



FEESTMENU

Ontdek nu onze nieuwste gerechten en suggesties voor uw feestmomenten!



Aperitiefhapjes **de knabbel bij de babbel**

KOUDE HAPJES

(vanaf 4 stuks per soort)

Tomaat met grijze garnaaltjes

€ 2,50/st

Mini cocktail

Zalmmousse en komkommer

€ 2,20/st

Pastasalade met ham

€ 1,90/st

Vlaamse boerenham met meloenballetjes

€ 1,90/st

Gerookte zalm met verse kruidenkaas

€ 2,20/st

Haring in dille

€ 1,90/st

Carpaccio van wit-blauw rund

€ 2,20/st

Rucola, carpaccio, pijnboompitjes, zongedroogde tomaat en Parmezaan schilfertjes

Carpaccio van kip

€ 2,20/st

Rucola, kip, pijnboompitjes, snoeptomaatjes en Parmezaan schilfertjes

Spiesje van mozzarella

€ 1,90/st

Zongedroogde tomaat, groene olijf en Spaanse serranoham

TAPASSCHOTEL

€ 12,00/pers.

(min. 4 pers.)

Zuiders getinte aperitiefplank met gedroogde hammen, apero salami, olijven, zongedr. tomaatjes, peppadew, tappenade, ansjovis, blokjes kaas, ...

VLAAMSE APERITIEFPLANK

€ 11,00/pers.

(min. 4 pers.)

Ambachtelijke huisbereide charcuterie plankje gevuld met droge worstjes, aperitiefkaasjes, gedroogde ham, bloedworstje, grill worstje tot verfijnde aperitief salami...

WINTERSE TAPASBOX **NIEUW**

€ 32/per box

(box is voor ongeveer 4 pers.)

box met winterse aperitiefhapjes: diverse paté's, rilette, droge worstjes, kaas, grill spek, mosterd,...

SPRANKELENDE APERITIEVEN TE VERKRIJGEN

PICON, CAVA LACRIMA BACCUS
MONTANA PORTO, GIN BRUGES 'BLACK SWAN'

WARME HAPJES

Hapjes voor in de frituur

- Kaasballetjes (10 stuks) € 9,00/st
- Garnaalkroketjes (10 stuks) € 10,00/st

Hapjes voor in de oven

(voorverwarmde oven 15 min. op 165°C)

- Aperokippendrummetje € 0,85/st
- Klassieke bladerdeeghapjes (verpakt per 12 stuks) (4 kaas, 4 ham en 4 zalm) € 11,40/st
- Mini cheese burger € 1,50/st
- Mini quiche mediterraan geitenkaas € 3,30/st
- Mini quiche ricotta spinazie € 3,30/st
- Bruchetta mix (6 stuks) € 8,50/st

Feestelijke soepen

- Tomatenroomsoep € 5,50/l
- Aspergeroomsoep € 5,50/l
- Bospaddestoelencrèmesoep € 5,50/l
- Butternutsoep € 5,50/l
- Roomsoep van kreeft € 7,50/l

WIJNSUGGESTIE 'S

RODE WIJN: Nez Du Boucher

WITTE WIJN: Queue De Cochon

ROZE WIJN: Tache De La Vache -
Bal De La Rose Pays d'oc

Voorgerechten

KOUDE VOORGERECHTEN

- Garnalencocktail** € 10,90/pers.
Cocktail van grijze garnalen met zijn cruditeiten.
- Wildpastei boeket** € 8,95/pers.
Trio van wildpastei met aangepaste garnituur.
- Rundscarpaccio van wit-blauw** € 9,50/pers.
Rijk gevuld bordje met carpaccio van ons wit-blauw rundsvlees, besprenkelt met olijfolie en afgewerkt met rucola, pijnboompitten en Parmezaan schilfertjes.
- Carpaccio van kip** € 8,50/pers.
Rijk gevuld bordje met carpaccio van kip besprenkelt met olijfolie en afgewerkt met rucola, pijnboompitten, kerstomaten en Parmezaan schilfertjes.
- Duo van grijze garnalen en gerookte zalm** € 10,50/pers.
Afgewerkt met z'n garnituur en cocktailsaus.
- Spaanse serranoham** € 8,95/pers.
Serranoham met cavaillonbolletjes, rucola, pijnboompitjes en balsamico.

