



MENUKAART

Boordevol lekkere

gerechten & suggesties

VLEESAMBACHT VAN DE WEYER

Kapelsestraat 18 - 2950 Kapellen

Tel. 03 664 23 24

info@vandeweyervlees.be

www.vandeweyervlees.be



10 JAAR PASSIE EN AMBACHT

**VERS
VOORU
GEMAAKT**

*Gold quality
By
Klassestagers*

VOOR UW EINDEJAAR FEEST STELLEN WE GRAAG ONS PUUR VLEES AMBACHT TER BESCHIKKING

We trekken de kaart van ons beroep, beenhouwer, charcutiër. Wij bieden u (h)eerlijke producten aan waarmee u met weinig,(of iets meer) moeite een prachtig feestmaal op tafel tovert. We gaan met ons team voor authenticiteit, smaak en Puur Vlees Ambacht. We werken met niet industrieel vlees.

Ons rundvlees is afkomstig van een familiebedrijf waar men Maine-Anjou runderen of Blonde d' Aquitaine runderen verkiest boven het extreem dikbil-ras. Onze varkens komen van Angélique en Kristof, krijgen nog een "bras" voeder en geen antibiotica. Deze varkens zijn minder dik, wat ze minder hebben aan beveelsdheid hebben ze meer aan smaak.

Ons lamsvlees komt van Bart, die zijn schapen van oude rassen laat grazen in 2 natuurgebieden.

De kippen komen uit Frankrijk, zijn loslopend en krijgen geen antibiotica, uiteraard ook van een traag-groeiend ras.

De bijproducten selecteren we enkel van top leveranciers.

Onze eigengemaakte producten en het vlees van hierboven beschreven kan u in onze toonbank herkennen aan de prijskaartjes met de titel "Ons vakmanschap". We hebben ook officiële erkenningen van 4 streekproducten en zijn ook officieel ambachtsman. Tevens zijn we reeds jaren in het bezit van een "smiley", de hoogste standaard op de hygiënische ladder.

Hapjes

Mini vidé kaas/ham	€ 1.25/stuk
Met huisgemaakte ham en Noord-Hollandse kaas	
Mini vidé kip	€ 1.25/stuk
Met heerlijke sappige huisgekookte kip	
Mini vidé gehakt	€ 1.25/stuk
Met huisgemaakt superlekker Brasvarken gehakt	
Per assortiment van 3 x4 van ieder mini vidé	€ 12.00/assortiment

Kippenknabbel	€ 0.75/stuk
Gebraden kippenvleugeltje lekker sappig	
Feestelijk schaalpje met gerookt kip	€ 1.55/stuk
Gerookte kip in huis bereid	
Carpaccio van runderrookvlees	€ 1.55/stuk
Verrassing! Ons ambachtelijk runderrookvlees leent zich uitstekend voor deze carpaccio	
Gerookte eendenfilet garni	€ 1.95/stuk
Eigenbereide gerookte eendenfilet voor het eerst op onze folder	

Voor tapas hebben we een uitgebreid assortiment beschikbaar in de toonbank met ook enkele exclusieve producten zoals gedroogd rundvlees, gerijpte entrecote, handgemaakte secreto salami, Manchegokaas, Comté, Pancetta, Spaanse salami, groene olijven, zwarte olijven in huis gepimpt, ansjovis, ...



Feestsoepen

Aspergeroomsoep € 5.50/liter

De klassieker met onze echte rundsbouillon, gestoofde en gezeefde groentjes, room, boter en asperges.

Tomatenroomsoep met balletjes € 5.50/liter

De klassieker met onze echte rundsbouillon, kippenballetjes, gestoofde en gezeefde groentjes, tomaten, room en boter.

Vissoep Zeebrugge € 6.80/liter

Romige vissoep.

Voorgerechten

Gevulde vidé met kip € 4.25/stuk

Met heerlijke sappige in-huis gekookte kip

Vitello tonato¹ € 9.85/persoon

Traag gegaard kalfsvlees afgewerkt met een tonijnsausje, ansjovis, kappertjes, zongedroogde tomaatjes en rucola

Gravad lax zalm € 46.68/kg

In huis gemaakte "gravad lax" van verse zalm. Ook met vis maken wij topproducten. Tevens kan u bij ons de enige echte huisgemaakte "gravad lax" saus bestellen, de kroon op uw bordje.

Gravad lax met garnituur op bord¹ € 9.85/persoon

Superlekker, op tafel zetten, broodje er bij, klaar.

