




slagerij

Hemelsoet

MEER DAN 35 JAAR AMBACHT

FEESTFOLDER 2019 - 2020



Smaakvolle feestdagen!



Het eindejaar is in zicht, graag bedanken wij al onze klanten voor het vertrouwen in 2019.

Nu heerlijk genieten met vrienden en familie tijdens de feestdagen. Verrassende, heerlijke gerechten zonder dat u hiervoor uren in de keuken hoeft te staan. Met een klein beetje hulp van ons, kan u gewoon de hele avond gezellig bij uw gasten zitten. Wij zorgen er alvast voor dat u iedereen kan verbazen met een heerlijke feesttafel: geef het aperitieven een andere dimensie met onze Sharing Dishes of verras groot en klein met een heerlijke pizzaparty.

Dit zijn nog maar 2 vernieuwende ideetjes die u in deze feestfolder kan terugvinden. Blader verder en laat u inspireren om er samen een onvergetelijk eindejaar van te maken!

We zijn ook super enthousiast over onze samenwerking met Pieter van "La Vinoteca" uit Ertvelde zodat we jullie nu ook steeds de passende wijnen kunnen voorstellen. We kijken ernaar uit voor jullie te koken... **MET SMAAK EN PASSIE!**

Fijne feestdagen!
Noël, Martine en Dieter

Kluizendorpstraat 62 - 9940 Kluizen - www.klasseslagerhemelsoet.be
tel 09 357 53 67



TRIO VAN KOUDE AMUSES € 6,95/ASSORTIMENT

Tomaat met pestopasta
Zalmtartaar met dillecrème
Geitenkaasje met paprika en tomatenkonfijt

DUO VAN WARME AMUSES € 5,95/ASSORTIMENT

Scampi diabolique met pasta
Minivispannetje

MINI QUICHE MET BRIE, APPEL EN HONING € 1,50/STUK

MINI WORSTENBROODJE € 1,00/STUK

MINI PIZZA € 1,00/STUK

WARME BLADERDEEGHAPJES € 13,90/ASSORTIMENT

Assortiment van 16 huisbereide bladerdeeghapjes

TAPASSCHOTEL (+/- 5 PERSONEN) € 38,50/SCHOTEL

Olijven, zongedroogde tomaatjes, klasseworstjes, manchego, gebakken scampi's met look, tapenade met grissini, kruidenham, wraps, truffelsalami en gemarineerde ansjovis

APEROPANK (+/- 5 PERSONEN) € 21,95/SCHOTEL

Olijven, kaasblokjes, droge worst, notensalami, grillworst, wraps en dipgroentjes



LA GRANJA 360

€12,45

Deze aanbevolen cava heeft een lichte kleur, aanhoudende bubbels en een goede mousse. In de mond krijgt u een evenwichtige smaak van rijp wit fruit en noten. Met deze aangenaam zachte cava wordt het vast een sprankelend aperitief!"



Sharing dishes

Jouw aperitief tafel wordt extra gezellig met onze heerlijke sharing dishes!
Combineer enkele koude en warme gerechtjes om te delen onder elkaar ...
Geen idee hoeveel u moet bestellen? Wij adviseren u graag!

KOUDE PLANKJES:

Ambachtelijke ham met meloen	€ 5,00/ST
Gebakken klasseham met Tierenteyn mosterd	€ 5,00/ST
Kidsplank: dipgroentjes met cocktailsausje	€ 5,00/ST
Palletje coppa en Provençaalse kruidenham	€ 6,00/ST
Wildpastei met peperkoek en konfijt	€ 6,00/ST
Palletje van chorizo, pancetta en finocchio	€ 6,00/ST
Trio van aperokaasjes, noten, rozijntjes en shiitakes	€ 6,00/ST

WARME KOMMETJES:

Mini balletjes met grootmoeders tomatensaus	€ 5,00/ST
Gegrilde ribbetjes	€ 5,00/ST
Mini worstjes	€ 5,00/ST
Patatas bravas met tomatendipsaus	€ 5,00/ST
Traag gegaard en gelakt spek	€ 5,00/ST
Scampi Thai Curry en noedels	€ 7,00/ST
Kroketjes van Duroc d'Olives varkenswangetjes	€ 7,00/ST

