

FEESTMENU

Ontdek en proef onze nieuwste gerechten en suggesties.



Belangrijk om te weten

BESTELLEN KAN TOT UITERLIJK:
ZATERDAG 19/12 (KERSTMIS)
EN ZATERDAG 26/12 (NIEUWJAAR)

Gewijzigde openingsuren:

Woensdag 23/12 & 30/12
8u - 12u (namiddag gesloten)

Donderdag 24/12 & 31/12
8u - 13u (afhalen mogelijk tot 14u)

Vrijdag 25/12 & 1/01
gesloten (afhalen wel mogelijk
tussen 10u en 11u)

Bestellen doe je eenvoudig via:

www.webshopvanderweken.be

03/253 090 09

LET OP: bestellen via e-mail is niet meer mogelijk om vergissingen te vermijden.

Aperitief

Assortiment van 6 glaasjes € 16,35/6 glaasjes
Een verfijnde mix van kleine hapjes:
2x wildpaté
2x tomaat-garnaal
2x forelmousse

Assortiment van 20 stuks bladerdeeghapjes € 27,40/doos
Rechtstreeks in ovenschaal – klaar om af te bakken.
Smakelijke mix van: kaas-hesp / videe / garnaal / pizza / worstenbroodje
of ook apart te verkrijgen € 1,45/stuk

Kleine gebakken kippenboutjes € 18,60/kg
Heerlijk gekruid en krokant gebakken – ideaal bij het aperitief.

Ambachtelijke mini-kaaskroketjes
€ 8,70/10 stuks

Mini-garnaalkroketjes met échte grijze garnalen € 15,30/10 stuks
25 gram per stuk

Miniloempia's € 4,30/10 stuks
+ zoetzure saus gratis

Fleur de Camembert € 18,15/stuk
Smeuïge Camembert met 12 verschillende broodjes.
Bereidingswijze: 12 - 14 min in voorverwarmde oven op 200°C. Maak een kruisvorm in de kaas alvorens af te bakken.

Tapasplank

VOOR 4 TOT 6 PERSONEN € 39,90/schotel

Een assortiment geselecteerd uit verschillende soorten charcuterie, kaasjes en olijven.

Warme tapasschotel

Klaar om op te warmen in de oven (15 min op 160°C).

VOOR 4 PERSONEN € 29,60/schotel

patatas bravas
gegrilde spare-ribs
kippenboutjes
gehaktballetjes in tomatensaus
scampi's

Soepen

Onze soepen zijn huisgemaakt, rijk van smaak en bereid met verse ingrediënten – gewoon opwarmen en genieten!

Aspergeroomsoep € 6,50/liter
Tomatenroomsoep € 6,50/liter
Pompoensoep € 6,05/liter
Boschampignonroomsoep € 7,60/liter
Zeeuwse vissoep € 8,70/liter

1 liter soep is goed voor ongeveer 3 personen.
Soepballetjes zijn apart verkrijgbaar.

TIP!

Een echte feestklassieker!

Opgevulde kalkoen

Onze opgevulde kalkoen is volledig ovenklaar, ontbeend en gevuld met een heerlijke mengeling van kalkoenfilet, champignons, pistachenootjes en een vleugje cognac.

Deze smaakvolle vulling combineert perfect met zowel een hartige als een zoete saus (zie ons sauzenassortiment).

€ 28,40/kg

Voor 4 tot 6 personen: kalkoen van ±2,5 kg
Voor 7 tot 8 personen: kalkoen van ±3 kg
Voor 9 tot 10 personen: kalkoen van ±4 kg

Opgevulde kalkoenfilet

Met dezelfde heerlijke vulling als de opgevulde kalkoen.

€ 28,40/kg

AMBACHTELIJKE SLAGER
KS
KLASSESLAGER

Voor- of tussengerechten

Uw gasten zijn goud waard!

Stel zelf je ideale voorgerecht samen!
We bieden een mooi assortiment aan huisbereide wildpasteien, uienconfituur, Ganda-, Parma- en Italiaanse ham, charcuterie en fijne salades.
Meer info in de winkel - wij helpen je graag kiezen!

Ambachtelijke kaaskroketten	€ 3,10/stuk
Ambachtelijke garnaalkroketten met échte grijze garnalen	€ 5,15/stuk
Kaasrolletjes met hesp	€ 4,70/stuk
Gevulde videe	€ 4,85/stuk
Vispannetje met zalm, tongfilet, garnalen en visroomsaus	€ 15,95/pers.
Scampi's op wijze van de chef 6 gepelde scampi's en fijne groentjes *25 min in een voorverwarmde oven op 160°C)*	€ 14,75/pers.
Sint-Jacobsnootjes in een filodeeg op een bedje van prei. *30 min op voorhand uit de koelkast halen, oven voorverwarmen op 180 °C en 8 min afbakken.*	€ 15,95/pers.
Gravad lax met mierikswortel geserveerd op een porseleinen bordje	€ 15,95/pers.
Vitello tonato geserveerd op een porseleinen bordje	€ 15,95/pers.

