



FEESTMENU

Ontdek nu onze nieuwste
gerechten en suggesties voor
uw feestmomenten!



Warme hapjes

Assortiment van 5 mini bouchee
10 min in de oven 160°

€ 7,95/pp

Vlaamse hapjes schotel

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

€ 30,00

Tapas schotel

voor ± 5 personen

€ 49,00

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

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	€ 22,90/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.



klasselager
FINEBEK
— WIM & NELE —
SINDS 1995



TIP!

Gevulde gevogelte producten

3 DAGEN VOORAF TE BESTELLEN

Verse gevulde kwartel kippengehakt met cranberries & appel	€ 9,00/st
Verse gevulde poussin (2 personen) kippengehakt met cranberries & appel	€ 11,95/st
Gevulde duif kippengehakt met cranberries & appel	€ 19,50/st
Vers gevulde KERSTKALKOEN 2.5 kg voor 6 tot 8 personen	€ 24,95/kg

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



WARME SAUSEN

om uw lekkere vleesjes te begeleiden

grand veneursaus (hertenkalf),
appelsiensaus (kalkoen),
jachtsaus (kalkoen),
fine champagne (fazant),
druivensaus (parelhoen),
pepersaus (lams-hazefilet)

€ 18,50/l



EEN GREEP UIT ONZE TOONBANK GERECHTEN:

eendenbout a l'orange, hertenstoofpotje op franse wijze,
parelhoenfilet druivensaus, hertekalffilet grand veneur,
fazantfilet fine Champagne,
kalkoenfilet jachtsaus, hongaarse goulasch,
kalfsblanquette, kalkoenmedaillon honing mosterd saus,
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,
varkenswangetjes met peer,
scampie van de chef, vispannetje van de chef,
goulasch en vol au vent,
appeltjes veenbessen of met granola en kaneel,
diverse verse groentjes om op te warmen
(deze gerechten worden per gewicht verkocht)

ONZE TOP GERECHTEN

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 grand veneur	€ 29,95/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 kroketjes	€ 2,00/pp
Selderpuree	€ 2,00/pp
Gratin	€ 2,50/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.

**Uw gasten
zijn goud
waard!**



PIZZA PARTY

EEN NIEUWE MANIER VAN GEZELLIG TAFELEN!

5 Mini pizza bodems/pp

20 Verse toppings

€ 16,95/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

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



GOURMET EN TEPPANYAKI SCHOTEL

9 MINI PORTIES

Ribeye burger, malse biefstuk, kiphaasje, cordonbleu, spekvink,
chipolata, varkenshaasje v/d chef, 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
- Griekse witte kool
- Farmersalade
- Rauwkost van de chef
- Komkommer-augurk

max. 6 personen

€ 20,00/schotel

Aardappelsalade

€ 3,50/pp

Koude sausjes

€ 2,00/st

- Cocktail
- Mexicaanse
- Tartaar
- Curry
- Look

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

AMBACHTELI

K

Desserten

Rijstpap krieken
Franchipanne taart
Kaastaart speculoos

€ 4,50/stuk

€ 5,95/stuk

€ 5,95/stuk

NIEUW

Duo chocomousse
Tiramisu met speculoos

€ 4,50/stuk

€ 4,50/stuk



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

€ 18,95/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:

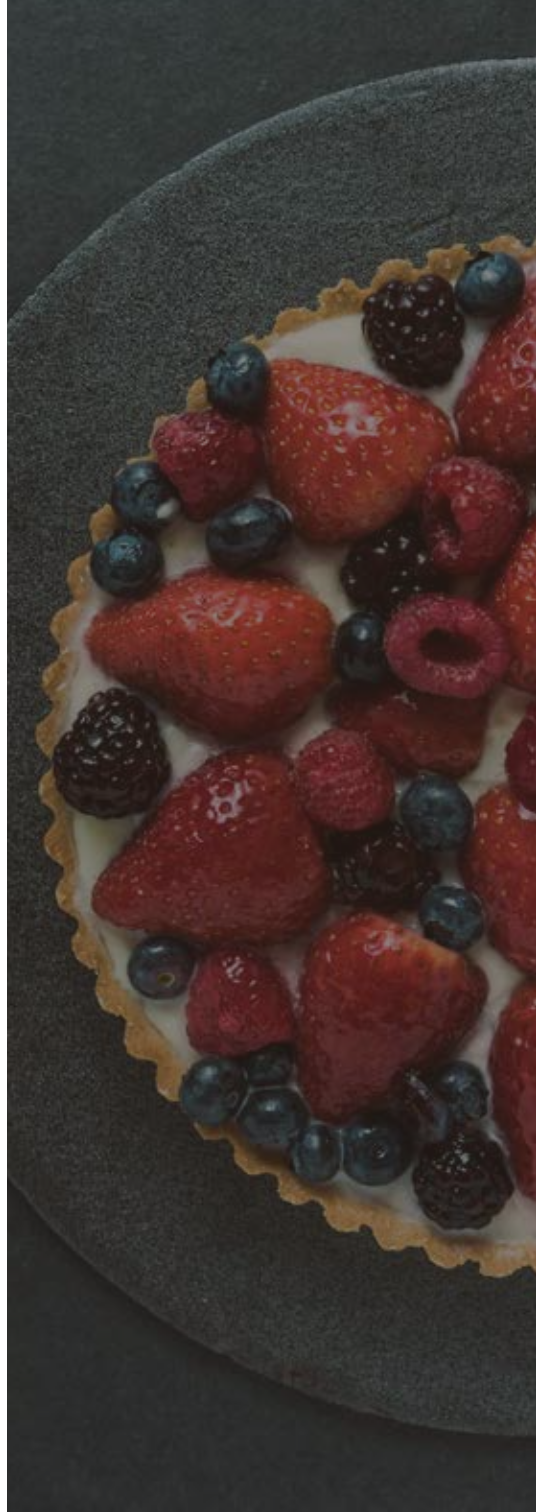
Chocoladebiscuit met donkere chocolademousse overgoten met ganache.

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 klasseslager!



klASSESlager
FINEBEK

— WIM & NELE —

SINDS 1995

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

SPECIALE OPENINGSUREN

De winkel is open

23/12 open van 9 tot 17

24/12 open van 9 tot 13

30/12 open van 9 tot 17

31/12 open van 9 tot 13

Afhalen schotels

op 24 en 31 december tussen 12.00 en 13.00 uur

De winkel is gesloten

op 25 december en 1 januari

VOOR KERST EN OUDJAAR

Donderdag 2 januari staan we terug klaar
voor een nieuwe start in 2025.

8_2024_500



Like ons op Facebook en blijf op de hoogte van alle nieuwtjes!

