



2019

FEEST

FOLDER



KEURSLAGER



KEURSLAGER CLAESEN
Hoepertingen

BESTEL TIJDIG ...

Gelieve een kijkje te nemen in onze feestfolder zodat u op de hoogte bent van de feestmogelijkheden die we aanbieden.

Tijdens de drukke feestdagen zijn we genoodzaakt te werken volgens onze feestfolder en zijn afwijkingen praktisch niet mogelijk.

Wegens de drukte van de eindejaarsperiode worden er vanaf 16 december t.e.m. 11 januari geen koude schotels gemaakt. Bedankt voor uw begrip.

Bestellingen voor kerstmis dienen ten laatste doorgegeven te worden
op dinsdag 17 december

Bestellingen voor nieuwjaar dienen ten laatste doorgegeven te worden
op woensdag 25 december

BESTELLEN KAN U:

- **In de winkel** (beste manier). U geeft uw bestelling door en u krijgt meteen een kopie van uw bestelling en een volgnummer dat u dient af te geven bij afhaling achteraan aan de slagerij.
- **Telefonisch**. Dan bent u wel nog verplicht uw kopie en volgnummer te komen afhalen in de winkel.
- **Per mail**. Uw bestelling per mail is enkel geldig indien u een antwoord (ok) hebt ontvangen met het volgnummer voor afhaling.

APERITIEFHAPJES

WARM

Assortiment miniquiches 6cm 10 st. (zalm, gedroogde ham, spek) € 20,00 / 10 st.

Klassieke ovenhapjes 15 st. € 16,50 / 15 st.

(garnaal, kaas & ham, kip curry en minipizza)

Miniworstenbroodjes (10 st.) € 10,00 / 10 st.

Assortiment mini garnaal- en kaaskroketjes (20 st.) € 16,50 / 20 st.

Assortiment minihamburgers (15 st.) € 20,00 / 15 st.

KOUD

Borrelglasje vitello tonnato met rucola € 3,20 / st.

Borrelglasje zalm en garnaaltjes € 3,20 / st.

Borrelglasje haringhapje € 3,20 / st.

Aperitiefschoteltje (4 pers.) € 30,00 / st.

een ass. van Italiaanse charcuterie, zongedroogde tomaatjes, olijfjes, kaas



SOEPEN

Tomatenroomsoep met balletjes	€ 5,00 / l
Agnès Sorelsoep met garnituur van kipfilet	€ 5,50 / l
Aspergeroomsoep met Ganda snippers	€ 5,50 / l
Jagersvelouté met boschampionns	€ 6,50 / l
Bretoense vissoep	€ 6,50 / l
Witloofvelouté met grijze garniaaltjes	€ 6,50 / l
Kreeftenroomsoep met grijze garniaaltjes	€ 8,80 / l

Met 1 liter soep kan men +/- 3 borden vullen

VOORGERECHTEN

WARM

Rijkelijk afgewerkte visschelp met aardappelpuree	€ 7,00 / st.
Garnaalkroket (80 g)	€ 4,90 / st.
Kaaskroket met Gandaham (50 g)	€ 3,20 / st.
Scampi's in een kreeftenroomsausje (6 st.) (afgewerkt met puree)	€ 9,50 / st.
Visvidé (kabeljauw, zalm en garnalen in een veloutésaus)	€ 24,60 / kg
(bladerdeegkoekje wordt apart meegegeven)	€ 2,00 / st.

KOUD

Zalmcocktail	€ 7,50 / st.
Krabcocktail	€ 7,50 / st.

TIP: Indien u een voorgerecht zelf wil samenstellen, kom gerust kiezen in onze toonbank. Bijvoorbeeld een bordje met wildpasteien met aangepaste konfijten.

HOOFDGERECHTEN

VLEES

Kalkoenfilet met saus naar keuze	€ 10,50 / pers.
Varkenshaasje met saus naar keuze	€ 10,80 / pers.
Parelhoenfilet met saus naar keuze	€ 15,50 / pers.
Parelhoentje (half) met witte wijnsaus en druiven	€ 14,50 / pers.
Lamskroontje met portosaus	€ 20,20 / pers.
Lamsfilet met portosaus	€ 20,80 / pers.
Fazantenfilet met witloof & truffelsausje	€ 18,20 / pers.
Eendenborstfilet met sinaasappelsaus	€ 18,50 / pers.
Hertenkalffilet "grand veneur"	€ 20,80 / pers.