Assortiment wildpatés¹ € 8.75/persoon

Onze 3 eigen wildpaté's, fazant, haas en hert, samen gearneerd, begeleid met confituren.

Artisanale garnalkrokot € 3.52/stuk

40% grijze garnalen, (indien de garnalen te duur worden, stijgt ook de prijs van deze heerlijke krokot).

Artisanale kaaskrokot € 1.95/stuk

"Full of cheese" puur smaak.

Artisanale kalfszwezerikkrokot € 3.96/stuk

Met echte zwezerik en panko jasje.

Scampi/kreeftensaus (5 stuks)¹ € 9.15/persoon

Huisgemaakt, zacht en romig lekker.



Hoofdgerechten vlees + saus

Varkenshaasje met portosaus € 12.35/persoon
Heerlijk varkenshaasje met karaktervolle portosaus, feest op uw bord.

Gevuld piepkuiken in wildsaus € 19.97/stuk
geschikt voor 2 personen
met varken/kalf, pistachenoot en mooie wildsaus.

Eendeborstfilet "orange" met sinaasappel garnituur € 13.73/persoon
Rosé gegaarde eendeborstfilet in een orangesaus en garnituur van verse sinaasappelen/abrikozen

Parelhoenfilet met druivensaus € 12.95/persoon
Fijn delicaat vlees vraagt ook een fijne saus, een favoriet voor fijnproevers.

Hertenragout € 15.86/persoon
De klassieker! Hertenvlees, diverse ingrediënten op elkaar afgestemd en veel tijd. Meer moet dat niet zijn. Supergemakkelijk op te warmen. Voeg daar nog een groenteschaaltje, kroketje en een appel/veenbes of een wijnpeertje uit ons assortiment er bij en u heeft in een handomdraai een culinair topgerecht op tafel staan.

Deze gerechten zijn enkel op te warmen en u kan deze perfect combineren met onze warme groenteschaaltjes, appel / veenbes, rode wijnpeertjes, kroketten en hazelnoot kroketten.

WARME SAUSEN

Portosaus	€ 7.95/½liter
Wildsaus	€ 7.95/½liter
Druivensaus	€ 7.95/½liter
Fijne vleessaus	€ 5.95/½liter
Sinaasappelsaus	€ 7.95/½liter



Met smaak en passie, daar gaan we voor!

Groenten

Erwten, wortelen en witloof ¹ € 7.95/persoon

Verse worteltjes, erwten en witloof, per persoon in een stenen schaalte om in de oven op te warmen.

Champignons/boschampignons ¹ € 11.50/persoon
champignons en boschampignons in room. Per persoon in een stenen schaalte om in de oven op te warmen.

Garnituren

Appeltjes met veenbessen € 3.25/stuk

Peertjes in rode wijn € 3.25/2 stuks

Butternut puree ½ kg € 5.22/stuk

Pastinaak puree ½ kg € 5.62/stuk

Aardappelgratin ½ kg € 4.15/stuk

Aardappelkroketten € 0.38/stuk

(enkel per 10 te bestellen)

Hazelnootkroketten € 0.50/stuk

(enkel per 5 te bestellen)

Charcuterie

Charcuterieschotel
“Puur Vlees Ambacht” € 8.55/persoon

Onze charcuterie schotel bevat enkel huisgemaakte vleeswaren en salades en Noord-Hollandse kaas.

Wildfestijn

- Hertenkalfje of gebrad of ragout
- Haas of hazenrug
- Fazant haan en hen
- Wilde eend
- Wilde of tamme duif,
- Wild konijn enz.
- Ree filet

Indien u zeker wil zijn van een vers stukje wild, gelieve dan op voorhand te bestellen. Volgens Vlaamse jachtkalender en sommige volgens internationale jachtkalender te verkrijgen.



¹ **Let op, er wordt leeggoed bijgerekend!!!**

Allergeen informatie, bij een voedselallergie, vraag ons bij de producten naar de allergenen.

**SPECIALITEIT
VAN HET HUIS**

LEKKERNIJEN

Gevulde kalkoen €62.00/stuk
met kippenvlees, appel, champignon, truffel
Vast gewicht kalkoen ± 3.5 kg

Gevulde kalkoen €62.00/stuk
met varken/kalfsvulling, fazant, hazelnoot,
pistachenoot
Vast gewicht kalkoen ± 3.5 kg

Gevulde baby kalkoen € 35.00/stuk
met kippenvlees, appel, champignon, truffel
Vast gewicht kalkoen ± 2 kg

Gevulde kalkoen € 35.00/stuk
met varken/kalfsvulling, fazant, hazelnoot,
pistachenoot
Vast gewicht kalkoen ± 2 kg

Gevulde kalkoen = ovenklaar! Braden op 150°C

Baby kalkoen 2kg = 2 uur daarna folie
verwijderen en kleuren op hoogste stand oven

Kalkoen 3.5kg = 2 uur en 45 minuten daarna
folie verwijderen en kleuren op hoogste stand
oven

Gevulde kalkoenfilet € 18.25/kg
keuze uit beide vullingen en gewicht naar uw
wens.