Koude en warme voorgerechten

Italiaanse kasteelham met cavailonbolletjes, Buffelmozzarella en balsamicodressing	€ 7,95/PERS
Rundscarpaccio van Belgisch witblauw met fleur de sel, Parmezaanschilfers en zongedroogde tomaatjes	€ 8,95/PERS
Noordzecocktail met garnaaftjes, krab en zalm	€ 8,95/PERS
Scampipannetje van de chef	€ 8,95/PERS
Sloepje van tongrolletjes met preisauz	€ 8,95/PERS
Sint-Jacobs vispannetje	€ 8,95/PERS



Enkel te verkrijgen per liter (+/- 3 personen)

Tomatensoep met balletjes	€ 4,00/LITER
Aspergecrèmesoep	€ 4,00/LITER
Bloemkool-broccolisoe	€ 4,00/LITER
Kippencrèmesoep	€ 4,00/LITER
Champignonsoep	€ 4,00/LITER
Bospaddenstoelensoep	€ 5,00/LITER
Bretoense vissoep	€ 5,00/LITER
Zuid-Afrikaanse paprikasoep met geroosterde sezamzaadjes	€ 5,00/LITER

Hoofdgerechten

Alle hoofdgerechten zijn Inclusief onze warme groenteschotel.

Aardappelbereiding nog apart bij te bestellen.

Hoofdgerecht zonder groenten = prijs - 4 EUR

(* Onze toppers!)

ONZE KLASSIEKERS

Orloffgebraad met kaassaus	€ 12,75/PERS
Gekookte beenham met archiducsauz	€ 12,75/PERS
Rundstong met madeirasauz	€ 14,75/PERS
Kalkoengebraad met zacht pepersausje *	€ 14,90/PERS
Gemarineerd varkenshaasje met graantjesmosterdsauz	€ 16,75/PERS
Stoofpotje van Belgische varkenswangetjes	€ 17,25/PERS
Gevulde babykalkoen met Veroniquesauz	
om zelf te bakken	€ 85,00/ST
gegaard en versneden	€ 95,00/ST

Deze babykalkoenen zijn voor +/- 6 personen.

SUGGESTIES VOOR HET EINDEJAAR

Feestelijk gevuld kalkoengebraad met portosauz	€ 14,90/PERS
Duroc d'Olives gebrad met jagermeestersauz	€ 15,95/PERS
Konijnenbout met honingmosterdsauz en Augustijn	€ 16,50/PERS
Stoofpotje van wild met gulden draak *	€ 18,75/PERS
Tournedos van kalf met archiducsauz	€ 21,75/PERS
Op vel gebakken parelhoenfilet met druivensausje	€ 21,75/PERS
Hertensteak met Grand Veneursauz	€ 22,75/PERS

VISGERECHTEN

Zalmfilet met kreeftensausje	€ 18,75/PERS
Gebakken kabeljauwhaasje met preiroomsauz	€ 19,75/PERS
Vispannetje van de chef (met koud slaatje inbegrepen)	€ 19,75/PERS

Dankzij Pieter van "La Vinoteca" in Ertvelde kunnen we u dit jaar ook enkele prachtige wijnen voorstellen. Stuk voor stuk betaalbare klassewijnen die onze gerechten begeleiden naar een nog hoger niveau."



L' OMBRE FRAICHE

€ 9,10/ST



Deze 'koele schaduw' is een witte wijn vervaardigd uit druiven van Muscadelle, Loin de l'Oeil en Sauvignon Blanc en afkomstig uit één van de oudste wijngebieden van Frankrijk: Gaillac.

In het glas lichtgeel, in de neus delicate en bloemige aroma's, op de tong mooie, frisse en levendige zuren met hints van appel, perzik en een vleugje citrusfruit. Heerlijk droog met in de afdronk een kruidige toets.

Perfect passend bij onze voor- en hoofdgerechten met vis

BARONNIE DE CANET VIEILLES VIGNES

€ 8,95/ST



Een frisse Chardonnay met een perfecte balans van minerale toetsen, fruit en eikaroma's. Afkomstig van een zeer goede terroir met een minerale bodem en vervaardigd uit wijnstokken van minimum 50 jaar oud.