Sauzen naar keuze: champignonroomsaus, peperroomsaus, witte wijnsaus met druiven (zonder room), witloof & truffelsaus, appelsiensaus, portosaus, grand veneur

De hoofdgerechten zijn verpakt in een aluminium ovenschotel. U dient het plastic deksel te verwijderen, aluminium folie erover te doen, enkele gaatjes te prikken in de folie en dan in een voorverwarmde oven op 160-180°C. Deze schotels zijn tevens geschikt voor microgolfoven.

LET OP: INDIEN U VOOR MEERDERE VERSCHILLENDE HOOFDGERECHTEN KIEST, HEEFT U VEEL APARTE SCHAALTJES OM OP TE WARMEN IN DE OVEN, WAARDOOR U MISSCHIEN NIET ALLES GELIJKTIJDIG WARM KRIJGT. OM DIT PROBLEEM TE VERMIJDEN, KIEST U BEST UIT 1 OF 2 HOOFDGERECHTEN.

VIS

Noordzeevispannetje royal	€ 16,80 / pers.
Tongrolletjes met juliennegroentjes en een vissausje	€ 15,80 / pers.
Scampi's met fijne groentjes en een kreeftenroomsausje (10 st.)	€ 15,90 / pers.
Zalm met kreeftenroomsausje	€ 16,20 / pers.
Kabeljauwhaasje in fijne witte wijnsaus & prei	€ 15,20 / pers.

Inbegrepen bij elk hoofdgerecht keuze uit 1 aardappelgarnituur:

- aardappelpuree
- kroketten (6 st.)
- aardappelgratin (€ 1,00 extra / pers.)
- aardappelgratin met truffel (€ 1,50 extra / pers.)
- knolselderpuree (ideaal bij wild of lams)
- gebakken krieltjes
- venkelpuree (ideaal bij vis)

WARME GROENTEN & FRUIT

Ovenklaar groenteassortiment (worteltjes, tomaat opgevuld met spinazie, boontjes met spek, witloof, spruitjes)	€ 7,00 / pers.
Gestoofde witloof (verpakt per 5 stuks)	€ 5,50 / st.
Gestoofde worteltjes-(verpakt per 500-g)	€ 5,50 / st.
Gevuld appeltje met veenbessen	€ 3,50 / st.

DESSERTS

Chocolademousse zwarte woud/brownie smaak	€ 4,90 / st.
Tiramisu karamel	€ 5,50 / st.
Tiramisu fine champagne	€ 5,50 / st.
Irish coffee	€ 5,10 / st.

MENU CLASSIC (VANAF 4 PERS.)

€ 25,00 / pers.

Zalmcocktail

~

Tomatenroomsoep (1/2 liter / pers.)

~

Varkenshaasje peperroomsaus met aangepaste groenten

~

Dessert (te kiezen uit zie keuzelijst desserts)

Wijzigingen niet mogelijk



SCHOTELS

CHARCUTERIESCHOTEL (vanaf 4 pers.) € 10,80 / pers.
samenstelling van ambachtelijke vleeswaren mooi gegarneerd op schotel

BREUGHELSCHOTEL (vanaf 4 pers.) € 9,00 / pers.
deze gegarneerde schotel bestaat uit: kippenboutje, witte pens, bloedpens, hoofdkaa, kalfskop, gebakken spek, gebrad, Gandaham ... sauzen zijn inbegrepen (pickles, mosterd, cocktail, tartaar, zilveruitjes, augurkjes)

TAPASSCHOTEL (vanaf 4 pers.) € 10,80 / pers.
verschillende tapas: olijvenmix, salamihapjes, zongedroogde tomaten, mozzarellaspiesjes, peppadew, scampi's ... gegarneerd op schotel

KAASSCHOTEL (vanaf 4 pers.)
aangepaste selectie van Franse, Belgische en Italiaanse kazen samen met een stukje paté, gedroogde ham, druiven, noten op schotel gegarneerd ...
Hoofdgerecht € 12,50 / pers.
Nagerecht € 9,00 / pers.

