

FEESTMENU

Ontdek en proef onze nieuwste gerechten en suggesties.



Aperitief

Iberico bellota ham € 13,50/100g

Mini kaas en mini-garnaal kroketje € 1,00/st en € 2,10/st

Vishapjes 12st € 22,25/box
Doosje van 3st gerookte zalm, 3st visragout, 3st kaas, 3st garnaal

Bladerdeeghapje klassiek 10st € 10,50/box
Doosje 2 kaassaus, 2 emmental en uitjes, 2 bolognaise, 2 vol au vent, 2 ham-kaas

Mini-visschelpjes 12st € 22,35/box
Doosje van 4st kabeljauw, 4st gerookte zalm, 4st garnalen

Mini-pizza's 8st € 10,45/box
4x 2 Pizza's, (ananas, ham, champignon, klassiek)

Hartige wafeltjes 9st € 14,45/box
9 Mini-wafeltjes: 3 geitekaas en honing, 3 kaassaus spek en emmental, 3 bruschetta

Mini pizza (6st) en mini croque monsieur (6st) € 10,00/box

Apero kippenvleugeltjes € 5,50/box
Doosje met 10 gekruide en voorgegaarde kippenvleugels honing-citroen

Tapasschotel Deluxe (4 à 5 personen) € 62,25/schotel
Salamietjes, ibericoham, nootjes, chorizo's, biltong, camembert, truffelkaasjes, olijven met serranoham, wildpaté, dipkoekjes, confituren

Zuiderse Tapasschotel (4 à 5 personen) € 49,25/schotel
Onze gekende, zuiders getinte tapas met saltufo, gedroogde ham, pastrami, olijven, tomaatjes, tapenade, kaasblokjes, manchego, purporc

Knabbelplank € 23,50/plank
Aperoplankje vol met huisgemaakte ambachtelijke charcuterie: droge worst, pastrami, biltong, knabbeltjes, huisgerookte bacon, huisgedroogde durocham, tapenade met koekjes

Voorgerechtjes

Bordje fijn gesneden, gebakken gerijpte lende	€ 14,25/p
Vitello Tonnato (koud)	€ 11,50/p
Trio-Bordje Zalm gravlax, tataki van tonijn, carpaccio van coquille met gedroogde ham	€ 14,25/p
Garnaalkroket	€ 4,25/st
Kaaskroket	€ 3,00/st
Vispannetje	€ 11,25/p
Zalmravioli, met gerookte zalm, gamba en garnalen	€ 11,15/p

Soepen

Tomatenroomsoep met balletjes	€ 5,50/l
Boschampignonsoep	€ 5,00/l
Butternutsoep met spekjes	€ 5,50/l

Hoofdgerechten

Klassiekers

Kipfilet in honingmosterdsaus	€ 11,75/p
Kalkoenfilet in archiduc	€ 12,25/p
Varkenshaasje in pepersaus of archiducsaus	€ 12,75/p
Gebakken beenham duroc d'Olives	€ 13,25/p
Kalkoen orloff in kruidenkaassaus	€ 14,25/p

Eindejaarssuggesties

Gevulde kalkoenfilet met kalkoengehakt in boschampignonsaus	€ 13,25/p
Parelhoenfilet in jagersaus of boschampignonsaus	€ 21,25/p
Hertenkalffilet in wildsaus	€ 25,75/p
Hertenstoofpotje	€ 16,75/p
Everzwijnfilet in jachtsaus	€ 18,75/p
Fazantenfilet en cannelloni van de bout in spekjasje met wildsaus	€ 21,75/p

Visgerechten

Zalmfilet op preibedje in garnaalsaus	€ 19,50/p
Zalmravioli, met gerookte zalm, gamba en garnalen	€ 19,65/p
Vispannetje zalm, kabeljauw, coquille, scampi en gamba	€ 19,75/p

TIP!

