



FEESTMENU

Ontdek nu onze nieuwste gerechten en suggesties voor uw feestmomenten!

ProxyLinkeroever en Klaseslager Van Raemdonck

DE totaalwinkel voor uw keuken en feesttafel. Kom genieten, beleven, voelen en ruiken wat er vandaag op de markt beweegt op culinair vlak.

Het teamwork tussen de 4 generaties Klaseslager Van Raemdonck en Delhaize staat als een steunpilaar in uw keuken.

Ons aanbod is overweldigend en nu staan we met een sterke ploeg voor u paraat. U kan bij ons terecht voor alles wat met uw feest te maken heeft. Met onze jarenlange ervaring zullen we u met raad en daad bijstaan.

Kom naar Proxylinkeroever
voor Klasse.



Tapas - Aperitiefhapjes

Klasse worstenbroodjes variëteit

per doosje van 9 stuks: 3 met kalfsgehakt, 3 met lamsgehakt,
3 met kip en tuinkruiden gehakt € 9,60/9 stuks

Mini hapjes bladerdeeg voor de oven

(niet geschikt voor de magnetron) per doosje van 12 stuks:
worstenbroodjes, flammenkuche met zalm, kippenpasteitjes, pita
broodjes, quiche 4 kazen (V),
garnaal vis pasteitje € 14,50/12 stuks

Jakitori spiesjes van kip

met teryaki soya marinade € 1,00/stuk

Spaanse tapasballetjes met pittige marinade

€ +/- 0,45/stuk OF +/- 40 in een kg € 19,90/kg

Apero kippenboutjes per stuk

€ 0,60/stuk

Kippenboutjes met Smokey Joe marinade

(groter en beter beveleesd) € 1,10/stuk

Spare ribbetjes met Smokey Joe lak

€ 0,70/stuk

Feestelijke Soepen

per pot van 1/2 liter = 1 groot bord met repas of 2 kleine bordjes

Tomatenroomsoep

€ 3,10/halve liter

Consommé Madrilene

€ 3,50/halve liter

Spinazie roomsoep

€ 3,40/halve liter

Kreeftensoep

€ 8,00/halve liter

Koude Voorgerechten

King krab cocktail in mooie glazen coupe € 9,80/stuk

Zalmterrine met zurkel en dille saus € 5,50/snede

1/2 Kreeft Belle Vue (+500 gr HEEL) € 20,20/halve
gegarneerd met zalm mousse en dille en cocktailsaus

Noors gerookt visserspallet
met huisgerookte zalm, heilbot en forel € 10,70/pers
(per bord of op 1 of meerdere grote schotels (buffet))

Degustatiewaaijer van wildpatés
met aangepaste confituurtjes (ook per bord mogelijk) € 9,60/pers

Variatie van Italiaanse, Spaanse en Vlaamse ham
met zuiderse meloentjes (ook per bordje mogelijk) € 9,60/pers

Vitello tonnato
sneetjes kalfsgebraad met een sausje op basis van tonijn,
parmesan, kappers en zongedroogde tomaatjes € 10,70/pers
(op grote schotel om te "sharen" of per persoon op een bord)

Oesters - voor u open gestoken markt/dagprijs
Zeeuwse creusen / Franse creusen /
Zeeuwse platte 5 nullen OOK PER 12,
dan 10+2 gratis

EXCLUSIEF

KREEFT HOMARIUM

U kan uit ons homarium in de winkel uw keuze van levende kreeft maken. We willen die voor u natuurlijk ook koken in een uitstekende fond.

Kreeft levend of gekookt

(desgewenst gehalveerd en scharen gekraakt)
maat tussen 0,5 en 1 kg markt dagprijs



AMBACHTELIJK

K

TIP!