FONDUESCHOTEL (400 g vlees / pers.) € 10,00 / pers.
Runderblokjes, kalkoenblokjes, spekvinkjes, 2 soorten balletjes

KINDERFONDUESCHOTEL € 5,00 / pers.
Kipfilet, gepaneerde balletjes, spekvinkjes

FONDUESCHOTEL ALL-IN € 17,90 / pers.
Fondueschotel, koude groenteschotel, assortiment sausjes

GOURMETSCHOTEL (400 g vlees / pers.) € 12,00 / pers.
10 verschillende stukken vlees per persoon

KINDERGOURMETSCHOTEL € 5,00 / pers.
Mini-chipolata, mini-hamburger, mini-biefstukje ...

GOURMETSCHOTEL ALL-IN € 19,90 / pers.
Gourmetschotel, koude groenteschotel, assortiment sausjes



KOUDE GROENTEN & SAUZEN

KOUDE GROENTESCHOTEL

€ 6,00 / pers.

Salade, tomaten, gekookt eitje, aardappelsalade, gekookte rijstsalade,
2 soorten pasta, komkommer, geraspte wortelen

KOUDE SAUZEN (per 500 g)

€ 8,00 / kg

cocktailsaus, tartaarsaus, barbecuesaus, looksaus

VERS VLEES

Kookt u liever zelf. Graag een stukje wild vlees of een andere vleespecialiteit.
Vraag gerust wat u wil en wij zorgen voor u.

OPGEVULD GEVOGELTE

(vers, nog niet bereid)

Gevulde kalkoen

€ 19,30 / kg

met gemengd kippengehakt en vulling naar keuze

Gevulde kalkoenfiletrollade

€ 23,90 / kg

met gemengd kippengehakt en vulling naar keuze

Vullingen: - kippengehakt met krieken
- kippengehakt met champignons
- kippengehakt met appels en rozijnen
- kippengehakt met truffel

Wij bieden u de keuze een opgevuld product op gewicht te kiezen. Hier kan wel een afwijking op zitten. U voorziet best ongeveer 350 g per persoon.

Opgelet!!! De kalkoen is vers en er dient een braadtijd in de oven van ongeveer 45 min. / kg te worden voorzien.

Tip: U kan bij ons in de winkel ook een braadthermometer kopen.

KEURSLAGER CLAESEN

SINT-TRUIDERSTEENWEG 423 BUS 1
3840 HOEPERTINGEN
TEL: 012/741302
FAX: 012/746725
EMAIL: SLAGERIJ.CLAESSEN@TELENET.BE
WWW.KEURSLAGERIJCLAESSEN.BE

OPENINGSUREN FEESTDAGEN:

DINSDAG 17/12 T.E.M. ZATERDAG 21/12: WINKEL OPEN VAN 7.30 TOT 18.00 U. (ZATERDAG TOT 17.00 U.)
ZONDAG 22 DECEMBER: WINKEL GESLOTEN
MAANDAG 23 DECEMBER: WINKEL OPEN VAN 12.00 TOT 18.00 U.

DINSDAG 24 DECEMBER: WINKEL OPEN VAN 7.30 TOT 16.00 U.
BESTELLINGEN AFHALEN VAN 9.00 TOT 17.00 U.

WOENSDAG 25 DECEMBER: BESTELLINGEN AFHALEN VAN 9.00 TOT 12.00 U.

DONDERDAG 26/12 T.E.M. ZATERDAG 28/12: WINKEL OPEN VAN 7.30 TOT 18.00 U. (ZATERDAG TOT 17.00 U.)
ZONDAG 29 DECEMBER: WINKEL GESLOTEN
MAANDAG 30 DECEMBER: WINKEL OPEN VAN 12.00 TOT 18.00 U.

DINSDAG 31 DECEMBER: WINKEL OPEN VAN 7.30 TOT 16.00 U.
BESTELLINGEN AFHALEN VAN 9.00 TOT 17.00 U.
WOENSDAG 1 JANUARI: BESTELLINGEN AFHALEN VAN 11.00 TOT 12.00 U.
DONDERDAG 2 JANUARI: WINKEL GESLOTEN
VRIJDAG 3 JANUARI EN ZATERDAG 4 JANUARI: WINKEL OPEN VAN 7.30 TOT 18.00 U. (ZATERDAG TOT 17.00 U.)



Prettige feesten
en smaakvol 2020