



  
*slagerij*  
\*\*\*  
**Hemelsoet**

MEER DAN 35 JAAR AMBACHT

**EINDEJAARSFOLDER 2021 - 2022**





## Smaakvolle feestdagen!

"Alles komt terug" ... stillaan kunnen we terug feest vieren zoals we dat altijd gekend hebben: met onze familie en onze vrienden, zonder beperking in aantal genodigden. En bij feest vieren hoort nu eenmaal lekker eten!

Zoals ieder jaar bieden wij terug voor elk wat wils aan:  
Kant-en-klare gerechten en menu's zodat u met een minimale inspanning uw gasten maximaal kan laten genieten.

Lekker en gezellig tafelen met onze vele funschotel-formules: gourmet, teppanyaki, pizzaparty, ...  
Professionele hulp voor de hobbykoks

onder ons: bestel het vlees en krijg er het advies gratis bovenop.  
Gasten die minder fan zijn van vlees, kunnen de vegetarische gerechtjes herkennen aan het  symbooltje.

Wij kijken liefdevol terug op 2021 met de geboorte van ons nieuw stukje vlees: **SAAR**

Bedankt voor het vertrouwen het afgelopen jaar!

Dieter, Ellen, Ynte & Saar  
Noël & Martine  
Het ganse KLASSE-team van slagerij Hemelsoet

Kluizendorpstraat 62 - 9940 Kluizen - [www.klasseslagerhemelsoet.be](http://www.klasseslagerhemelsoet.be)  
tel 09 357 53 67

## Aperitief / to share

**DUO VAN WARME AMUSES**  € 5,95/ASSORTIMENT  
Oosterse Scampi diabolique  
Minivispannetje

**TRIO VAN KOUDE AMUSES**  € 6,95/ASSORTIMENT  
Mousse van tomaat vergezeld van een pestosausje  
Zalmtartaar vergezeld van frisse dillegarnituur  
Geitenkaasje met paprika en tomatenkonfijt

**APERO-BOX DELUXE** € 18,95/BOX  
2 Oosterse scampi diabolique  
2 vispannetjes  
2 kippenvleugeltjes  
2 quiches

**APERO-BOX ZAKOUSKI** € 19,95/BOX  
20 huisbereide bladerdeeghapjes

**APERO-BOX KROKETJES** € 18,95/BOX  
4 garnaalbolletjes  
4 kaasbolletjes  
4 kroketjes van Duroc d'Olive varkenswangetje  
4 mini loempia's

**TAPASSCHOTEL MINI (2 À 3 PERSONEN)** € 19,25/SCHOTEL  
Olijven, zongedroogde tomaatjes, grillworst, pancetta, klasse droge worst, finocchio, mosterdkaas en wraps met kip

**TAPASSCHOTEL MAXI (4 À 5 PERSONEN)** € 39,95/SCHOTEL  
Olijven, zongedroogde tomaatjes, klasse droge worst, manchego, scampi's met look, tapenade en grissini, kruidenham, wraps, truffelsalami en gemarineerde ansjovis



**LA GRANJA 360** \* **TIP** €12,45  
Deze aangenaam zachte 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. Op uw gezondheid!





## More to share

|                                                       |           |
|-------------------------------------------------------|-----------|
| Kidsplank met dipgroentjes                            | € 6,00/ST |
| Palletje ambachtelijke ham met sappige cavaillon      | € 7,00/ST |
| Palletje wildpastei met konfijt en peperkoek          | € 7,00/ST |
| Palletje aperokaasjes, noten, rozijntjes en shiitakes | € 7,00/ST |
| Gegrilde ribbetjes                                    | € 7,00/ST |
| Traag gegaard en gelakt spek                          | € 7,00/ST |
| Scampi (10) Thai Curry met Chinese mie                | € 8,00/ST |

## Koude en warme voorgerechten

|                                                                                 |            |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Italiaanse kasteelham met cavaillonbolletjes, buffelmozzarella en balsamico     | € 7,95/PP  |
| Carpaccio van tomaat met burrata en chutney                                     | € 8,95/PP  |
| Noordzecocktail van garniaaltjes, krab en zalm                                  | € 8,95/PP  |
| Rundscarpaccio van Belgisch witblauw, Fleur de sel, Parmezaan en tomatenkaviaar | € 8,95/PP  |
| Gekorste ossenhaas met Thaise salade                                            | € 11,95/PP |
| Verse kaaskroketjes (2) met slaatje van de chef                                 | € 7,95/PP  |
| Scampi pannetje van de chef                                                     | € 9,50/PP  |
| Sloepje van tongrolletjes met preisaus                                          | € 9,50/PP  |
| Verse grijze garnaalkroketjes (2) met slaatje van de chef                       | € 13,95/PP |

## Feestsoepen

verkrijgbaar per liter (+/- 3 personen)

|                                                    |              |
|----------------------------------------------------|--------------|
| Tomatenroomsoep met balletjes                      | € 4,25/LITER |
| Champignonsoep                                     | € 4,25/LITER |
| Aspergecrèmesoep                                   | € 5,00/LITER |
| Heldere fijne groentebouillon                      | € 5,00/LITER |
| Thaise rode currysoep met koriander                | € 5,00/LITER |
| Zachte Butternut pompoensoep met een vleugje kokos | € 5,00/LITER |
| Bisque van schaaldieren                            | € 7,00/LITER |



## Hoofdgerechten

Alle hoofdgerechten met vlees zijn inclusief onze traditionele of hedendaagse (aanrader!) warme groenteschotel.

Vermeld zeker uw voorkeur bij de bestelling!

Bestel ook uw aardappelbereiding naar keuze bij.