KERST EN EINDEJAAR BOURGONDIËRS MENU

Vitello Tonnato

OF

king krabcocktail

Consommé Madrilène

Normandische tongschar

OF

Oostends vispotje

Fazantfilet op z n Brabants

OF

Hindefilet harlekijn (+ € 4,30)

Aardappelbereiding naar keuze

OPTIE: dessert zie verder in onze folder

€ 43,50/pers



SUGGESTIE MENU

Vidé van Belle Flamande kip

OF

Noordzee visvulling (+1,80 €)

Tomatenroom

EN/OF

Spinazie room soep

Jagersfilet Grand Veneur

OF

Kalkoenrollade ovenklaar

Kerst OF tuinkruiden

Aardappelbereiding naar keuze

OPTIE: dessert zie verder in onze folder

€ 23,90/pers

KINDERMENU

Tomatenroomsoep

Half kabouterkipje
met paddestoelensaus

Aardappelbereiding naar keuze

€ 12,10/kind

SPECIALITEITEN MENU

Vitello tonnato

OF

Noors gerookte vis pallet

Tomatenroom

EN/OF

Spinazieroom soep

Wildstoofpotje met klassieke garnituren

Aardappelbereiding naar keuze

OPTIE: dessert zie verder in onze folder

€ 26,90/pers

FIJNPROEVERS MENU

Zalmterrine met zurkel en dillesaus

Cocotte

van Sint-Jacobsvruchten OF

van kreeft (€ + 3,60)

Fazant 1/2 op zijn Brabants

Aardappelbereiding naar keuze

OPTIE: dessert zie verder in onze folder

€ 37,90/pers



Warme voorgerechten of tussengerechten

Goed gevuld klassiek pasteitje
met vidéevulling van Belle Flamande kip € 4,70/stuk

Goed gevuld ovaal pasteitje
met Noordzee vis vidéevulling € 6,50/stuk

Vlecht van tongschar en scampi's,
tagliatelle van wortel, prei en courgette,
Normandisch roomsaus € 10,90 p/pers

Paling in 't groen KOUD OF WARM te serveren
1/2 kg vr 2-4 pers voorgerecht € 16,90/halve kg

Artisanale kaaskroketten € 2,30/stuk

Artisanale garnaalkroketten € 4,00/stuk

Mini cocotte van Sint-Jacobsnootjes
en bouquet garnal in witte wijn saus
(potje gratis) € 9,40/stuk

Mini cocotte van kreeft (potje gratis) € 12,90/stuk

De klassieke Sint-Jacobsschelp
uit eigen keuken goed gevuld met grote "coquilles" € 10,10/stuk

Oostends vispannetje
met tongschar, zalm, gamba, mosseltjes en garnal (bowl gratis)
€ 10,10/stuk

Hoofdgerechten ovenklaar op schotel

Gevulde kalkoenrollade

kant en klaar gegarneerd voorgedaard

- met Kerst farce, nootjes en grand Marnier gegarneerd met calvadosappeltjes, moelleux van kastanjes, veenbesen en een fine champagne sausje. € 17,50/pers
- met een tuinkruiden en lente-uitjes farce, geserveerd met witloof, champignons, jonge worteltjes en champignonsaus. € 17,50/pers

Normandische tongscharrolletjes € 30,50/pers

3 of 4 Noordzee tongscharrolletjes met grijze garnaaltjes en een lekker roomsausje, preistrongjes en champignon gratineerd met spinazie en mosselgarnituur.

Wildstoofpotje met zijn klassieke garnituren € 16,90/pers

een mooi porcelein potje van onze wild stoverij overdekt met een brick deeg velletje. Op een aparte schotel voor de oven, calvados appeltje met veenbessen compote, witloof, wonton met kastanjes, en selderpuree.

Jagersfilet "Grand Veneur" € 18,70/pers

heerlijk zacht en sappig varkenshaasje, gemarineerd met een wildmarinade, zodat de smaak die van echt everzwijn overtreft. Dit wordt overgoten met een pittig wildsausje. Daarbij gebakken witloof, calvadosappeltje en veenbessen en tatin van ui.

Halve fazant op zijn Brabants € 28,80/pers

een halve fazant, op klassieke wijze bereid met gebakken witloof, busseltje flageolets met spek en een soufflé van bloemkool en broccoli, overgoten met een saus van witloof.

Uw gasten zijn
goud waard!

