



MENUKAART

Boordevol lekkere

gerechten & suggesties

S I N D S  1 9 6 8

H A V E R M A N S

≡ M E A T & M O R E ≡

Confortalei 134 - 2100 Deurne

Tel: 03 324 11 19

karel.havermans@klassemager.be

www.karelhavermans.be



scan en bestel
rechtstreeks



10 JAAR PASSIE EN AMBACHT

**VERS
VOORU
GEMAAKT**

*Gold quality
By
Klasselagers*

Aperitiefhapjes

KOUDE HAPJES

TAPAS-hapjes op focacciabrood 8 stuks

€ 15,95 /8 st

- Met Seranoham en zwarte olijf
- Concasse van tomaat en parmesan
- Pancetta met creme van aubergine
- Comte kaas met kerstomaat en roomkaas-mosterd

Assortiment mini-glaasjes

€ 9,95 /4 st

- Gemarineerde gerookte zalm met bieslook en dilleroom afgewerkt met foreleitjes
- Ratatouille van pepers met pesto en geitenkaas
- Guacamole en kabeljauw en kruiden
- Salade van groene bonen, gemarineerde tomaat en creme van parmesan

WARME HAPJES

Mini-pizza

€ 7,95 /6 st

Assortiment warme hapjes

Met verschillende smaken

€ 14,95 /12 st

Mini-worstenbroodjes

Met een vulling van fijn kalfsgehakt

€ 7,95 /6 st

Kibbeling met tartaarsaus

€ 7,95 /6 st

Mini-loempia met bijhorend dipsausje

€ 6,95 /10 st

Mini-kaaskroketjes

€ 7,95 /10 st

Mini-garnaalkroketjes

€ 10,95 /10 st

VOOR ONZE HOBBYKOKS

Voor onze hobbykoks hebben wij ook heel wat aan te bieden: Wat dacht je van een heerlijke rosbief - gebraad - konijn - wild en gevogelte?

Heeft u vragen? Wij zijn er voor een advies

Feestsoepen

1 pot soep (±1 liter) is voldoende voor 3 borden soep.

Rijkelijk gevulde vissoep - VERS

€ 9,00 /pot

Feestsoep kippenroomsoep

Agnes sorel

€ 7,00 /pot

Bospaddenstoelensoep

Met Seranoham snippers

€ 7,00 /pot

Aspergeroomsoep **NIEUW**

€ 7,00 /pot

Tomatenroomsoep

€ 5,50 /pot

Onze klassieke tomatensoep gebracht op een feestelijke wijze met kalfsballetjes, peterselie en een vleugje room

Koude voorgerechten

Noorse visschotel

Met zalm, heilbot, forel, garnalen met bijhorende garnituur en een heerlijk sausje

(waarborg € 2,50 /bordje)

€ 11,95 /pers

Vitello tonato

Kalfsgebraad afgewerkt met een tonijnsausje, ansjovis, kappertjes, zongedroogde tomaatjes en rucola.

(waarborg € 2,50 /bordje)

€ 11,95 /pers

Kipcarpaccio van de chef **NIEUW**

Fijn gesneden kippeham met concase van tomaat-lenteuitjes en een heerlijke mosterdvinigrette.

(waarborg € 2,50 /bordje)

€ 9,95 /pers

Noordzeecocktail

Cocktailglas gevuld met sla, tomaat, eitje, kreeftcocktail, grijze garnalen en een zachte cocktailsaus (inclusief glazen coupe)

€ 9,95 /pers

Kipcocktail

Cocktailglas gevuld met perzik, sla, eitje, malse kipfilet en een zachte cocktailsaus

(inclusief glazen coupe)

€ 7,95 /pers

Warme voorgerechten

Sint-jacobschelp

Schelp gevuld met coquilles en een heerlijk witte wijnsausje.