WARME VOORGERECHTEN

- Huisgemaakte kaaskroketten** € 1,90/st
- Huisgemaakte garnaalkroketten** € 4,20/st
Boordevol grijze garnalen.
- Sint Jacobsschelp **TOPPER!**** € 10,90/st
Royaal gevuld met Sint-Jacobs vruchten, garnalen en zalm in een zachte vissaus.
- Kabeljauw met kruidenkorst** € 11,50/pers.
Gegrilde kabeljauwfilet op een bedje van risotto en een dugléré saus.
- Tongrolletjes in dugléré saus** € 9,00/pers.
Afgewerkt met grijze Noordzeegarnaaltjes.
- Vispannetje deluxe** € 10,50/pers.
Zalmfilet, tongrolletje en een coquille in een zachte vissaus.
- Tagliatelli met scampi** € 9,50/pers.
Gegrilde scampi op een bedje van tagliatelle in een madrassaus.



**Opwarmtip voor de voorgerechten:
oven voorverwarmen op 200°C - het gerecht
ongeveer 30 à 35 minuten opwarmen op 165°C.**

Elk voorgerecht (koud of warm) wordt feestelijk op bord of ovenpannetje afgewerkt!

TIP!

Hoofdgerechten

WILD (min. 2 pers.)

Hazerugfilet

€ 34,90/pers.

Kort gebakken filet van haas in een pittig wildsausje met groenten garnituur.

Hertekalffilet

€ 27,00/pers.

Filet van hertekalf in een zacht wildsausje opgesmukt met met groenten garnituur.

Filet van ree 'grand veneur'

€ 37,50/pers.

Gegarneerd met groenten garnituur.

Halve fazant 'fine champagne'

€ 19,90/pers.

Fazantje overgoten met champagne roomsausje met groenten garnituur.

Fazantenborstfilet

€ 21,50/pers.

Filet van fazant in fine champagne sausje met groenten garnituur.

Everzwijnfilet

€ 23,50/pers.

Sappig rosé gebakken haasje van wild zwijn in een sausje met champignons en groenten garnituur.

Wildstoofpotje **TOPPER!**

€ 17,90/pers.

Langzaam gegaard stoofpotje van ree, hert en everzwijn met groenten garnituur.

VERS WILD EN GEVOGELTE

voor alle wildliefhebbers, selecteren wij enkel vers wild van topkwaliteit! Bij elk stukje wild hoort een aparte bereiding, hierbij helpen wij u graag. Sausjes of fonds alsook aangepaste groentenschotels apart verkrijgbaar.



VLEES (min. 2 pers.)

GEVOGELTE

Kalkoenfilet in archiducsaus € 17,50/pers.
Malse jonge kalkoenfilet op smaak gebracht met heerlijke kruiden in een champignonroom sausje met groenten garnituur.

Kippenfilet in roze pepersaus € 17,50/pers.
Zacht gegaarde filet van kip in roze pepersaus met groentengarnituur.

Gevulde kalkoenfilet met grand-mèresaus € 18,50/pers.
Kalkoenfilet gevuld met deeg van kalfsgehakt verrijkt met oude porto, truffel, pistache en kersjes opgesmukt met bijhorende groenten garnituur.

Eendeborstfilet à l'orange € 19,90/pers.
Rosé gebakken eenden filet gekarameliseerd met een sinaasappelsaus en groenten garnituur.

Goudbruine parelhoenfilet € 19,90/pers.
Filet van parelhoen in madrassaus met zijn groenten garnituur.

Kwartel in druivensaus (2 stuks per pers.) € 23,50/pers.
Met aangepaste groenten garnituur.

KALFSVLEES

Kalfsgebraad € 24,50/pers.
Met saus van vleesjus op smaak gebracht met wat oude porto en groenten garnituur.

LAMSVLEES

Stoofpotje van lamsvlees "uit schellebelle" € 17,90/pers.
Met aangepaste groenten garnituur.

Lamsbout in culinaire saus € 18,90/pers.
Met aangepaste groenten garnituur.