Ideale partner bij alle visgerechten, wit vlees (kalkoengebraad, orloffgebraad, beenham en varkenshaasje) en onze kaasschotel



CUVEE DES DRILLES

€ 9,75/ST

Unieke assemblage van Duras, Brauocol en Gamay druiven. In de neus vooral expressieve aroma's van zwart en rood kersenfruit, framboos en kruidige tonen. In de mond zwarte bessen of cassis fruit met kruidige toets. Deze rode wijn is een echt drinkplezier met een volle aanzet, soepele tannines en een sappige afdronk.

Super lekker bij kalkoengebraad (gewoon en gevuld), beenham, Belgisch buffet en onze kaasschotel



CHÂTEAU CANET - MINERVOIS ROUGE

€ 12,45/ST

Deze rode Minervois wijn bestaat uit 70 % Syrah, 25% Grenache en 5% Cinsault. De druiven worden voor het gistingsproces op 8 graden gehouden waardoor men het accent op de fruitigheid kan leggen en de harde tannines kan doen verdwijnen. De wijn is gedeeltelijk gelagerd op eiken vaten om op die manier een fruitige, volle en zachte wijn te bekomen met een lange afdronk.

Een topper bij wildgerechten en stoofpotjes!

Menu's

Verkrijgbaar vanaf 2 personen.

MENU 1

€ 24,95/PERS

Tomatensoep met balletjes
Gemarineerd varkenshaasje met graantjesmosterdsaus, warme groenten en kroketjes
Trio van minidesserts

MENU 2

€ 29,95/PERS

Champignonsoep
Scampipannetje van de chef
Kalkoengebraad met zacht pepersausje, warme groenten en kroketjes
Bloempje van framboos en passievrucht

MENU 3

€ 35,95/PERS

Sloepje van tongrolletjes en preisau
Bloemkool broccolisoe
Stoofpotje van wild met Gulden Draak, warme groenten en kroketjes
Vlaams dessertbordje van de chef

MENU 4: ONZE TOPPER!

€ 37,95/PERS

Italiaanse kasteelham met cavailonbolletjes, Buffelmozzarella en balsamicodressing
Bretoense vissoep
Hertensteak met Grand Veneursaus, warme groenten en krielpatatjes in de schil
Verborgen crème brulée met chocoladespiegel

KINDERMENU

€ 11,75/PERS

Lettertjes soep met tomaat
Kipfilet met appelmoes en frietjes
Chocolademousse

Desserts

Biscuitbloempje van framboos en passievrucht € 5,50/PERS

Verborgen crème brulée met chocoladespiegel € 5,50/PERS

Trio van minidesserts € 6,50/PERS

Vlaams dessertbordje van de chef € 6,50/PERS

Sterrendessert van amandelbiscuit met trio van mousses en Griekse yoghurt € 7,95/PERS

Huisbereide ijstaart (6 personen) € 23,95/STUK



Aardappelbereiding

Verse kroketten: 20 stuks per doosje € 5,50/DOOSJE

Kroketjes met veenbessen: 20 stuks per doosje € 9,00/DOOSJE

Aardappelgratin: pannetje van 200 gr om nog te gratineren € 2,50/PANNETJE

Krielpatatjes in de schil € 2,00/PERS

Lekker tafelen

GOURMET € 9,50/PERS

Steak, kipfilet, hamburger, Zwitsers schijfje, lenteburger, chipolata, schnitzel, varkensreepjes en minibrochette

KLASSE GOURMET € 12,25/PERS

Steak, kalkoenlapje, kipplet, chipolata, hamburger, lamskotelet, varkenshaasje, zalmfilet en scampibrochette

WILDGOURMET € 20,75/PERS

Hert-, kangoeroe-, fazant-, everzwijn-, eend-, parelhoen-, haas- en bosduiffilet + wildgyros

KINDERGOURMET € 5,50/PERS

Kalkoenlapje, hamburger, Zwitsers schijfje, chipolata (in kinderbox met geschenkje)

TEPPANYAKI € 13,90/PERS

Steak, lamskoteletje, kipfilet, eendenborstfilet, zuiders kalkoenlapje, varkenshaasje, kabeljauwfilet, zalmsteak en scampi's