€ 11,95 /st

Scampipannetje van de chef

Een porseleinen potje gevuld met scampi, rijst en een pittig sausje (kan in micro opgewarmd worden) (inclusief potje)

€11,95 /pers

Tongrolletjes "hollandaise"

3 mooie tongscharrolletjes op een bedje van groentjes, garnalen, dotje puree (waarborg € 2,50 /bordje)

€11,95 /pers

Klassieke vidée

Vidéevulling met kipfilet, champignons, kalfsgehaktballetjes in bladerdeeg

€ 3,95 /st

Garnaalkroketjes

€ 4,60 /st

Kaaskroketjes

€ 2,00 /st

Twijfelaar

kaas en garnaal kroket

€ 6,50 /pers

Al onze creaties worden op waardevolle schotels gepresenteerd, waardoor wij genoodzaakt zijn een waarborg te vragen van:

€10 per inox schotel, Japans bord, zwarte leisteen

€10 voor een houten kaasplank

€5 voor een mand

€2,50 per porseleinen bord

De gebruikte schotels en toestellen dienen, uiterlijk maandag 27 december en maandag 10 januari, worden teruggebracht of anders afgesproken!



Hoofdgerechten

Parelhoenfilet "VIVALDI"

Met een heerlijk cognacsausje, een chutney van appeltjes met veenbessen, gebakken witloof, tagliatelle van wortel en fijne boontjes met spek €19,95 /pers

Jagersfilet van de chef

Een mooi stuk varkenshaas, zacht gemarineerd met een wildmarinade zodat de smaak die van everzwijn overtreft, overgoten met een wildsausje, een chutney van appeltjes met veenbessen, gebakken witloof, tagliatelle van wortel en fijne boontjes met spek €18,95 /pers

Vispannetje van de chef *Het fijnste uit de zee!*

Zalm-kabeljauw-tongrolletje in een heerlijk roomsausje met wortel en selder en afgewerkt met grijze garnalen (waarborg bordje €2,50 /st) €18,95 /pers

Wildstoofpotje

Stoofpotje van everzwijn met een zoete peper-cognacsaus, een chutney van appeltjes met veenbessen, gebakken witloof, tagliatelle van wortel en fijne boontjes met spek €17,95 /pers

Gevulde babykalkoen van de chef

Enkele sneden gevulde babykalkoen met een chutney van appeltjes met veenbessen, gebakken witloof, tagliatelle van wortel, fijne boontjes met spek en een heerlijk porto sausje €17,95 /pers

Bij elk gerecht dat u bestelt, krijgt u bij afhaling een braadwijzer die dient als geheugensteuntje bij het opwarmen van een gerecht
Aardappelgarnituur is niet inbegrepen,
maak uw keuze hieronder

Bijgerechten Aardappelgarnituren

Aardappelkroketten

verkrijgbaar per veelvoud van 10 st

Aardappelpuree dotje 2 stuks

Aardappelgratintaartje

€ 0,35 /st

€ 3,00 /pers

€ 1,95 /st



Met smaak en passie, daar gaan we voor!

ONS SUCCESNUMMER!

Gevulde babykalkoen op twee wijzen (voldoende voor 8 à 10 pers)

Babykalkoen gevuld met een feestelijke vulling GEBRADEN EN VERSNEDEN, half gebracht met chutney van appel en veenbessen, heerlijk sinaasappelsausje. De andere helft met witloof, tagliatelle van worteltjes, boontjes met spek en een heerlijk champignonsausje inclusief 50 aardappelkroketten

Deze babykalkoen wordt geleverd op 4 schotels en dient enkel nog opgewarmd te worden €119,00 /st

We bieden ook de mogelijkheid om een halve kalkoen te nemen maar dan moet u de keuze maken tussen groenten of fruit (voor 4 personen) inclusief 30 aardappelkroketten €66,00 /st

Gevulde babykalkoen vers Ovenklaar (voldoende voor 8 à 10 pers)

Met een heerlijk magere vulling van kalkoenfilet, verrijkt met fijne kruiden en groentemix welke dit product al jaren tot één van onze feesttoppers maakt. Deze babykalkoen wordt door ons ovenklaar geleverd. U hoeft hem enkel gedurende ongeveer 3 uur in een oven van 120 graden te plaatsen €56,00 /st

Gevulde babykalkoen gebraden

Onze klassieke babykalkoen reeds gebraden en gesneden. Enkel nog op te warmen en aan te vullen met uw eigen saus, groenten en aardappeln garnituren of los bij ons te bestellen. €71,00 /st

