



FEESTMENU

Ontdek nu onze nieuwste gerechten en suggesties voor uw feestmomenten!



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

Feestelijke Soepen

per pot van 1 liter = 3 grote borden met repas of 4 kleine bordjes

Tomaten roomsoep € 6,80/liter

Consommé Madrilene € 7,00/liter

Sint Hubertus crème van boschampignons € 7,00/liter

Kreeftensoep € 9,50/halve liter



Tapas- Aperitiefhapjes

Klasse worstenbroodjes variëteit

per doosje van 9 stuks: 3 met kalfsgehakt,
3 met lamsgehakt, 3 met Duroc d'Olives gehakt
en tuinkruiden € 10,90/9 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 en vis pasteitje € 15,90/12 stuks

**Jakitori spiesjes van kip
met teryaki soya marinade** € 1,20/stuk

**Spaanse tapas balletjes
met pittige marinade** € 0,50/stuk

Apero kippen wing boutjes
(gebakken per stuk) € 0,80/stuk

**Kippen drum boutjes gebakken
met Smokey Joe marinade**
(groter en beter beveleesd) € 1,40/stuk

**Spare ribbetjes voorgebakken
en gemarineerd**
(per stuk apero) € 0,80/stuk

Koude Voorgerechten

King krab cocktail
in mooie glazen coupe € 11,50/stuk

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

Degustatiewaaier 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) € 13,90/pers

Carpaccio van runderfilet € 13,90/pers
per persoon of grote schotel om te "sharen"

Vitello tonnato
sneetjes kalfsgebraad met een sausje op basis van tonijn,
parmesaan, kappers en zongedroogde tomaatjes € 13,90/pers
(op grote schotel om te "sharen" of per persoon op een bord)

Oesters - voor u gratis open gestoken marktprijs
Zeeuwse creusen / Franse creusen /
Zeeuwse platte 4/5 nullen promo: PER DOZIJN **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 ook koken
in een uitstekende fond.

Kreeft levend of gekookt

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



TIP!

Kerstkalkoen - Mechelse koekoek - Parelhoen

**Verse "Grootmoeders gevulde Kerstkalkoen"
in oven braadpot - NIET VOORGEGAARD**

Met vulling naar keuze

- fruitige vulling: met perzik, nootjes, garner truffel en vleugje Grand Marnier
- OF
- tuinkruiden vulling, champignons, vleugje Cognac

Dient 2,30 uur tot 3,30 uur in een matige oven van 130 °C gebraden te worden

3 kg - goed voor 7-8 personen
4 kg - goed voor 9-10 personen
5 kg - goed voor 11-13 personen

€ 80,00/stuk
€ 105,00/stuk
€ 130,00/stuk





Verse gevulde "Mechelse koekoek met fruitige vullig"

in oven braadpot - NIET VOORGEGAARD

Wij hebben deze netjes uitgebeend en opgevuld met heerlijke vleesrijke farce, met perzik, nootjes, garnertruffel en een vleugje Grand Marnier.

Het eindgewicht, gevuld, is dan 1,5 kg en wordt per stuk verkocht,

geschikt voor 3-4 personen

€ 50,00/st

Verse gevulde "parelhoen met tuinkruiden vulling"

in oven braadpot - NIET VOORGEGAARD

Wij hebben deze netjes uitgebeend en opgevuld met heerlijke vleesrijke farce, met champignons, groene tuinkruiden en een vleugje Cognac.