VARKENSVLEES GLORIUS

Stoofpotje van varkenswangetjes "Glorius" € 18,90/pers.
Met aangepaste groenten garnituur.

Varkenshaasje "Glorius" in groene pepersaus € 18,90/pers.
Met aangepaste groenten garnituur.

Groenten garnituur bij de hoofdgerechten (vlees- en wild gerechten) inbegrepen

- Appeltje met veenbessen
- Brusselse spruiten
- Boontjes met spek
- Jonge worteltjes
- Gekarameliseerd witloof

VIS (min. 2 pers.)

Vispannetje van het huis **TOPPER!**

Royal gevuld ovenschoteltje met verse zalmfilet, tongrolletjes, garnaal, scampi en coquilles vergezeld van puree in een zachte witte wijnsaus. € 19,00/pers.

Kabeljauwfilet dugléré € 21,50/pers.
Kabeljauwfilet overgoten met een sausje op basis van witte wijn, sjalot en prei vergezeld met verse aardappel puree.

Tagliatelli met scampi's € 15,90/pers.
Gegrilde scampi op een bedje van tagliatelle in een madrassaus.

Gegrild zalmhaasje € 18,90/pers.
Gebakken zalmfilet op een bedje spinazie puree met roze pepersaus.

Kabeljauwfilet € 20,50/pers.
Gegrilde kabeljauwfilet op een bedje van risotto en een duglèresaus.



Opwarmtip voor de hoofdgerechten: oven voorverwarmen op 200°C - het gerecht ongeveer 40 à 45 minuten opwarmen op 160°C.

Tal van bereidingen blijven tijdens de feestdagen te verkrijgen in de winkel, ook al heb je deze niet besteld.

AARDAPPEL- BEREIDINGEN

Verse kroketten:
verpakt per 12 stuks € 4,30/st.
verpakt per 20 stuks € 6,80/st.
Aardappelgratin € 2,50/pers.
Aardappelpuree (500gr.) € 4,75/st.
Wortelpuree (500gr.) € 4,75/st.
Broccoli puree (500gr.) € 4,75/st.
Bakpatatjes/ krieltjes € 2,50/pers.

KLASSEMENU 1

(min. 2 pers.)

€ 32,35/pers.

Artisanale garnaalkroket

Tomatenroomsoep

Kalkoen feestgebraad in archiducsaus met appeltje en veenbessen, gekarameliseerd witloof, boontjes met spek, jonge worteltjes, Brusselse spruiten en 5 kroketten of gratin

Coupe van advocaat en chocolademousse

KLASSEMENU 3

(min. 2 pers.)

€ 39,90/pers.

Sint Jacobschelp

butternutsoep

Eendenborstfilet à l'orange met appeltje en veenbessen, gekarameliseerd witloof, boontjes met spek, jonge worteltjes, Brusselse spruiten en 5 kroketten of gratin

Coupe van advocaat en chocolademousse

KLASSEMENU 2

(min. 2 pers.)

€ 37,90/pers.

Tagliatelli van scampi met madrassaus

Bospaddestoelencrèmesoep

Wildstoofpotje opgesmukt met appeltje en veenbessen, gekarameliseerd witloof, boontjes met spek, jonge worteltjes, Brusselse spruiten en 5 kroketten of gratin

Coupe van advocaat en chocolademousse

KINDERMENU

€ 9,50/pers.

Tomatenroomsoep

Gehaktballetjes in tomatensaus met appelmoes en 3 kroketten

Chocolademousse

**Uw gasten
zijn goud
waard!**

**SUGGESTIE VOOR
EEN LEUK GEZELLIG
SAMENZIJN**

“ASSEBROEKS BUFFETJE”

(min. 4 pers.) € 38,50/pers.

Als startertje

Rundscarpaccio van wit-blauw

Soep

Bospaddestoelencrèmesoep

Hoofdgerecht

Stoofpotje van varkenswangetjes “glorius”
met aardappelgratin en aangepaste groenten
garnituur.

Dessert

Coupe van advocaat en chocolademousse





ONZE TOPSPECIALITEIT SINDS 1989

GEVULDE KALKOEN

(vanaf 6 pers.)

Gevuld met deeg van kalfsgehakt verrijkt met oude porto, truffel, pistache en kersjes!

