en druiven saus	€ 26,90/pp
Gebakken kalkoenfilet met groentenkrans en jachtsaus	€ 24,95/pp
Lamskroontje met groentenkrans en pepersaus	€ 29,95/pp
Varkenswangetjes met brunoise van peer	€ 26,90/pp
Verse krokettjes	€ 2,00/pp
Selderpuree	€ 2,00/pp
Gratin	€ 2,00/pp
Puree natuur	€ 2,00/pp
Butternut puree	€ 2,00/pp

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.

NIEUW aanbod wijnen,
vraag naar onze wijnsuggesties
voor de gezelligste momenten.



PIZZA PARTY

EEN NIEUWE MANIER VAN GEZELLIG TAFELEN!

5 Mini pizza bodems/pp

20 Verse toppings

Terra cotta oventje

€ 15,95/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

Gevulde gevogelte producten

3 DAGEN VOORAF TE BESTELLEN

Verse gevulde kwartel € 8,25/st

Verse gevulde poussin (2 personen) € 9,95/st

Vers gevulde KERSTKALKOEN
2.5 kg voor 6 tot 8 personen € 59,00/st



Vers wild & gevogelte

OP BESTELLING

Fazant henneke opgebonden met bandspek

Parelhoenfilet

Fazantfilet met vel

Eendenborstfilet

Wild konijntje

Herten edelstoofvlees

Hazerugfilet (ontvlied)

Verse hazerug (ontvlied)

Hertenkalffilet (ontvlied en opgebonden)

Bosduif

Verse foie

Roodpoot patrijs

WARMESAUSEN

om uw lekkere vleesjes te begeleiden

grand veneursaus (hertenkalf),

appelsiensaus (kalkoen),

archiducsaus (kalkoen),

fine champagne (fazant),

druivensaus (parelhoen),

pepersaus (lams-hazefilet) € 18,50/l

NIEUW aanbod wijnen,
vraag naar onze wijnsuggesties
voor de gezelligste momenten.

Klassiekers voor de echte vlees “Believers”

GOURMET EN TEPPANYAKI SCHOTEL

9 MINI PORTIES

Ribeye burger, malse biefstuk, kiphaasje, cordonbleu, spekvink, chipolata, varkenshaasje v/d chef, gevogelteburger, pita van de chef, mini witte pensjes

€ 17,55/pp

FONDUE PARTY GEMENGD

gemengd vleesgenot

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

€ 16,55/pp

FONDUE PARTY PUUR RUNDS

puur rundsvleesgenot
voor de echte bourgondier

aangevuld met fantasie balletjes

€ 17,55/pp

JUNIOR GOURMET

Hamburgertje, worstje, kipspiesje en spekvinkje

€ 7,00/kind

Groentenschotel

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

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

max. 6 personen

€ 20,00/schotel

Aardappelsalade

€ 2,50/pp

Koude sausjes

€ 2,00/st

- Cocktail
- Mexicaanse
- Tartaar
- Curry
- Look



NIEUW aanbod wijnen,
vraag naar onze wijnsuggesties
voor de gezelligste momenten.



Kaasschotel de lux

een heerlijk assortiment Belgische en Franse kazen
aangevuld met noten, gedroogde vruchten en vers fruit.

kaasassortiment voor iedere liefhebber:

- een witschimmel kaas
- een abdijkaas
- gewassenkorst kaas
- blauwgeaderde kaas
- geiten kaasje
- harde kaas

per 2 personen te bestellen

€ 19,95/pp



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

Assortiment 10 mini desserts

€ 25,95/10 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.

NIEUW aanbod wijnen,
vraag naar onze wijnsuggesties
voor de gezelligste momenten.



Gezellig feesten begint bij uw classeslager!

classeslager
FINEBEK

— WIM & NELE —

SINDS 1995

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

SPECIALE OPENINGSUREN VOOR KERST EN OUDJAAR

De winkel is open
op zaterdag 23 en 30 december van 9.00 tot 17.00 uur

De winkel is gesloten
op 25 december en 1 januari

Afhalen schotels
op 24 en 31 december tussen 12.00 en 14.00 uur

Dinsdag 2 januari staan we terug klaar
voor een nieuwe start in 2024

TIP
onze medewerkers staan klaar
om uw bestelling te noteren

8_2023_750



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. Classeslagers vzw, Hoogstraat 5, 8460 Oudenburg - Niet op de openbare weg gooien.