Koude buffetten vanaf 4 personen verkrijgbaar

Feestelijk klassebuffet

€28,95 /pers

- Noordzecocktail
- Huisgerookte zalm van de chef
- Carpaccio van Filet d'Anvers
- Gevuld eitje met krabsalade
- Hamrolletje met asperges
- Seranoham met meloen
- Vitello tonate
- Kip carpaccio
- Sauzen
- Koud groentebuffet 'exclusief'

Zalmschotel "Belle vue"

Geschikt voor 4 à 6 personen €109,00 /schotel

Met gekookte zalm, gevulde tomaat met grijze garnalen, gevuld eitje met krabsalade, gevulde perzik met tonijn en heerlijke sausjes

Gerookt visserspallet

€18,95 /pers

Met gerookte zalm, gerookte heilbot, gerookte forel, gevulde tomaat met grijze garnalen, bijhorende garnituur en heerlijke sausjes

TIP!

Wanneer je bijvoorbeeld graag het feestbuffet combineert met vis en met 14 personen bent bestel je voor 6 personen klassebuffet, voor 4 personen gerookt visserspallet en 1 zalmschotel belle vue.

OF

Je bent met 10 personen dan bestel je voor 6 personen het klassebuffet en 1 zalmschotel belle vue.

OF

Je bent met 10 personen dan bestel je voor 6 personen het klassebuffet en voor 4 personen het gerookt visserspallet.

Extra's

om uw werk een beetje te verlichten

Warme groenteschotel

€ 6,95 /pers

Chutney van appeltjes en veenbessen, gebakken witloof, worteltjes, boontjes met spek

Diverse warme sausen

vanaf €15,00 /kg

Verkrijgbaar per 500 gr.

Champignonsaus - sinaasappelsaus - wildsaus - pepersaus - portosaus

Doe uw voordeel met onze all-in feestmenu's!

FEESTMENU 1

Vanaf 2 personen

Noordzeecocktail

*

Tomatenroomsoep

*

Gevulde babykalkoen

van de chef

OF wildstoofpotje

inclusief krokettjes

*

Tiramisu of chocomousse

OF rijstpap

Normaal € 32,15 /pers

Nu € 28,95 /pers

FEESTMENU 2

Vanaf 2 personen

Kipcarpaccio

*

Soep naar keuze

kipperoom, aspergeroom

OF Bospaddestoelen soep

*

Jagersfilet van de chef

OF vispan van de chef

inclusief krokettjes

*

Dessertglaasjes

Normaal € 39,35 /pers

Nu € 34,95 /pers

FEESTMENU 3

Vanaf 2 personen

Tapaz hapjes

*

Vissoep

*

Vitello tonate

*

Parelhoenfilet

OF vispan

inclusief krokettjes

*

Dessert Limited edition

Normaal € 51,80 /pers

Nu € 45,95 /pers

PIZZA PARTY

Vanaf 6 personen €14,95 /pers

Stel zelf je eigen pizza samen aan tafel uit een ruime keuze van verse ingrediënten:

Pizzabodems

Tomatensaus

Bolognaisesaus

Assortiment groenten

Vlees / Vis / Kaas

BESTEL TIJDIG!!

Een echte aanrader voor jong en oud!

Huur toestel/6 pers. €10,00

Waarborg toestel €30,00

Deze waarborg is van toepassing voor het tijdig, proper en volledig terug brengen van de toestellen.

HAMBURGER PARTY

€ 14,95 /pers

6 Verschillende burgertjes

Broodjes

Groentegarnituur

Sausjes

Huur grill klein €5,00

Huur grill groot €10,00



Uw gasten zijn goud waard

Gourmet/steengrill

€12,95 /pers

Assortiment van 7 verschillende soorten vlees
verpakt per persoon

- Malse rundstournedos met kruidenboter
- Pata negra-mignonette
- Entre-côteburgertje
- Kalkoenfilet
- Kiphaasjesspies
- Mini-slavinkje
- Mini-worstje

Junior grill met surprise

€6,95 /kind

Bestaat uit: kipfilet, mini-slavinkje, mini-worstje
en een hamburgertje

Tepan Yaki 'exclusief'

(Japanse grill) vanaf 4 pers.