Gevulde kalkoen OVENKLAAR (om zelf te bakken)

€ 18,50/kg - (Saus niet inbegrepen)

TIPS BIJ HET BAKKEN VAN GEVULDE KALKOEN:

Verwarm uw oven voor op 180°C. Braad de kalkoen op 165°C tot hij een mooi kleurtje heeft en verlaag daarna de temperatuur tot 140°C.

Eerste 2 kg = 1,5 uur braden, per 1kg dat erbij komt moet deze 0,5 uur extra braden. Een kalkoen van 4 kg moet dus ongeveer 2,5 uur braden. De kalkoen regelmatig met het braadvocht overgieten tijdens het bakken. U kan ook huisgemaakte sauzen apart bestellen zodat u dit niet op het laatste moment hoeft te doen.

Gevulde kalkoen GEBAKKEN EN WARM

€ 11,00/pers.

mee te nemen op een afgesproken uur

De kalkoen wordt door ons gebakken en warm meegegeven. Saus is inbegrepen. Thuis kunt u deze op temperatuur houden in een voorverwarmde oven op 50°C.

Bijhorende warme groentjes: € 6,50/pers.

Alles is te combineren met onze verse kroketten, aardappelgratin, of aardappelpuree.

Tafelparty

Fondue van het huis € 11,00/pers.
Een samengestelde en mooi gegarandeerde feestschotel met runds, kalfs, varkensvlees, kipfilet, kalkoenhaasje en assortiment fondueballetjes.

Junior € 6,00/pers.
Extra fondueballetjes (300g) € 5,00/pers.

Degustatie fondue 'Klasse' € 13,50/pers.
Wij bieden u een extra gegarandeerde feestschotel met het malste vlees van kalfs- en rundsvlees, gemarineerd varkens haasje, vinkje met gerookt spek, assortiment fondueballetjes en het fijnste van kip en kalkoenfilet.

Fondue 'BOURGUIGNONNE' € 17,00/pers.
Zuiver runds- en kalfsvlees.

Gourmet of steengrill van het huis € 13,00/pers.
Feestelijke schotel met gyros, kalkoenhaasje, biefstukje van het wit-blauw ras, hamburger, chipolata, gepaneerd varkens lapje, brochette, lamskotelet, kalfssauté en eitje.

Gourmet 'Speciale' € 15,00/pers.
Feestelijke schotel met gyros, kalkoenhaasje met appel, biefstuk van het wit-blauw ras, hamburger, chipolata, brochette van kip, cordon bleu, lamskotelet, kalfssauté, 3 gekruide scampi's.

Feestgourmet € 22,50/pers.
Fazantenfilet, everzwijnfilet, hertenkalffilet, rundsfilet van wit-blauw, kalkoenhaasje, chipolata, eendenborstfilet en varkenshaasje.

Kindergourmet € 6,00/pers.
Chipolata worstje, hamburger, kippenfilet en een kaasburgertje.

TEPPANYAKI € 17,00/pers.
(Bakken op een Japanse bakplaat)

Luxe schotel bestaande uit assortiment vlees- en visgerechten. Het vlees, vis en groenten worden bereid op een hete plaat die op tafel staat.

Gemarineerde scampi's, coquille spiesje, zalmfilet, biefstuk van het wit-blauw ras, gemarineerde kippenfilet, gekruid worstje, kalkoenhaasje, gemengd brochette.

Huur teppanyaki toestel € 7,00/toestel
waarborg € 20,00/toestel

TAFELPARTY'S TE COMBINEREN MET:

Koude groenten € 6,00/pers.
Salade exotique met rijst, geraspte worteltjes, salade-mix, tomaatjes, bloemkoolroosjes en boontjes.

Warme groenten € 6,50/pers.
Boontjes in manteltje van spek, gekarameliseerd witloof, jonge worteltjes, vers gekruide champignons.

Aardappelgratin € 2,50/pers.

Koude aardappelsalade € 2,00/pers.

Koude sausjes € 1,50/pers.
Cocktail-, Chinese- en zigeunersaus

AMBACHTELIJ

K

VLEESFESTIJN

(min. 4 pers.)

€ 18,00/pers.