Hindefilet Harlekijn

(met 2 verschillende sausjes) € 33,10/pers
het aller-fijnste van het vrouwtjes hert met een winters wijnpeertje, veenbesjes, en fine champagne- EN grand veneur saus, gebakken witloof en soufflé van bos champignons

Extra's

Calvadosappeltjes heel € 1,80/stuk

Wijnpeertjes € 2,20/stuk

Veenbessen compote € 20,20/kg
per kg (of potjes 225gr)

Confijt van rode ui, witloof, vijgen vanaf € 16,35/kg

Diverse warme sausen zie menu's € 13,30/kg

Bij al deze kant en klaar gerechten zijn inbegrepen:

VERSE kroketten 7 per persoon (tenzij anders vermeld in het item) OF extra kroketten € 0,35/st

OF gratin van aardappeltjes met courgette en worteltjes (ook als extra mogelijk) € 3,00/portie

(ook als extra mogelijk - per kg in een porcelein pot) € 15,00/kg

OF puree natuur, knolselder, spinazie of wortel € 1,70

(ook als extra mogelijk)

Kerstkalkoenen en parelhoen

ook met oud- en nieuwjaar verkrijgbaar

Verse "Grootmoeders gevulde Kerstkalkoen" in ovenbraadpot – niet voorgegaard

± 400 gr/pers. Met vulling naar keuze:

- fruitvulling: met perzik, nootjes, truffel en vleugje Grand Marnier,
- tuinkruiden, champignons en lenteuitjes, vleugje cognac

± € 9,00/pers

2,30 uur tot 3,30 uur braden in een matige oven van 130 °C

3 kg – goed voor 7–8 personen

€ 68,70/stuk

4 kg – goed voor 9–10 personen

€ 91,60/stuk

5 kg – goed voor 11–13 personen

€ 114,50/stuk

Verse gevulde "parelhoen met fruit- of tuinkruiden vulling" in ovenbraadpot

€ 39,50/st

Wij hebben deze netjes uitgebeend en opgevuld met heerlijke vleesrijke farce, met champignons, lente uitjes, groene tuinkruiden en een vleugje Cognac. Het eindgewicht, gevuld, is dan 1,5 kg en wordt per stuk verkocht.

geschikt voor 4 personen of ± € 10 pp



Verse Kalkoen filet rollade met één van beide farces niet voorgegaard

€ 22,70/kg

± 1,30 u oven 130°C zeer eenvoudig te bereiden

± 200 a 300 gr/pers



OM HET U MAKKELIJK TE MAKEN

groenten, fruit, saus en kroket (7pp) pakket (details zie hoofdgerecht kalkoenrollade)

€ 14,00/pers

Fondue party

totaal pakket **PROMO**
vlees + groenten + saus € 16,50/pers
een samengestelde vleesschotel van 350 gr/pers
rundsfondue, kipfilet, kalkoengyros, fondueballetjes,
chipolata en calamares à la romana als specialeke
enkel vlees schotel: € 10,90/pers

Gourmet party

totaal pakket **PROMO**
vlees + groenten + saus € 16,50/pers
een samengestelde vleesschotel van 7 stuks
rundstournedos, Japans varkenshaasje, chipolata,
hamburger, schnitzel, lamskotelet, kalkoengyros
enkel vlees schotel: € 10,90/pers

Tepan yaki klassiek

totaal pakket **PROMO**
vlees + groenten + saus € 21,00/pers
10 stuks, waarvan niets gepaneerd is, rookt dus minder en kan zonder vet gebakken worden
Scampi's (2), zalmootje, kalfslapje, rundstournedos,
Japans varkenshaasje, Oosterse mignonette, Duroc
ribbetje, lamskotelet, kalkoengyros, chipolata worstje
enkel vlees/vis schotel: € 15,40/pers

Kinder Fondue of Gourmet schotel

€ 6,30/kind
mannotje gevormd met worstjes, kipfilet
en hamburgertje

Extra's

VOOR FONDUE, GOURMET EN TEPAN YAKI

sausjes 150 gr:
look, cocktail, curry, Provençaals,
pikante chili, tartaar of zoetzuur € 2,00/potje

Groentenassortiment klassiek koud
aardappelsla, diverse pastasalade,
diverse rauwkost enz. € 6,30/pers

Fonduestelletje
elektrisch met vorkjes € 6,30/weekend

Gourmetstelletje
voor brandpasta voor 2 personen € 4,00/weekend

Tepan Yaki plaat klein elektrisch
3-5 personen € 8,60/weekend

Tepan Yaki plaat groot elektrisch
6-8 personen € 13,40/weekend

AMBACHTELIJK

K

Vleeswaren Schotel

150 gr/pers € 9,00/pers
dit kan je aanvullen met salades aan winkelprijs of gerookte vis of wild paté schotel.