MENU 1 / Familiemenu

VANAF 2 PERSONEN € 37,00/p

Bladerdeeghapjes klassiek 5st/p

Vispannetje **OF** Zalmravioli, met gerookte zalm, gamba en garnalen

Kalkoen in archiduc **OF** gevulde kalkoenfilet in boschampignonsaus

Warme groenten Classic **OF** wintergroenten

Aardappelkroketten (6/p) **OF** gegratineerde patatjes

Excl. dessert > aanrader: dessertbuffet

Kidsmenu

€ 14,00/p

Kaaskroketje

Kipfilet in honingmosterdsaus met
wortel en erwt en kroketjes

Chocomousse

AMBACHTELIJKE SLAGER

KS

KLASSESLAGER

MENU 2 / Feestmenu

VANAF 2 PERSONEN € 42,00/p

Bladerdeeghapje klassiek 5st/p

Vispannetje **OF** Vitello Tonnato (koud)

—

Parelhoenfilet in jagersaus
OF Everzwijnfilet in jachtsaus

Warme groenten klassiek
OF wintergroenten

Aardappelkroketten (6/p)
OF gegratineerde patatjes

—

Excl. dessert > AANRADER: dessertbuffet

MENU 3 / Wildmenu

VANAF 2 PERSONEN € 45,00/p

Zalmravioli, met gerookte zalm,
gamba en garnalen
OF bordje fijn gesneden, gebakken
gerijpte lende

—

Hertenkalffilet in wildsaus

Warme groenten met appel

Aardappelkroketten (6/p)
OF gegratineerde patatjes

—

Excl. dessert > AANRADER:
chocoladering amaretti

Groentenassortiment (1)

Koude groenten € 6,50/p
Boontjessalade met tomaat, bloemkool en broccoli, wortel-koolsalade, slamix, vitamientje

Warme Groenten
1/ Klassiek assortiment: € 7,00/p
witloof met spek, wortel geel-oranje, spruitjes, boontjes en oesterzwam
2/ Warme groenten met appel: € 7,25/p
witloof met spek, wortel, pastinaak, butternut, boontjes, halve appel met veenbes
3/ Wintergroentjes: € 7,00/p
witloof met spek, wortel, pastinaak, butternut, spruitjes, oesterzwam

Appel met veenbessen € 3,00/st

Aardappelgarnituur (2)

Aardappelkroketten	€ 0,38/st
Gegratineerde patatjes	€ 3,00/p
Krieltjes in de schil met rozemarijn	€ 2,50/p
Pureepatatjes	€ 2,25/p
Bakpatatjes	€ 2,50/p
Aardappelsalade (koud)	€ 2,25/p

LEKKER TAFELEN

Gourmet

€ 21,50/pakket
excl. pannekoekendeeg

Biefstuk gemarineerd, gyros, kalkoenlapje, duroc d'Olivessneetje, snitsel, kalkoensnitsel, hamburger, chipolata, spekmedaillon, zwitserse schijf en scampi

Gourmet (enkel vlees) € 13,50/p
Koud of warm groentenassortiment (1)
Aardappelgarnituur naar keuze (2)
Pannekoekendeeg € 6,00/l
> AANRADER: onze chocolade dipfondue

'Pure'-Gourmet

€ 29,75/pakket

Deze schotel is ideaal op een steengrill of teppanyaki-plaat om de 'pure' smaken te laten primeren.

Kabeljauwfilet, zalmfilet, coquille, eendenborst, filet van parelhoen, duroc d'Olivessnede, lamssnede, gerijpte simmentaler, hertenbiefstuk, kalkoenhaasje, filet mignon.

Pure gourmet (enkel vlees/vis) € 21,25/p
Koud of warm groentenassortiment (1)
Aardappelgarnituur naar keuze (2)

Wild-gourmet

€ 32,50/pakket

Hertenkalffilet, fazantenfilet, everzwijn-filet, kangoeroefilet, parelhoenfilet, hazenlapje, wildgyros, filet van wilde eend, bloedworst, chipolata, burger van hert

Wildgourmet (enkel vlees) € 24,75/p
Koud of warm groentenassortiment (1)
Aardappelgarnituur naar keuze (2)

Teppanyaki

€ 27,50/pakket

Japanse steak, duroc-sneetje, eendenborst lemonpepper, kiphaasje pacific, spicy kalkoenlapje, japanse burger, chipolata, coquille, scampi mediterrané, kabeljauwfilet pesto, sesam zalmfilet, gamba met spek

Teppanyaki (enkel vlees/vis) € 20,25/p
Teppanyakigroenten: Een mix van sojascheuten, prei, paprikaringen, uireepjes, courgette, peultjes en kerstomaat.
Noedels

Steengrill

€ 23,25/pakket

Gemarineerde biefstuk, gemarineerde lamskotelet, gemarineerde kippenfilet, gerijpte entrecote, gemarineerd kalkoenlapje, gemarineerd varkenslapje, beenham duroc d'Olives, eendenborstfilet, chipolata, hamburger, spekburger

Steengrill (enkel vlees) € 14,50/p
Koud of warm groentenassortiment (1)
Aardappelgarnituur naar keuze (2)

Beefplate

€ 26,50/pakket

VANAF 2 PERSONEN

Een all-in pakket dat je laat kennismaken met de vele soorten biefstuk. Van vergeten stukjes biefstuk tot gerijpte toppers uit onze rijpingskast in 8 verschillende smaken.