Hoofdgerechten

Heel gemakkelijk, afgedekt opwarmen, maar zorg ervoor dat er een beetje lucht aankan, in voorverwarmde oven op 150 °C, 45 min. Max. 3 personen in 1 bakje.

ONZE KLASSIEKERS

Varkensgebraad met archiducsaus € 14,85/pers.
Kalkoen in roomsaus met druiven € 14,85/pers.
Orloffgebraad met kaas en hesp € 14,85/pers.
Varkensfilet met zachte mosterdsaus € 19,70/pers.

WILDGERECHTEN

Eendenfilet met wildsaus
en boschampignons € 19,70/pers.
Everzwijnfilet met vierseizoenensaus € 20,80/pers.
Parelhoenfilet met portosaus € 21,45/pers.

STOOFPOTJES

(wordt in bakjes voor microgolf gedaan of voor grote hoeveelheden in vacuüm kookzakken om au bain marie op te warmen). Reken ongeveer 300 gram per persoon.

Wildragout TOPPER! € 30,25/kg

Bereide kalfsfricassee € 28,50/kg
Kipvideevulling € 21,90/kg
Kalkoenstoofpotje € 21,90/kg

HOOFDGERECHTJES PER PERSOON

Een volledige maaltijd in een handig ovenschaaltje kan zowel in de microgolf als in de traditionele oven opgewarmd worden.

VLEES

Everzwijnfilet in pannetje met vierseizoenensaus
gevuld appeltje, groentjes en gratin € 21,90/pers.
Kalkoen in pannetje met roomsaus en druiven
met duo van puree € 19,25/pers.

VIS

Normandisch vispannetje
met zalm, tongfilet garnalen en puree € 21,90/pers.
Scampi's op wijze van de chef € 21,45/pers.
9 scampi's met fijne groentjes en pasta
Gebakken zalm € 21,90/pers.
krokant gebakken zalm met een preipuree en choronsaus

STEL ZELF UW FEESTMENU SAMEN UIT ONS UITGEBREID ASSORTIMENT !

Vers vlees

Altijd dagvers en van topkwaliteit – perfect om zelf je feestmenu samen te stellen.

Rundsvlees: extra rosbief, biefstuk, entrecote, tournedos, rundsfondue, rundstong, carpaccio, ...
Kalfsvlees: extra gebraad, kotelet, medaillon, zwezeriken, kalfstong, ...
Varkensvlees: gebraad, filet(haasje), mignonette, wangen, ...
Lamsvlees: tournedos, bout, kotelet, kroontje, filet, ...
Wild en gevogelte: kalkoen: heel of in stukken, kalkoenfilet, konijn, parelhoen, parelhoenfilet, kwartel, duif, fazant, eendenfilet, hertenfilet, everzwijn, ...
Soepvlees: schenkel, kortsel, jeugdvlees, mergpijp, ossenstaart

Aanvullingen

Verse aardappelkroketten	€ 0,45/stuk
Verse amandelkroketten	€ 0,55/stuk
Aardappelgratin in ovenschoteltje, per 2 pers.	€ 11,65/2 pers.

PUREE

te bestellen per 500gram

Aardappelpuree	€ 10,45/kg
Wortelpuree	€ 11,55/kg
Spinaziepuree	€ 11,55/kg
Savooipuree	€ 12,00/kg
Knolselderpuree	€ 12,00/kg
Pompoenpuree	€ 11,55/kg
Witloofpuree	€ 11,55/kg
Preipuree	€ 11,55/kg

Verse rode kool	€ 9,80/kg
Verse appelmoes	€ 7,60/kg
Gevulde appeltjes	€ 2,00/st

Warm groenteassortiment in ovenschotel € 19,25/schotel van 2 pers.

- gevulde appel met veenbessen
- boontjes
- witloof
- worteltjes
- boschampignons



AMBACHTELIJKE SLAGER

KS

KLASSESLAGER

FONDUE

Een mooi assortiment van mals runds-, varkens- en kalkoenfilet, aangevuld met drie soorten fondueballetjes, spekvinkjes en worstjes.

€ 14,20/pers.
350 gr. per persoon

Kinderfondue
kalkoenfilet, 3 soorten fondueballetjes en worstjes.
€ 6,05/pers.

