

Vers gemaakt
door jouw favoriete KlasseSlager!



VAN RAEMDONCK

FEESTMENU

Suggesties 2023



Van Raemdonck

Niet alleen uw KLASSEslager, ook uw traiteur, kruidenier, drankcentrale, maar alles met KLASSE!

Want zoals wij al 4 generaties vlees inkopen, bewerken en verkopen, doen we dit met respect voor kwaliteit en prijs. Niet te vergeten dat we dit nu bijna 10 jaar doen in samenwerking met Delhaize.

Van de onrust binnen deze organisatie zal je bij ons niets merken gezien wij van in het begin zelfstandige uitbaters zijn met een eigen KLASSE slagerij afdeling.

Lindsay en Kenneth



Tapas - Aperitiefhapjes

Klasse worstenbroodjes variëteit

per doosje van 9 stuks: 3 met kalfsgehakt, 3 met lamsgehakt, 3 met kip en tuinkruiden gehakt € 10,50/9 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 €15,90/12 stuks

Spaanse tapas balletjes met pittige marinade

€ ±0,70/stuk € 19,90/kg

Apero kippenknabbels per stuk

€ 0,70/stuk

Kippen dij boutjes met Smokey Joe marinade

(groter en beter beveleesd) € 1,20/stuk

Apero spare ribbetjes van het huis

€ 0,70/stuk

Feestelijke Soepen

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

Tomatenroomsoep

€ 3,50/halve liter

Consommé Madrilene

€ 4,00/halve liter

Witloof roomsoep

€ 3,90/halve liter

Kreeftensoep

€ 8,90/halve liter

Koude Voorgerechten

King krab cocktail

in mooie glazen coupe € 10,70/stuk

Grijze garnalen cocktail

in mooie glazen coupe € 10,70/stuk

1/2 Kreeft Belle Vue (+500 gr HEEL)

gegarneerd met zalm mousse en dille en cocktailsaus € 22,20/halve

Noors gerookt visserspallet

met huisgerookte zalm, heilbot en forel € 14,70/pers
(per bord of op 1 of meerdere grote schotels (buffet))

Degustatiewaaijer van wildpatés

met aangepaste confituurtjes (ook per bord mogelijk) € 12,50/pers

Variatie van Italiaanse, Spaanse en Vlaamse ham

met zuiderse meloentjes (ook per bord mogelijk) € 11,40/pers

Vitello tonnato

sneetjes kalfsgebraad met een sausje op basis van tonijn,
parmesan, kappers en zongedroogde tomaatjes € 13,90/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

promo: 10+2 gratis

EXCLUSIEF

KREEFT HOMARIUM

u kan uit ons homarium in de winkel uw keuze van levende krab of 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



Warme voorgerechten of tussengerechten

Goed gevuld klassiek pasteitje
met vidéevulling van Belle Flamande kip € 5,50/stuk

Goed gevuld ovaal pasteitje
met Noordzee vis vidéevulling € 7,50/stuk

Vlecht van tongschar en scampi's,
tagliatelle van wortel, prei en courgette,
Normandisch roomsaus € 13,50 p/pers

Paling in 't groen **KOUD OF WARM** te serveren
1/2 kg vr 2-4 pers voorgerecht € 17,90/halve kg

Artisanale kaaskroketten € 2,50/stuk

Artisanale garnaalkroketten € 4,00/stuk

Mini cocotte van King krob
(potje gratis) € 11,50/stuk

De klassieke Sint-Jacobsschelp
uit eigen keuken goed gevuld met grote "coquilles"
(in mooie porcelein schelp) € 11,30/stuk

Oostends vis bowl
met tongschar, zalm, gamba, mosseltjes en garnaal € 12,70/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, veenbessen en een fine champagne sausje. € 19,20/pers
- met een tuinkruiden en lente-uitjes farce, geserveerd met witloof, champignons, jonge worteltjes en champignonsaus. € 19,20/pers

Normandische tongscharrolletjes € 33,50/pers
3 of 4 Noordzee tongscharrolletjes met grijze garnaaltjes en een lekker roomsausje, preistrunkjes en champignon gegratineerd met spinazie en mosselgarnituur.