Incl frietjes, koud slaatje, chimichurri, kruidenboter en archiduc of pepersaus

Fondue-klassiek

€ 19,25/pakket

Kalkoenhaasje, duroc d'Olives blokjes, biefstukblokjes, Ardeense blokjes, assortiment balletjes, worstjes en spekvinkjes

Fondue (enkel vlees) € 11,25/p
Koud of warm groentenassortiment (1)
Aardappelgarnituur naar keuze (2)

Balletjesfondue € 11,75/p
volledige portie balletjes en worstjes

Kindermenu's

Kinderfondue € 7,20/p
Evenveel balletjes, helft vlees van klassieke fondue

Kindergourmet € 7,00/p
Hamburger, kaasburger, chipolata, spekmedaillon, snitsel, kalkoenlapje



Koude buffetten

Vlees-visschotel

€ 25,75/p

Tomaat-garnaal, gerookte zalm, gerookte heilbot, zalm bereid, gevuld eitje en kabeljauwfilet, durocham met meloen, hamrolletje met asperge, kippenboutje, kippenwit, nootham, hespenbrood en gebakken rosbief

Incl: koud groentenbuffet, aardappelsalade of pastasalade en sausjes

---

Visschotel (VANAF 4 PERS)

€ 35,75/p

Tomaat-garnaal, bereide zalm, gerookte heilbot, coquille, gerookte forelfilet, eitje met kabeljauwsalade, scampi-spies, gerookte zalm, kabeljauwfilet en krabsla

Incl: koud groentenbuffet, aardappelsalade of pastasalade en sausjes

---

Ook verkrijgbaar:

Vleesbuffet, Breughelbuffet en charcuterieschotel. Bezoek hiervoor onze website **www.jeroenenanneleen.be** voor meer info.

Opgepast, het totale aantal personen wordt beperkt per feestdag. Wees er snel bij!

Mini-sandwiches en verrassingsbroodjes

Verrassingsbrood in mand € 14,75/p
7 verschillende mini broodjes vers gebakken van de warme bakker

Sandwichmand € 65,00/mand
met 45 mini sandwiches

Bezoek ook onze website www.jeroenenanneleen.be

PARTY-CONCEPTEN

Pizzaparty (zonder toestel) € 16,25/p

Maak zelf uw eigen pizzaatje, gezellig samen aan tafel. Dit pakket bevat 5 bodempjes per persoon en 15 soorten toppings.

Huur toestel € 10,00/toestel
Opgepast: voorraad toestellen beperkt!!

Pulled pork € 11,50/p
Pulled chicken € 12,25/p

Sappig in draadjes getrokken kip of varkensvlees, te beleggen in het maisbroodje en te garneren met de passende saus, koolsalade en rucola.

Hamburgerparty € 14,75/p

Tijgerbroodjes (4 stuks), 4 mini-natuur hamburgertjes of de hamburgermix (hamburger natuur, Italiaanse burger, kippenburger of Zwitserse schijf), assortiment groentjes,gerookt spek en koude sausjes.

Kebab party € 13,75/p

Een kebabtoren van kip, lam of beenham die je zelf dient af te bakken in de oven. Samen met de garnituren, sausjes en broodjes maak je zo zelf je eigen kebab.

Uw gasten zijn goud waard!

Gevulde kalkoen!

***Kalkoendeeg: Kalkoengehakt, truffel, champignon, sjalot, cognac, pompoenpit, veenbes**

Gevulde kalkoenfilet

€ 24,25/kg

VANAF 4 PERSONEN
We rekenen 300gr/p

Magere kalkoenfilet gevuld met het kalkoendeeg*

Klassieke gevulde kalkoen

€ 20,25/kg

VANAF 8 À 10 PERSONEN
We rekenen 400 à 450gr/p
(incl. vleugels/bout)

Kalkoen op z'n geheel, ontbeend en gevuld met het kalkoendeeg*

De gevulde kalkoen gebakken en warm: + € 15,00/st
(Het uur van afhaling kan na openingsuren en wordt vooraf besproken)

+ Portosaus of boschampignonsaus € 15,00/l

VOOR DE KEUKENPRINS

We zijn ervan overtuigd dat een stukje smaakvol en vers bereid vlees nog steeds de beste en meest succesvolle formule is voor een geslaagd feest.