TOPPER!

GOURMET/GRILL

een gevarieerd assortiment van 9 stukjes kwaliteitsvlees:
Biefstuk, varkensfilet, kalkoenfilet, lamskotelet, kalkoenschnitzel, spekvinkje, hamburger, worstje en mini-saté.

€ 14,65/pers.
ong. 400 gr. per persoon

Kindergourmet
4 stukjes: Kip, saté, worst en hamburger
€ 6,05/pers.

LUXEGOURMET (met wild)

8 stukjes luxevlees: Biefstuk, lamskroontje, kalkoenfilet, 5 verschillende soorten wild

€ 26,30/pers.
ong. 400 gr. per persoon

TEPPANYAKI

of Japanse tafelgrill

7 stukjes vlees en 2 stukjes vis
Bereid spare-ribbetje, worstje, gemarineerd biefstukje, finettes avignon, minikipspiesje, lamsfilet, varkensfilet, scampi en zalm

€ 19,70/pers.
400 gr. per persoon

Tafelgrillplaat
kan gebruikt worden voor zowel gourmet als teppanyaki
max. 5 personen per plaat
te huur (€ 7,70) of te koop (€ 42,90)

Pannenkoekendeeg € 4,40/halve liter
Kwarteleitjes (18 stuks) € 5,40

PIZZAPARTY

Een leuke trendy manier van feesten, waar je samen met je vrienden aan tafel zit!
Stel zelf je favoriete pizza samen.

Inclusief pizzabodems (6 pp),
saus, gemalen kaas en
20 verschillende garnituren

€ 18,90/pers.
(min. 6 personen)

huur oventje € 13,75
waarborg oven € 60,00

PULLED PORK PAKKET

Heerlijk sappig langzaam gegaard varkensvlees op een heerlijke maisbun en een frisse koolsla

€ 7,15/broodje
(min. 4 personen)

optie
zoete aardappelfrietjes € 8,25/kg
fles BBQ saus Sweet Baby Rays € 7,60

Sausen om op te warmen

te bestellen per 280 gram

Currysaus	€ 13,75/kg
Peperroomsaus	€ 13,75/kg
Archiducsaus	€ 13,75/kg
Zachte mosterdsaus	€ 15,95/kg
Druivensaus	€ 15,95/kg
Bearnaisesaus	€ 16,40/kg
Visroomsaus met garnalen	€ 21,90/kg
Wildsaus met boschampignons	€ 19,25/kg
Vierseizoenensaus	€ 19,25/kg
Portosaus	€ 19,25/kg
Zelfgemaakte bruine fond	€ 4,40/halve liter

Koude sausen

Vers en zelfgemaakt

Verkrijgbaar in vijf varianten:
cocktail, curry, tartaar, zigeuner en look.

klein: € 2,20/stuk
groot: € 3,30/stuk

Bestel tijdig je gerechten voor een vlot verloop!

Vers koud groenteassortiment

Gemengde sla, tomaten, wortelen, komkommers, hoevenoedels met gele paprika en aardappelsla
per 2 pers. op schotel € 12,50/schotel van 2 pers.

Aardappelsla	€ 15,95/kg
Geraspte wortelen	€ 13,10/kg
Komkommersla	€ 13,10/kg
Koolsla	€ 14,20/kg

KAASSCHOTEL

Gevarieerde selectie van fijne kazen, afgewerkt met vers en gedroogd fruit en een mengeling van noten.

als hoofdgerecht (250gr p.p.)
€ 17,05
als dessert (150gr p.p.)
€ 14,20

Dessert

Sluit je feestmaal af met iets zoets uit eigen atelier
–
huisgemaakt, vers en onweerstaanbaar lekker.

Rijstpap	€ 2,75/stuk
Chocomousse	€ 3,20/stuk
Tiramisu	€ 3,85/stuk
Panna cotta	€ 3,85/stuk
Duo van chocomousse	€ 3,85/stuk

OF

Trio van desserts (2x3) € 13,75/6 stuks
- chocomousse
- tiramisu
- panna cotta



Gezellig feesten begint bij je favoriete klasseslager!

SLAGERIJ

VAN DER WEKEN

SINDS 1989

Statiestraat 53 - 2070 Zwijndrecht
Tel. 03/253 09 09
vanderweken@klasseslager.be
www.slagerijvanderweken.be

Bestel via onze webshop:
www.webshopvanderweken.be

volg ons op

31_2026_1000

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 kan een prijsherziening tot gevolg hebben. Deze uitgave vervangt alle vorige.
V.U. Klasseslagers vzw, Hoogstraat 5, 8460 Oudenburg - Niet op de openbare weg gooien.