FONDUE € 9,00/PERS

Gehaktballetjes, spekjes, varkens-, runds- en kalkoenvlees

KLASSE FONDUE € 11,90/PERS

Gehaktballetjes, spekjes, worstjes, runds-, varkens-, kalfs- en kalkoenvlees

KINDERFONDUE € 5,50/PERS

Gehaktballetjes, spekrolletje, worstje en kalkoenvlees (in kinderbox met geschenkje)

STEENGRILL "PUUR" € 13,90/PERS

Chateaubriand Wit-blauw, Simmentaler ribeye, lamskroontje, varkenshaasje, varkenslapje Duroc, kalkoenlapje, zalmfilet en kabeljauw

EXTRA'S

- Steak van hertenkalf (gourmet/teppanyaki) € 2,30/PERS
- Blokjes hertenkalf (fondue - 3 stuks/pers) € 2,30/PERS
- Fondueballetjes € 0,35/STUK
- Spekrolletjes € 0,35/STUK
- Worstjes (fondue) € 0,40/STUK



HAMBURGERPARTY

€ 11,95/PERS

5 hamburgertjes met sesambroodje, vergezeld van een buffet met garnituren en sausjes om uw eigen hamburgerbroodjes te maken!

WINTERBARBECUE

€23,50/PERS

Te verkrijgen vanaf 4 personen. We voorzien grotere stukken vlees die u zelf kan versnijden aan de BBQ.

Scampibrochette
Gemarineerd lamskroontje
Entrecôte Belgisch Witblauw
Varkenshaasje
BBQ worst met fijne kruiden

Warme groenteschotel
Krielpatatjes met schil
Warme sauzen
Broodjes + boter

WOKSCHOTEL

€ 17,90/PERS

4 verrassende combinaties om zelf te wokken:
kip, scampi, rund- en varkensreepjes aangevuld met groentjes, pasta, rijst en sauzen



Groenteschotels

Koude groenteschotel

€ 5,25/PERS

Sla, worteltjes, rauwkostsalade, tomatenpartjes met ui en vinaigrette, bloemkoolroosjes, boontjes, Oosterse taboulé, aardappelsalade en pastasalade

Teppanyaki groenteschotel

€ 5,95/PERS

Verse ananas, sojascheutjes, cherrytomaatjes, witloof, champignons, bakpatatjes, courgettemix, boontjes met spek en noedels

Warme groenteschotel

€ 5,95/PERS

Jonge worteltjes, spruitjes met spek, bloemkool met kaassaus, witloof, champignons en appeltje met veenbessen

Sauzen

Huisbereide koude sauzen (enkel te verkrijgen per potje van 150 gr) € 1,50/POTJE

Cocktail, tartaar, mosterdsaus, currysous, looksaus en Provençaalse saus

Huisbereide warme sauzen (enkel te verkrijgen per potje van 500 gr) € 6,00/POTJE

Archiduc, grand veneur, roze pepersaus, pepersaus, witte wijnsaus (vis)

Nieuw!

PIZZAPARTY

€ 13,95/PERS

Trendy en kindvriendelijke formules om gezellig te tafelen met vrienden en familie!

Vlees- en visgarnituren, vers gesneden groentjes, olijven, tomatensauzen, kazen, kruiden en pizzabodems.

OPGELET: We hebben maar een beperkt aantal pizza-oventjes die we kunnen verhuren (op = op) U kan ook zelf of via ons een pizza-oventje kopen (prijs op aanvraag).

Broodjes

Minibroodjes + botercupje (1 botertje per 3 broodjes) € 0,50 /STUK

Ideaal als begeleiding bij uw kaasschotel of buffet.

De broodjes zelf nog enkele minuutjes afbakken voor een ovenvers resultaat!

Minisandwiches met beleg en groentjes € 1,25 /STUK

Ham, kaas, préparé, kip curry, krabsalade, salami, ...

Met garnaaalsalade en gerookte zalm € 1,50 /STUK

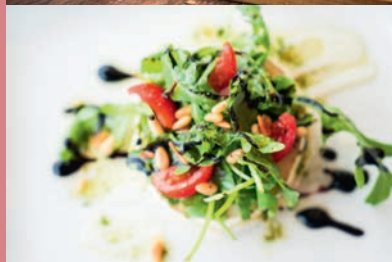
Minipistolets met beleg en garnituren € 1,50 /STUK

Zachte broodjes die rijkelijk gegarneerd worden met een variatie van beleg ...