Ambachtelijke ham met asperge, gebakken kippenboutje, rosbeef, ambachtelijk vleesbrood, salami, boerenham met meloen, kippenwit met tuinkruiden, kalkoenfilet, half eitje en vleessalade.

Koude bijpassende groentjes en sausjes zijn inbegrepen.

VLEES- EN VISFESTIJN

(min. 4 pers.)

€ 22,50/pers.

Gebakken kippenboutje, rosbeef, ham met asperge, Gandaham met meloen, kippenwit met tuinkruiden, vleesbrood, opgevulde tomaat met grijze Noordzee garnalen, gekookte zalmfilet, rolletje tongfilet, krabsalade en een gevuld eitje.

Koude bijpassende groentjes en sausjes zijn inbegrepen.

ABDIJ BREUGHELFESTIJN

(min. 4 pers.)

€ 18,90/pers.

Glorius beenham, Serranoham met meloen, hoofdvlees met mosterdvinaigrette, Parma salami, mosterdspek, bloedworst, droge worst, varkens tong in vinaigrette, vleesbrood, kippendrummetje, 2 soorten kaas en paté van het huis.

Koude bijpassende groentjes en sausjes zijn inbegrepen.

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

FAMILIEFESTIJN

(min. 4 pers.)

€ 24,90/pers.

Vleeschotel: rosbeef, ham met asperge, serranoham met meloen, vleesbrood en een kippenboutje.

Visschotel: opgevulde tomaat met grijze Noordzee garnalen, gekookte zalmfilet, rolletje tongfilet, gerookte heilbot, gevuld eitje en een langoustine.

Koude groentjes en sausjes zijn inbegrepen.

VERRASSINGSBROOD

(min. 4 pers.)

Een assortiment van 6 ronde zachte broodjes gevuld met fijne vis-en vleeswaren, salades en kaas gearneerd.

- met groentjes € 10,80/pers.

- zonder groentjes € 9,00/pers.

KAASSCHOTEL

Assortiment van mooi gerijpte kazen afgewerkt met fruit, notenmengeling, dadels en vijgen.

Als hoofdgerecht (350gr) € 17,50/pers.

Als dessert (200gr) € 13,00/pers.

Mini broodjes bij kaasschotel € 0,60/pers.

Dessert

Chocolademousse € 3,50/pers.

Tiramisu met speculaas € 3,50/pers.

Mascarpone met frambozen € 3,50/pers.

Caramelmousse met bresiliennenootjes € 3,50/pers.

Dessertenpallet € 10,50/pers.

(4 verschillende gevulde dessertglaasjes)

Coupe van advocaat en chocolademousse € 6,50/pers.

Kaasschotelletje dessert (min. 4 pers.) € 13,00/pers.

(verfijnd kaasplankje met verschillende kaasjes en garnituur.)

TIP!

Wat kan er beter smaken dan een heerlijk stukje gebrad gebakken in jouw eigen keuken, waar je je eigen creativiteit kunt insteken. Of het nu gaat om een mooi stukje rosbeef, chateaubriand, filet pur, kalfsgebraad, varkenshaasje of lamskroontje,... wij hebben het steeds voor u in huis. Alles wordt versneden naar uw wensen met de beste zorg.



PIZZA PARTY

€ 15,90/pers.

Maak je eigen favoriete pizza's

Beleg je eigen pizza's en bak ze in het bijhorend tafel-oventje. Superleuk voor de kids (en een beetje voor jezelf, natuurlijk)

5 bodems per persoon, verschillende garnituren, sauzen, pizzakaas, kruiden, ...

Huur pizza oven

€ 7,00/toestel

waarborg

€ 20,00/toestel

(bestel tijdig! Voorraad oventjes is beperkt)