Samen met uw stukje vlees, krijgt u de gepaste kruiding, alsook de optie voor een aangepast sausje, passende groenten en aardappelgarnituur.

De prijzen van dit versassortiment zijn terug te vinden op onze webshop www.jeroenenanneleen.com

Bestel tijdig je gerechten voor een vlot verloop!

Feestgebraadjes

1. Pure gebraden: carré-gebraad, ribstuk, hespgebraad
2. Klassegebraad (met zongedr. tomaat, kaas en pesto)
3. Salsa verde gebraad (met verse tuinkruiden)
4. Ardeens gebraad (licht gepekeld en gerookt)

Varkenskroontje duroc d'Olives, varkenshaasje (gewoon of duroc d'Olives), varkenshaasje van de chef, varkenswangetjes

Rundsvlees

Rosbief, filet pur, filet mignon, biefstuk, côte à l'os, dunne lende, gerijpte côte à l'os (rassen en aanbod raadplegen op de website)

Wild

Wilde eend: geheel of de borst
Fazant: geheel, filets, dijstukjes
Everzwijn: filet of ragout
Haas: geheel, rug, filets, bout

Gevogelte

Parelhoen: geheel, filets
Eend: borst, billen, geheel
Kalkoen: geheel, uitgebeend, opgevuld, filet

Wild hert uit de Ardennen

Filet, hertenkroon, hertenrosbief, medaillon, ragout

Kalfsvlees

Kalfskotelet, kalfskroon, kalfslende, kalfssteak, kalfsgebraad

Lamsvlees

Filet, kroontje, kotelet, bout

Desserts

Dessertbuffet € 8,50/p
VANAF 2 PERSONEN
Cup Chocomousse – Torentje witte chocolade –
Mini croute Framboos – Javanais

Dessert op bord
Chocoladering amaretti € 9,50/p
Chocolade biscuit – Panna cotta amarettikoekjes – koffiecremeux – madeleine – bolletje mascarpone mousse – quenelle café

Chocolade dipfondue
3 à 4 PERSONEN € 30,00/pakket
Een dipblikje chocolade (2st incl) op te warmen op gourmetplaat, BBQ, oven, airfryer,...

Incl 6 wafeltjes en 6 pannenkoekjes. (fruit zelf te voorzien)
Keuze blikjes: fondant, caramel, melkchocolade, wit en ruby

Extra blikje: € 9 of € 11,50 (ruby, caramel)

Kaasplank

€ 17,50/p

Ook tijdens de feestdagen bezorgt Anneleen u terug een zeer gevarieerd kaasassortiment in de winkel. Met verrassende en unieke kaasjes is een kaasplank een ware beleving voor elke kaasliefhebber – (325gr/p)

Gegarneerd met fruit, dadels, vijgen en noten.



Gezellig feesten begint bij je favoriete klasseslager!

De prijzen zijn dit jaar afhankelijk van de marktomstandigheden en kunnen mogelijk afwijken van deze folder.
De juiste prijs wordt steeds op de website/webshop weergegeven. Ook grondstoftekorten kunnen optreden.
Deze worden dan vervangen door de best mogelijke optie.

Hoe kan u bestellen?

1. liefst via onze webshop www.jeroenenanneleen.com
   met opmerkingen kan er mogelijk geen rekening gehouden worden wegens seriewerk en drukte
2. via mail (info@jeroenenanneleen.be)
3. In de winkel
4. NIET telefonisch!!

Webshop en mail enkel geldig na ontvangst van mail met bestelbon. Telefonisch nemen we geen bestellingen op, de kans op fouten is te groot!

Opgepast: vanaf de maandag worden de mogelijkheden beperkter.

Openingsuren

Woensdag 23 & 30/12 OPEN tot 13u

Donderdag 24 & 31/12 OPEN tot 13u
-> afhalen bestellingen vanaf 12u tot 17u

Kerstdag: enkel afhalen bestellingen tussen 9u en 11u
Nieuwjaar: enkel afhalen bestellingen tussen 10u en 11u

JEROEN & ANNELEEN
klasseslager • pure ambacht, puur genieten

Hoogstraat 5 – 8460 Oudenburg
Tel. 059/33 18 45
www.jeroenenanneleen.be

Bezoek ook onze website voor extra info: www.jeroenenanneleen.be

Webshop: www.jeroenenanneleen.com

33_2026_750

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.