Het eindgewicht, gevuld, is dan 1,5 kg en wordt per stuk verkocht,

geschikt voor 3-4 personen

€ 50,00/st

Verse "kalkoen filet rollade"

met één van beide farces, fruitig of met tuinkruiden - NIET VOORGEGAARD

± 1,30 uur oven van 130 °C zeer eenvoudig te bereiden (±200 a 300 gr pp) € 26,90/kg

Warme voorgerechten of tussengerechten

Goed gevuld klassiek pasteitje met vidéevulling van Belle Flamande kip € 6,90/stuk

Paling in 't groen **KOUD OF WARM te serveren**
600g vr 2-4 pers voorgerecht € 23,90/600gr

Artisanale kaaskroketten € 2,60/stuk

Artisanale garnaalkroketten € 4,50/stuk

De klassieke Sint-Jacobsschelp
uit eigen keuken goed gevuld met grote "coquilles"
€ 13,50/stuk

Cataplana van vis en zeevruchten
(Portugees vispannetje als voorgerecht zonder aardappel gemaakt)
€ 14,50/stuk

Oostendse vis bowl
met tong-schar, zalm, gamba, mosseltjes en garnaal
€ 14,50/stuk

Extra's

Calvados appeltjes heel € 1,90/stuk

Veenbessen compote
per kg € 24,50/kg

Confijt van rode ui, witloof, vijgen vanaf € 17,90/kg

Bos champignonsaus/ Fine Champagnesaus/
Grand veneur wildsaus € 16,50/kg

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

VERSE kroketten per 10 stuks
(niet geschikt voor airfryer) € 4,50/10st
VERSE kroketten per 50 stuks € 16,50/50st
voordeel pakket

Gratin van aardappeltjes
(portie 500g) € 6,90/portie

puree natuur (600gr) € 6,90/st
puree spinazie (600gr) € 6,90/st
puree wortel (600gr) € 6,90/st

Hoofdgerechten ovenklaar op schotel

Ambachtelijk, vegetarische ravioli

met truffel en bos paddenstoeltjes, seldergratin, witloof en grana padano schilfers en pijnboompitten € 22,50/pers

Gevulde kalkoenrollade kant en klaar gegarneerd voorgedaard

- met Kerst farce, fruitig met nootjes en grand Marnier
gegarneerd met calvadosappeltjes, soufflé van
champignons, veenbessen en een fine
champagne sausje. € 19,90/pers

OF

- met tuinkruiden farce, geserveerd met witloof,
champignons, jonge worteltjes
en champignonsaus. € 19,90/pers

Normandische tongscharrolletjes € 29,50/pers
3 of 4 Noordzee tongscharrolletjes met grijze garnaaltjes en
een lekker roomsausje, en champignon spinazie gratin met
een mossel garnituur.

**Wildstoofpotje met zijn klassieke
garnituren** € 19,50/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 compottee, witloof,
worteltjes, en selderpuree.

Hindefilet Harlekijn
(met 2 verschillende sausjes) € 35,90/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



Fondue

een samengestelde vleeschotel van 350 gr/pers
rundsfondue, kipfilet, kalkoengyros, fondueballetjes,
chipolata en oosterse jakitoris € 14,50/pers

Gourmet

runds tournedos, Japans varkenshaasje, chipolata,
hamburger, schnitzel, lamskotelet, kalkoengyros
€ 14,50/pers

Tepan yaki

10 stuks, waarvan niets gepaneerd is, rookt dus
minder en kan zonder vet gebakken worden.
Zalm, scampi, kalfslapje, rundstournedos, Japans
varkenshaasje, Oosterse mignonette, Duroc ribbetje,
lamskotelet, kalkoengyros, chipolata worstje
€ 17,50/pers

Vegetarische gourmet

In ons Proxy Delhaize assortiment grote keuze

Kinder Fondue of Gourmet schotel

mannetje gevormd met worstjes, kipfilet
en hamburgertjes € 7,50/pers



**Uw gasten
zijn goud
waard!**



Extra's voor fondue, gourmet en tepan yaki

EIGEN MAAK sausjes 150gr: look, coctail,
curry, Provençaals, pikante chili, tartaar of
zoetzuur

€ 2,75/potje

Groentenassortiment klassiek koud
(aardappelsla, pastasalade,
diverse rauwkost enz.)

€ 8,90/pers



Vleeswaren Schotel

150 gr/pers (min. 4 pers.) € 12,50/pers

dit kan je aanvullen met salades of wild paté aan winkel prijs of gerookte visschotel of wild paté schotel

Kaasschotel

300 gr/pers (min. 2 pers.) € 19,75/pers

Belgische en Franse kazen overvloedig gearneerd met noten en fruit.