Wildstoofpotje met zijn klassieke garnituren € 18,50/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" € 20,50/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 € 31,60/pers
een halve fazant, op klassieke wijze bereid met gebakken witloof, busseltje flageolets en een soufflé van bloemkool en broccoli, overgoten met een saus van witloof.

Hindefilet Harlekijn

(met 2 verschillende sausjes) € 36,40/pers

Het aller-fijnste van het vrouwtjes hert met een calvados appeltje, veenbesjes, en fine champagne- EN grand veneur saus, gebakken witloof en soufflé van boschampignons

Vanaf dit jaar zijn de aardappel bereidingen niet in het menu vervat kies dus uit onderstaanden:

VERSE kroketten (10 stuks) € 4,50/10st

VERSE kroketten (50 stuks) € 16,50/50st

Gratin van het huis
(portie 2 pers.) € 6,80/2pers

puree natuur (365gr)
spinazie of wortel € 4,30/365g

puree natuur (1/2kg)
spinazie of wortel € 5,90/halve kg

puree knolselder (365gr) € 5,90/365g

puree knolselder (1/2kg) € 7,40/halve kg

Extra's

Calvadosappeltjes heel € 1,90/stuk

Veenbessen compote
per kg (of potjes 225gr) € 22,20/kg

Confijt van rode ui, witloof, vijgen vanaf € 18,00/kg

Diverse warme sausen zie menu's € 15,00/kg



KERST EN EINDEJAAR BOURGONDIËRS MENU

Garnaalcocktail

OF

King krabcocktail

Consommé Madrilène

Normandische tongschar en scampi's

OF

Oostendse visbowl

Fazantfilet op z n Brabants

OF

Hindefilet harlekijn (+ € 4)

Aardappelbereiding als extra te bestellen

€ 49,00/pers

KINDERMENU

videvulling met "peekes en erwtjes"
met paddestoelensaus

OF

kippen filet met appelmoes en
champignonsaus

Aardappelbereiding als extra te bestellen

€ 9,90/kind

SPECIALITEITEN MENU

Vitello tonnato

OF

Noors gerookte vis pallet

Tomatenroom

EN/OF

Witloof room soep

Wildstoofpotje met klassieke garnituren

Aardappelbereiding als extra te bestellen

€ 31,90/pers

FIJNPROEVERS MENU

Diverse gedroogde hammen met meloen

OF

wild paté schotel

Cocotte van King krab

Fazant filet op zijn Brabants

Aardappelbereiding als extra te bestellen

€ 44,90/pers



SUGGESTIE MENU

Vidé van Belle Flamande kip

OF

Noordzee visvulling (+ € 2)

Tomatenroom

EN/OF

witloofroomsoep

Jagersfilet Grand Veneur

OF

Kalkoenrollade ovenklaar

kerst OF tuinkruiden

Aardappelbereiding als extra te bestellen

€ 25,90/pers

Kerstkalkoenen en parelhoen

ook met oud- en nieuwjaar verkrijgbaar

Verse "Grootmoeders gevulde Kerstkalkoen" in ovenbraadpot - NIET VOORGEGAARD

Met vulling naar keuze (\pm € 10 pp):

- fruitige vulling: met perzik, nootjes, truffel en vleugje Grand Marnier.
- tuinkruiden vulling: champignons en lenteuitjes, vleugje cognac.