BURGER PARTY

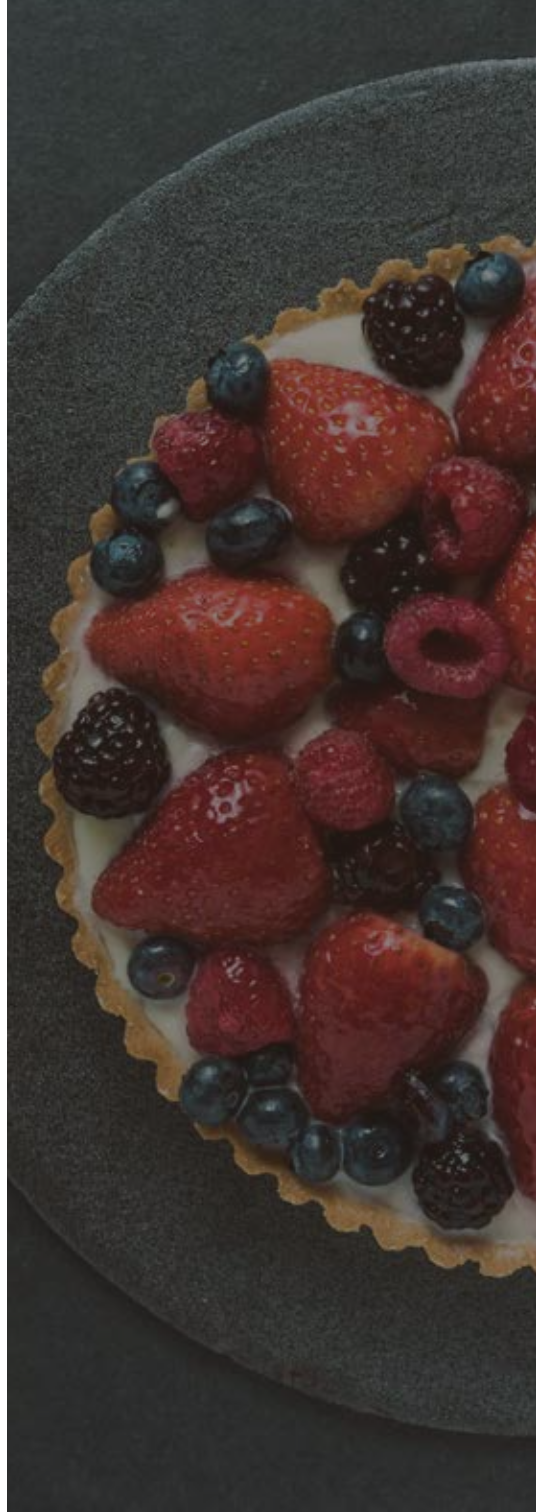
€ 15,00/pers.

5 verschillende mini burgers per persoon, ieder bakt zijn eigen burger naar wens op een tepan yaki plaat of gourmet plaat of BBQ .

Per persoon: rundshamburger, zwitserse schijf, entrecote burger, klasse burger en kippenburger

assortiment koude groentjes, assortiment koude sausjes, 5 broodjes per persoon

Aangepaste wijnen te verkrijgen in de winkel



Gezellig feesten begint bij uw klasseslager!

BESTEL TIJDIG!

Voor Kerst ten laatste op dinsdag 17 december.
Voor oud en nieuw ten laatste
op dinsdag 24 december.

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN!

Maandag 23 en 30 december: 6.30u. tot 13.00u.
uitzonderlijk in de namiddag gesloten

Dinsdag 24 en 31 december: 6.30u. tot 17.00u.

Woensdag 25 december en 1 januari:
OPEN van 7.00. tot 13.00u.

Donderdag: 6.30u. tot 19.00u.

Vrijdag: 6.30u tot 19.00u

Zaterdag: 6.30u tot 19.00u

Zondag: 7.00u tot 13.00u

De prijzen zijn dit jaar afhankelijk van de marktomstandigheden en kunnen mogelijk afwijken van deze folder. De juiste prijs wordt steeds op de website 'rubriek traiteur en folders' weergegeven. Ook grondstofkortingen kunnen optreden dit jaar. Deze worden dan vervangen door de best mogelijk optie.

Wij wensen iedereen een zalig kerstfeest
en een voorspoedig 2025!



Generaal Iemanlaan 127
8310 Assebroek
Tel. 050/36 17 65
timmerman-ryckaert@hotmail.com
www.slagerijtimmerman-ryckaert.com

BESTELLEN KAN OOK ONLINE VIA DE WEBSHOP

27_2024_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. Klasseslagers vzw, Hoogstraat 5, 8460 Oudenburg - Niet op de openbare weg gooien.