Kaasschotel

Kaasschotel (hoofdgerecht) € 13,50/PERS

Assortiment Belgische en buitenlandse kazen (300 gr pp)
aangevuld met vers fruit, noten, chocoladevijgen en shiitakes



Buffetten

Vleeswarenschotel € 8,50/PERS

Assortiment charcuterie en salades gegarneerd op een schotel.
Eenvoudig en mooi als begeleiding bij uw sandwiches en pistolets.

Belgisch koud buffet € 14,95/PERS

Mooie combinatie van charcuterie uit eigen atelier en een assortiment Belgische kazen. Gegarneerd met meloen, ananas, kiwi en druifjes.

Droge worst

Ambachtelijke boerenham

Hoofd vlees met mosterd

Bourgondische notensalami

Paté van de chef + confituur

Préparé

Vleessalade

Brugge blomme

Père Joseph

Chimay rouge

Passendale fruitig

Wijnendale

Stokbroodje (1 per persoon – zelf af te bakken)

Mini sandwiches (2 per persoon)

Klasse buffet € 20,25/PERS

Tomaat garnaaal, perzik met huisbereide tonijnsalade, duo van gerookte zalm en heilbot, gevuld eitje, gebraden rundrosbief, gekookte ham met asperges, Italiaanse kasteelham met meloen, paté van de chef met uien-konfijt, kippenwit van de chef en gebakken varkensgebraad met mosterd.

Dit buffet wordt aangevuld met onze koude groenteschotel, sausjes en feestelijk gegarneerd.

EXTRA'S VOOR UW BUFFET

- Gebakken kippenboutje € 1,75/PERS
- Hollands maatje met rode ui en verse peterselie € 1,95/PERS
- Vers gepocheerde zalmfilet € 2,95/STUK
- Krokante scampi's (2 stuks) € 2,95/STUK
- Rundcarpaccio met Parmezaanschilders € 2,95/STUK

Hoe kan u een bestelling plaatsen?

In de webshop www.hemelsoetwebshop.be

Telefonisch: 09 357 53 67

In de winkel

Bestel tijdig!

Kerst: ten laatste op vrijdag 20 december om 12u00

Oudejaar: ten laatste op vrijdag 27 december om 12u00

Na deze dagen zijn de mogelijkheden beperkter, dus geef uw bestelling tijdig door!

Praktisch:

Wanneer u een bestelling heeft geplaatst, mailen wij u binnen de 24 uur uw bestelbon zodat u alles nog eens kan controleren.

Uw bestelling wordt bevestigd met de ontvangst van een bestelbonnummer.

Afhalen van uw bestelling: breng uw bestelbonnummer mee naar de winkel. U kan eerst afrekenen in de winkel en daarna uw bestelling afhalen bij onze afhaalbalie.

U zal zo vlot mogelijk geholpen worden. Daarvoor hebben wij ons ganse team klaarstaan.

Opgelet: Gewijzigde openingsuren tijdens het eindejaar!

Kerst

Zondag 22/12	7u30-12u00
Maandag 23/12	gesloten
Dinsdag 24/12	7u30-12u00 - 13u00-16u00
Woensdag 25/12	10u00-11u00 (afhalen bestellingen)
Donderdag 26/12	9u00-18u00

Nieuwjaar

Zondag 29/12	7u30-12u00
Maandag 30/12	gesloten
Dinsdag 31/12	7u30-12u00 - 13u00-16u00
Woensdag 01/01	10u00-11u00 (afhalen bestellingen)
Donderdag 02/01	9u00-18u00

Alle andere dagen gelden onze normale openingsuren.


slagerij
Hemelsoet

MEER DAN 35 JAAR AMBACHT




catering
Hemelsoet

UW FEEST. ONZE PASSIE

Deze folder vervangt de voorgaande Feestfolder. Prijzen en assortiment kunnen wijzigen doorheen het jaar. De gebruikte afbeeldingen in deze folder zijn niet bindend en dienen enkel ter illustratie.
www.klasseslagerhemelsoet.be - www.cateringhemelsoet.be