Kaasschotel

300 gr/pers € 15,50/pers
Belgische en Franse kazen overvloedig gearneerd met noten en fruit.

Koud Buffet Klassiek

min. 2 pers. € 18,00/pers

- kalkoenrollade met ananas en perzik,
- vers gebakken rosbeef, varkensgebraad, pastrami en kalkoen met asperges,
- Vlaamse, Spaanse en Italiaanse lucht gerijpte ham met zuiderse meloentjes
- groenten en salades assortiment waaronder aardappelsla, pastasalades en sausjes

**Koud buffet klassiek met
Tomaat garnaal** € 21,70/pers

**Koud buffet klassiek met Noorse gerookte
visschotel, zalm heilbot en forel** € 23,30/pers

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

FEESTDAGEN SPECIALITEITEN BUFFET

min. 5 pers € 38,40/pers

King krab cocktail (per persoon in coupe)

Gerookte Noorse visschotel
met zalm, heilbot en forel

Vitello tonnato

Assortiment van Spaanse, Italiaanse
en Vlaamse ham met zuiderse meloentjes

Kalkoenrollade met anans en perzik

Jagersfilet Walldorf met selder, peer,
mousse van bosduif

Groenten en salades assortiment waaronder
aardappelsla en sausjes

Dessert

Op onze website en in de winkel vindt u voorbeelden van een greep uit ons dessert aanbod.

Klassieke kerststronk met fruit
voor 1 persoon € 3,19/stuk

Klassieke kerststronk met fruit
voor 6 personen € 13,65/stuk

Kerststronk "creme au beurre mokka"
voor 1 persoon € 3,19/stuk

Kerststronk "creme au beurre mokka"
voor 6 personen € 13,65/stuk

Gebak fruit rond met slagroom
voor 6 personen € 10,79/stuk

Gebak mokka boterroom
voor 6 personen € 10,09/stuk

De prijzen zijn dit jaar afhankelijk van de marktomstandigheden en kunnen mogelijk afwijken van de folder. Dit zal u bij het opnemen van de bestelling mede gedeeld worden. Ook grondstof tekorten kunnen optreden dit jaar. Deze worden dan vervangen door de best mogelijke optie.

Al onze creaties worden op waardevolle schotels of met waardevolle toestellen afgeleverd, waardoor we genoodzaakt zijn om een waarborg te vragen.



Wij wensen je prettige feestdagen en een schitterend 2023!

AFHALINGEN / LEVERINGEN

Schotels kunnen afgehaald worden in de winkel op Linkeroever gedurende de openingsuren of in de feestzaal in Kruike op een afgesproken uur. Leveringen geschieden tegen vergoeding.

Om uw bestelling met zorg af te kunnen werken, vragen we tijdig te bestellen

LET OP ONZE OPENINGSTIJDEN:

- zaterdag 24-12** open van 08.00 tot 17.00 uur
zondag 25-12 van 11.30 tot 12.00 uur,
enkel voor het afhalen van bestellingen
- zaterdag 31-12** open van 08.00 tot 17.00 uur
zondag 01-01 van 11.30 tot 12.00 uur,
enkel voor het afhalen van bestellingen



PROXYLINKEROEVER - SLAGERIJ - TRAITEUR

VAN RAEMDONCK

Fam. Van Raemdonck
Myriam, Mark, Kenneth en Lindsay

Frederik Van Eedenplein 5
2050 Antwerpen Linker Oever
TEL winkel 03 2190292

HELPLIJNEN:
Mark 0475 286950
Kenneth 0495 352463
Lindsay 0498412907

E-MAIL: bestel@proxylinkeroever.be
wel altijd een bevestiging vragen!!

34_2022_5000



Like ons op Facebook en blijf op de hoogte van alle nieuwtjes!