Gevulde kalkoen € 95.00/stuk
gebraden en gesneden met keuze uit fine
champagnesaus of druivensaus.
om op te warmen, ± 10 personen.

Klassegebraad ± 5 à 600 gr € 18.20/kg
Gemarineerde kalkoenfilet € 15.30/kg
Orloff gebraad € 17.63/kg
Kalkoenfilet € 14.30/kg
Kalkoen heel € 8.30/kg
Jonge duif Dagprijs
Eend filet vers € 23.45/kg
Gerookte kipfilet € 26.10/kg
Gerookte eendenborstfilet € 35.37/kg

Eend gebraad zonder been, gegaard

NIEUW

Uitgebeende, gegaarde eend € 28.00/stuk
Gesneden en met fijne vleessaus. Enkel op te warmen!
Voor 5 à 6 personen hoofdgerecht.



LAAT U INSPIREREN DOOR ONS (H)EERLIJK VLEES

Voor de mensen die graag zelf achter het fornuis staan bieden wij schitterende producten aan. Geen agro-industrie producten maar van kleinschalige, familiale en lokale landbouwers.

Maine-Anjou of Blonde d' Aquitaine runderen. Franse vleesrassen, gemest in Damme. Door zijn tragere groei heeft dit rund meer voeding nodig per kg vlees aangroei. Daardoor heeft het vlees meer smaak. Wist u dat wij met het Maine-Anjou of Blonde d' Aquitaine rund het hele jaar door mee werken?

* Rosbief, biefstuk, tournedos, entrecote, stoofvlees, soepvlees...

* Entrecote van dit rund 5 weken "dry-aged".

Brasvarkens oude mestmethode en ras. Antibioticavrij gekweekt met gestoomde aardappelen, kaaswei, draf en mais. Dit is nog varkensvlees met smaak en malsheid.

* Varkensgebraad van de hesp of koteletten, varkenshaas, varkensrollade, varkenskroon...

Belgische kalveren

* Kalfsgebraad, kalfsmedaillons, kalfskroon, ...

"Poulet de Landes", De kippen worden in Des Landes gekweekt. In volle vrijheid, hun natuurlijke omgeving. Midden in de natuur genieten ze van het zachte klimaat en scharrelen ze vrij rond.

* Kip, kalkoen, konijn, parelhoen, kwartel...

Vers lamsvlees uit natuurgebieden. Lammeren die graasden in plaatselijke natuurgebieden en oude rassen. Vol van smaak, fijn van structuur en bijzonder lekker.

* Lamsbout, lamszadel, lamskoteletjes, lamsragout, merguez....



Uw gasten zijn goud waard

Koken aan tafel

Wij leveren deze producten individueel per persoon verpakt.

FONDUE

300 gr vlees

Rund

Varken

Kalkoen

Spekvinkjes

Fondueballetjes

Mini loempia

€ 9.75/persoon

kinderassortiment

150 gr vlees

Kalkoenfilet

Spekvinkjes

Fondueballetjes

€ 5.18/kind

GOURMET

Rund

Varken

Kalkoen

Lam

Spekvink

Hamburger

Chipolata

Pita

€ 10.70/persoon

kinderassortiment

Spekvink

Chipolata

Hamburgertje

Kipfilet

€ 5.18/kind



STEENGRILL

Rund
Varken
Kalkoen
Lam
Scampi

Hamburger
Saté
Chipolata
Kip

€ 11.50/persoon

kinderassortiment

Hamburger
Chipolata
Saté
Kalkoenfilet

€ 5.18/kind

TEPANYAKI

Oosterse kip
Japanse steack
St-Jacobsvrucht
Eendefilet

Scampi (2 stuks)
Gemarineerde zalm
Lams
Thaise varkenssaté

€ 17.85/persoon

WILD FONDUE

300 gr vlees
Fazantfilet
Parelhoenfilet

Hertenfilet
Everzwijnfilet
Eendefilet

€ 18.95/persoon

WILD GOURMET

Fazantfilet
Parelhoenfilet
Bosduiffilet
Hertenfilet

Everzwijnfilet
Eendefilet
Kwartelfilet

€ 19.95/persoon

BRUEGHEL GOURMET

Zwarte beuling
meermaals nationaal kampioen bekroond
Witte beuling met peterselie
Gekookt spek zoals vroeger
Gerookt spek met goud bekroond
Vers ei
Frikadellen
Baksossies om te smullen
Tomatensaus
Krieken
Appelspijs