Koud Buffet Klassiek

(min. 4 pers.) € 20,90/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 € 27,90/pers

Koud buffet klassiek met Noorse gerookte
visschotel, zalm, heilbot en forel € 29,90/pers

FEESTDAGEN SPECIALITEITEN BUFFET

(min. 4 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

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

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 € 15,96/stuk

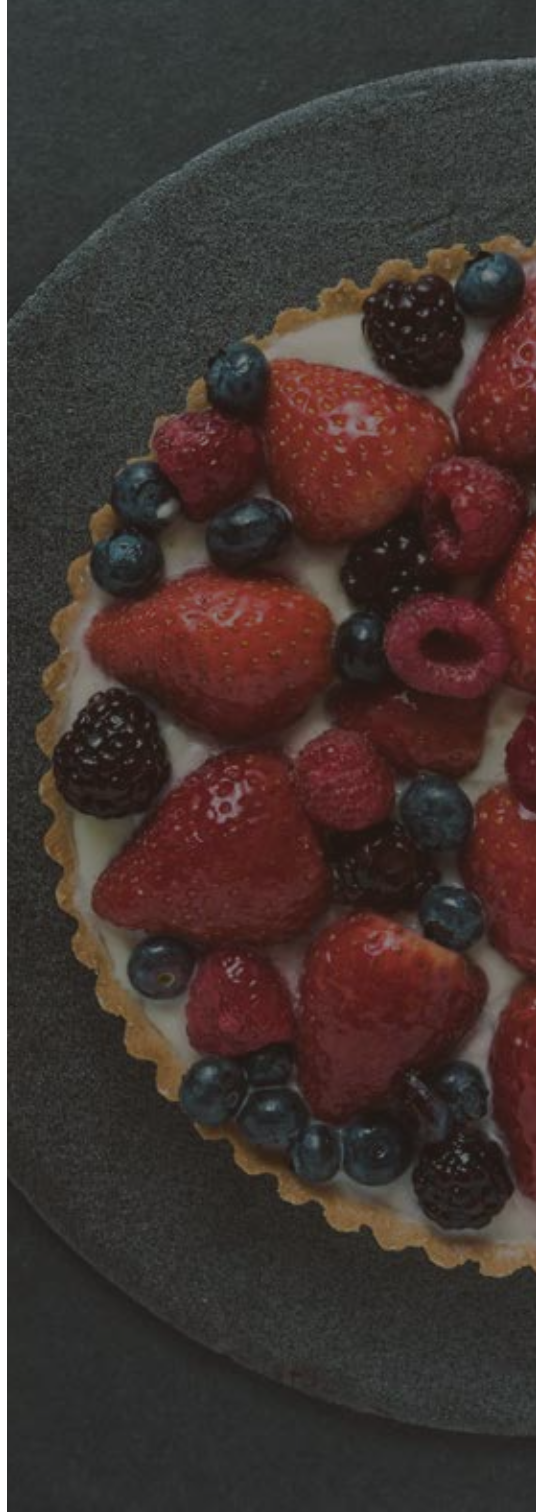
Kerststronk "creme au beurre mokka"
voor 1 persoon € 3,69/stuk

Kerststronk "creme au beurre mokka"
voor 6 personen € 15,96/stuk

Gebak fruit rond met slagroom € 13,39/stuk

Gebak mokka boterroom € 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

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

LET OP ONZE OPENINGSTIJDEN:

dinsdag 24-12 open van 08.00 tot 17.00 uur

woensdag 25-12 is de winkel enkel voor afhalingen
open van 11.30 tot 12.00 uur

dinsdag 31-12 open van 08.00 tot 17.00 uur

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



PROXYLINKEROEVER - SLAGERIJ - TRAITEUR

VAN RAEMDONCK

Fam. Van Raemdonck
Lindsay, Kenneth
Myriam, Mark

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

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

34_2024_5000



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