€19,95 /pers

Verpakt per persoon
1x vis en 1x vlees

- Eendenfilet
- Rundstournedos
- Lamsfilet
- Japans varkenshaasje
- Sint-jacobsvruchten
- Kabeljauwhaasje (Kibbeling)
- Scampibrochetje
- Zalmspiesje met Seranoham

COMBINATIE
VLEES + VIS

Degustatie fondue

Verpakt per persoon

€12,95 /pers

Bestaande uit: ± 400 g /pers

- Extra malse rundsvleesblokjes
- Kalkoenfiletblokjes
- Mini-slavinkjes
- Varkenshaasje
- Drie verschillende smaken fondue-balletjes
- Mini-worstjes
- Mini-loempia

Aangepast kinderassortiment met surprise

€6,95 /kind



Doe uw voordeel met onze all-in formules!

DEGUSTATIE FONDUE ALL-IN 'KLASSIEK'

normaal € 22,45
nu € 19,95 /pers

- Degustatie Fondue
- Koude groenten klassiek
- Koude sausen assortiment
- Dessert naar keuze tiramisu, chocolade mousse, rijstpap

DEGUSTATIE GOURMET/STEENGRILL ALL-IN 'KLASSIEK'

normaal € 22,45
nu € 19,95 /pers

- Degustatie gourmet/steengrill
- Koude groenten klassiek
- Koude sausen assortiment
- Dessert naar keuze tiramisu, chocolade mousse, rijstpap

DEGUSTATIE FONDUE ALL-IN 'EXCLUSIEF'

normaal € 29,85
nu € 26,85

- Degustatie Fondue
- Koude groenten exclusief
- Koude sausen assortiment
- Dessert mini-glaasjes

DEGUSTATIE GOURMET/STEENGRILL ALL-IN 'EXCLUSIEF'

normaal € 29,85
nu € 26,85 /pers

- Degustatie gourmet/steengrill
- Koude groenten exclusief
- Koude sausen assortiment
- Dessert mini-glaasjes



Huur elektrisch fonduetoestel

€10 /weekend

Fondue-olie

€8,57 /fles

Huur steengrilltoestel

€10 /weekend

Huur Tepan Yaki toestel

Groot

€10 /weekend

Klein

€5 /weekend

Bestel tijdig uw producten en geniet van een heerlijk feestmenu!

Koude groenten 'klassiek'

€ 6,25 /pers

Voor bij uw fondue, gourmet en Tepan yaki,
bestaande uit:

- Aardappelsalade
- Boontjes
- Ijsbergsla
- Tomaat
- Geraspte wortelen
- Komkommer
- Bloemkool-broccoli sla

Gedresseerd per persoon

Koude groenten 'exclusief'

€ 7,95 /pers

Verkrijgbaar vanaf 4 personen

Voor bij uw fondue, gourmet en Tepan yaki,
bestaande uit:

- Aardappelsla
- Boontjes
- Sla mix
- Tomaat
- Geraspte wortelen
- Bloemkool-broccoli sla
- Vier-seizoen sla
- Pastasla
- Taboulé

Gedresseerd per soort

Koude sauzen

Cocktail - curry - look - tartaar € 1,50 /potje 150 g
Gans het assortiment € 5,00 /4 soorten

Charcuterieschotel

Diverse soorten charcuterie en 3 salades mooi
afgegarneerd met bijhorende garnituren (meloen,
asperges, kerstomaatjes, fruit....enz.) € 9,95 /pers

Kaasschotels

Assortiment Franse kazen met garnituur
met bijhorende garnituur (witte en blauwe druiven,
gedroogde vijgen, abrikozen, noten....enz.)

Hoofdschotel (250 g) € 13,95 /pers
Dessertschotel (150 g) € 9,95 /pers

Desserts

Klassedessert LIMITED EDITION € 8,90 /pers
Een bodem van joconde biscuit met quenelles van
framboos bavarois, pannacotta, macaron, sponge-cake,
pipetje van frambozen coulis & fruit. Dit is gewoon
simpel op een bordje te leggen & klaar.