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

3 kg - goed voor 7-8 personen

4 kg - goed voor 9-10 personen

5 kg - goed voor 11-13 personen

€ 75,50/stuk

€ 100,70/stuk

€ 125,90/stuk

Verse gevulde "parelhoen met tuinkruiden vulling" in oven braadpot

€ 49,00/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 3-4 personen of \pm € 15 pp



Verse Kalkoen filet rollade met één van beide farces NIET VOORGEGAARD

€ 24,90/kg

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

\pm 200 a 300 gr/pers



Fondue party

totaal pakket **PROMO**

vlees + groenten + saus

€ 18,50/pers

een samengestelde vleesschotel van 350 gr/pers
rundsfondue, kipfilet, kalkoengyros, fondueballetjes,
chipolata en calamares à la romana als specialeleke
enkel vlees schotel:

€ 12,90/pers

Gourmet party

totaal pakket **PROMO**

vlees + groenten + saus

€ 18,50/pers

een samengestelde vleesschotel van 7 stuks
rundstournedos, Japans varkenshaasje, chipolata,
hamburger, schnitzel, lamskotelet, kalkoengyros
enkel vlees schotel:

€ 12,90/pers

Tepan yaki klassiek

totaal pakket **PROMO**

vlees + groenten + saus

€ 23,90/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:

€ 17,90/pers

Kinder Fondue of Gourmet schotel

mannetje gevormd met worstjes, kipfilet
en hamburgertje

€ 6,90/kind

Extra's

VOOR FONDUE, GOURMET EN TEPAN YAKI

Eigen maak sausjes 150 gr:

look, cocktail, curry, Provençaals,
pikante chili, tartaar of zoetzuur

€ 2,20/potje

Groentensortiment klassiek koud

aardappelsla, diverse pastasalade,
diverse rauwkost enz.

€ 8,00/pers



Charcuterie Schotel

met slaatjes (min. 4 pers.) € 15,80/pers
inbegrepen: prepare, kipcurry en tonijnsalade

Kaasschotel

300 gr/pers (min. 4 pers.) € 17,80/pers
Belgische en Franse kazen overvloedig gearneerd
met noten en fruit. Ook leuk als dessert of laat avond snack.

Koud Buffet Klassiek

(min. 4 pers.) € 20,90/pers

- Kalkoenrollade met ananas en perzik.
- Vers gebakken rosbief, 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

€ 25,90/pers
voor nog extra tomaat garnaal + € 5,00/stuks

Koud buffet klassiek met Noorse gerookte
visschotel, zalm, heilbot en forel € 28,00/pers

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

FEESTDAGEN SPECIALITEITEN BUFFET

(min. 6 pers.) € 42,50/pers

King krabcocktail
(per persoon in coupe)

Gerookte Noorse visschotel
met zalm, heilbot en forel

Vitello tonnato

Assortiment van Spaanse, Italiaanse
en Vlaamse ham met zuiderse meloentjes

Kalkoen rollade met ananas 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 € 3,69/stuk

Klassieke kerststronk met fruit
voor 6 personen € 15,69/stuk

Kerststronk "creme au beurre mokka"
voor 1 persoon € 3,69/stuk

Kerststronk "creme au beurre mokka"
voor 6 personen € 15,69/stuk

Gebak fruit rond met slagroom
voor 6 personen € 13,39/stuk

Gebak mokka boterroom
voor 6 personen € 12,49/stuk

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



Gezellig feesten begint bij uw klasseslager!

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:

zondag 24-12 open van 08.00 tot 14.00 uur

maandag 25-12 van 11.30 tot 12.00 uur,
enkel voor het afhalen van bestellingen

zondag 31-12 open van 08.00 tot 14.00 uur

maandag 01-01 van 11.30 tot 12.00 uur,
enkel voor het afhalen van bestellingen



PROXYLINKEROEVER - SLAGERIJ - TRAITEUR

VAN RAEMDONCK

Fam. Van Raemdonck
Lindsay en Kenneth

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

HELPLIJNEN:

Lindsay 0498 41 29 07
Kenneth 0495 35 24 63

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

34_2023_5000



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