€ 9.75/persoon

Sausen

koud

Tartaarsaus
Looksaus
Cocktailsaus
Currysaus
Cannibalsaus

€ 1.55/potje van 100 gr

Groentenschotel

minimum 4 personen
Bloemkool, boontjes, champignons, paprika, sla,
aardappelsla, individueel per persoon verpakt.

€ 5.85/persoon

Bestel tijdig uw producten en geniet van een heerlijk feestmenu!

Desserts

Choco mousse	€ 2.00/st
Heerlijke choco mousse in een potje van 100 gr	
Tiramisu – speculoos	€ 2.65/st
Tiramisu verrijkt met speculoos in een potje van 100 gr	
Rijstpap	€ 2.00/st
Heerlijke ouderwetse rijstpap, als afsluiter van het Brueghel-gourmet of gewoon lekker	
Ijstaartje vanille	€ 6.65/st
Vanille roomijs op een bodem van crumble, overgoten met frambozencoulli	
Ijstaartje mokka	€ 6.65/st
Mokka roomijs op een bodem van crumble overgoten met caramel	



Wij wensen u gezellige en smakelijke feestdagen
toe, alsook een gelukkig en gezond 2022

OM TELEURSTELLINGEN TE VERMIJDEN VRAGEN WIJ U TIJDIG TE BESTELLEN.

De hoofdgerechten, soepen, groenten en sausens kunnen besteld worden t.e.m.

vrijdag 17 december voor Kerstmis.

vrijdag 24 december voor Nieuwjaar.

Andere producten graag 2 of meerdere dagen voor afhalen bestellen a.u.b.

Bestellingen zijn niet geldig zonder een bevestiging van onzentege. Bestelbonnen dienen door de klant nagekeken te worden. Indien de klant de bestelbon niet heeft nagekeken valt de verantwoordelijk volledig ten zijne laste.

We hebben enkele bestelvoorwaarden uitgewerkt. Indien u bij ons een bestelling plaatst aanvaardt u automatisch deze bestelvoorwaarden. We vragen u er begrip voor. Verder wensen we u fijne feestdagen toe en vooral een goede gezondheid. Wij van onze kant zullen er alles aan doen om u topproducten aan te leveren.

BESTELVOORWAARDEN

- Geplaatste bestellingen zijn steeds bindend. Bij uitzonderlijke problemen zoeken we samen naar een oplossing
- Bestellingen kunnen kleine afwijkingen ondergaan, naar de beschrijving in de folder toe.
- Indien we door overmacht uw bestellingen niet kunnen leveren, verklaart u zich akkoord geen schadeclaim naar ons toe te eisen.
- Kijk steeds uw bestelbon na! Fouten in de bestelbon worden fouten in de eind-afhandeling.





10 JAAR PASSIE EN AMBACHT



“Nothing brings people together like good food”



WWW.KLASSESLAGER.BE

**WIJ WENSEN U ALVAST PRETTIGE FEESTDAGEN
EN EEN FANTASTISCH EN GEZOND 2022**

Openingsregeling bij de feestdagen

Donderdag 23/12/21 open van 8.30 tot 11.30 uur

Vrijdag 24/12/21 open vanaf 09.00 tot 15.00 uur doorlopend, bestellingen af te halen tot 18.00 uur

Zaterdag 25/12/21 gesloten enkel bestellingen af te halen tussen 10.00 en 12.00 uur

Zondag 26/12/21 gesloten

Donderdag 30/12/21 open van 8.30 tot 11.30 uur

Vrijdag 31/12/21 open van 09.00 tot 15.00 uur doorlopend, bestellingen af te halen tot 18.00 uur

Zaterdag 01/01/22 enkel bestellingen af te halen tussen 10.00 en 11.00

Zondag 02/01/22 gesloten

VLEESAMBACHT VAN DE WEYER

**Kapelsestraat 18 - 2950 Kapellen - Tel. 03 664 23 24
info@vandeweyervlees.be - www.vandeweyervlees.be**



**LIKE ONS OP FACEBOOK EN BLIJF OP DE HOOGTE VAN ALLE NIEUWTJES!
#KLASSESLAGER #UWKLASSESLAGERUWFEESTPARTNER**

30_2021_300