Mini-dessert glaasjes (4 stuks) € 7,95 /pers

- Chocolade
- Passievruchten met mango
- Appel met karamel
- Crème brulée met framboise

Ijspralines € 15,00 /doosje
Assortiment van 16 ijspralines. Telkens 4 pralines gevuld
met vanille, mokka, chocolade, framboos-vanille.

Assortiment van 12 mini Nana's. € 15,00 /doosje
Lekker amandebiscuitkoekje met vanille gelato.

Rijstpap € 2,00 /pers
Tiramisu € 2,25 /pers
Chocolademousse € 2,00 /pers

Voor een uitgebreider assortiment
verwijzen we u graag naar onze webshop
waar je een breder assortiment ijs en
biscuittaarten kan terugvinden





CADEAUTIP

Een originele Klassebox... van gourmet tot steengrill... of een Klaseslager-cadeaucheque waarvoor je zelf het bedrag kiest.

Hieronder vind je een keuze uit onze bieren en passende wijnen om te serveren bij jullie gerechten of gewoon als aperitief.

Ook ideaal om cadeau te geven:

BONTEN OS 75 CL € 6,95 /st
BONTEN OS MAGNUM (geschenkverpakking + €1) € 15,95 /st

Fles Bubbels Duc Henry € 9,95 /st

Porto niepoort wit € 13,98 /st

Porto niepoort rood € 13,98 /st

Mas Delatour Wit € 7,69 /st

Past perfect bij vis, gevogelte of als aperitief.

Mas Delatour Rose € 7,69 /st

Past perfect bij salades, vleeswaren, Tapas, gegrild vlees, fruittaarten.

Mas Delatour rood € 7,69 /st

Past perfect bij Koude vleeswaren, gegrild rood vlees in saus, stoofpotjes en kazen.

Réserve de la motte Chardonnay € 8,98 /st

Voorgerechten, vis, gevogelte, room of harde kazen

Réserve de la motte Sauvignon € 8,98 /st

Past perfect als aperitief, wit vlees of visgerechten, oesters en geitekaas.

Reserve de la motte Merlot € 8,98 /st

Combineren bij vleeswaren, gestoofd rood vlees, gebraden eend, lams, of karakterkaas.

Réserve de la motte Cabernet Sauvignon € 8,98 /st

Combineren bij rood vlees, lams, eend of kaas.

Mini Spaans gedroogd hammetje

(1 kg) in klem en mes

€ 29,00 /st





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

Let op: aangepaste openingstijden in de feestperiode

Donderdag 23 December Gesloten
Afhalen bestellingen mogelijk via de versbox.
Vrijdag 24 December open van 8.00u tot 12.30u
Bestellingen afhalen tot 15.00u
Zaterdag 25 December
enkel afhalen bestellingen tussen 11.00u en 12.00u
Zondag 26 December Gesloten
Enkel afhalen bestellingen op afspraak of via de versbox.
Maandag 27 December open 8.00u tot 12.30u
en van 13.30u tot 18.00u
Dinsdag 28 December open 8.00u tot 12.30u
en van 13.30u tot 18.00u
Woensdag 29 December open 8.00u tot 12.30u
Donderdag 30 December Gesloten
Afhalen bestellingen mogelijk via de versbox.
Vrijdag 31 December open van 8.00u tot 12.30u
Bestellingen afhalen tot 15.00u
1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 Januari Gesloten
Vrijdag 7 Januari open 8.00u tot 12.30u en van 13.30u tot 18.00u
Zaterdag 8 Januari open 8.00u tot 12.30u
Prijzen dd 01/11/21 wijzigingen voorbehouden.

Bestellen kan enkel via de webschop of in de winkel!
Telefonisch worden er geen bestellingen opgenomen!

Uiterste besteldatum!

Voor Kerstmis: zondag 19/12/2021
Voor Nieuwjaar: zondag 26/12/2021

Na deze data, worden er GEEN wijzigingen en bestellingen of annulaties meer aanvaard. Dit om misverstanden te voorkomen.



Confortalei 134 - 2100 Deurne

Tel: 03 324 11 19

karel.havermans@klASSESlager.be

www.karelhavermans.be



scan en bestel
rechtstreeks



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

12_2021_500