Verkrijgbaar vanaf 2 personen

|                                                         |              |
|---------------------------------------------------------|--------------|
| Vegetarische lasagne met gegrilde groenten en ricotta   | € 13,00/PERS |
| Orloffgebraad met kaassaus                              | € 13,50/PERS |
| Klasseham met archiducsaus                              | € 13,50/PERS |
| Feestelijk gevuld kalkoengebraad met portosaus          | € 15,50/PERS |
| Kalkoengebraad met zacht pepersausje                    | € 15,50/PERS |
| Vegetarische tartiflette met portobello's en boursin    | € 17,25/PERS |
| Gemarineerd varkenshaasje met graantjesmosterdsaus      | € 17,00/PERS |
| Zacht gegaarde varkenswangetjes met tijmsaus            | € 19,00/PERS |
| Stoofpotje van hert en everzwijn met Gulden Draak       | € 19,00/PERS |
| Vispannetje van de chef (met koud slaatje inbegrepen)   | € 20,50/PERS |
| Gegrilde kalfsmedaillon met champignonsaus              | € 22,00/PERS |
| Hertensteak met Grand veneursaus                        | € 23,50/PERS |
| Gevulde babykalkoen met Veroniquesaus                   |              |
| De babykalkoenen zijn enkel verkrijgbaar per 6 personen |              |
| Om zelf te bakken                                       | € 89,00/STUK |
| Gegaard en versneden (enkel nog opwarmen)               | € 99,00/STUK |

## Aardappelbereiding

|                                    |                 |
|------------------------------------|-----------------|
| Verse kroketjes (20)               | € 5,95/DOOSJE   |
| Verse voorgebakken frietjes (1kg)  | € 2,30/DOOSJE   |
| Aardappelgratin                    | € 2,95/PANNETJE |
| Krieltjes in de schil (1kg)        | € 9,75/DOOSJE   |
| Aardappelpartjes rozemarijn (1 kg) | € 9,75/DOOSJE   |



# Menu's

Verkrijgbaar vanaf 2 personen

## MENU 1: NOSTALGICA

€ 28,75/PP

Het traditionele familiegevoel met kerst en oudejaar ...

Kaaskroketjes (2) met slaatje van de chef

Klasseham met archiducsaus, traditionele warme groentekrans en kroketjes

Nostalgisch Vlaams dessertbordje

Graag nog een extra soepje erbij? Maak uw keuze uit ons assortiment op pagina 4.

## MENU 2: CLASSICA

€ 31,75/PP

Dé feestklassieker om samen te genieten ...

Scampipannetje van de chef

Kalkoengebraad met zacht pepersausje, traditionele warme groenteschotel en kroketjes

Biscuit met citroen, bosaardbei en rode vruchten

Graag nog een extra soepje erbij? Maak uw keuze uit ons assortiment op pagina 4.

## MENU 3: FLEXITARIËR



Graag een volledig vegetarisch alternatief (noch vlees noch vis)? Vraag ernaar!

€ 36,75/PP

Het mag ook wel eens zonder vlees zijn ...

Carpaccio van tomaat met burrata en chutney

Vispannetje van de chef, fris slaatje en puree van knolselder

Chocolade feuilletine

Graag nog een extra soepje erbij? Maak uw keuze uit ons assortiment op pagina 4.

## MENU 4: FIJNPROEVER

€ 47,95/PP

Dé culinaire topper voor dit eindejaar ...

Gekorste ossenhaas met Thaise salade

Minisloepje van tongrolletjes (2) met preisau

Hertensteak met grand Veneursaus, hedendaagse groentjes en gratin

OF

Gegrilde kalfsmedaillon met champignonsaus, hedendaagse groentjes en gratin

Zoet trio van de chef

Graag nog een extra soepje erbij? Maak uw keuze uit ons assortiment op pagina 4.

## MENU 5: KIDS

€ 8,50/PP

Voor de kleinste sloebers mag het ook echt feest zijn!

Feesthamburger, appelmoes en frietjes

Chocolademousse

ZIE OOK ONZE WIJNTIPS ACHTERAAN DE FOLDER!





# Lekker tafelen

## TEPPANYAKI

€ 14,75/PP

Steak, lamskotelet, kipfilet baharat, eendenborstfilet, Zuiders kalkoenlapje, varkenshaasje met kruidenboter, kabeljauwfilet, zalmfilet en scampi's

Graag ook bakgroentjes bij uw Teppanyaki?

Zie onze groenteschotels op blz. 10

## STEENGRILL PUUR

€ 14,75/PP

Steak Witblauw, Simmentaler ribeye, lamskroontje, varkenshaasje, Duroc-lapje, kalkoensteak, kipfilet, zalm en kabeljauw

## GOURMET

€ 10,75/PP

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

## KLASSE GOURMET

€ 13,75/PP

Steak, kalkoenlapje, kipfilet, kippenchipolata, hamburger, lamskotelet, varkenshaasje, zalmfilet en scampi's



## WILDGOURMET PUUR

€ 21,75/PP

Hert, kangoeroe, fazant, everzwijn, eend, parelhoen, haas, bosduif en wildgyros

All-In menu met aangepaste warme groentjes, Grand Veneursaus en aardappelgratin

€ 29,95/PP

## KINDERGOURMET

€ 5,95/PP

Kalkoenlapje, hamburger, Zwitsers schijfje en kippenchipolata (in kinderbox met geschenkje)

## KLASSE FONDUE

€ 12,75/PP

Balletjes, spekrolletjes, worstjes en blokjes kalkoen, rund, varken en kalf

## KINDERFONDUE

€ 5,50/PP

Balletjes, spekrolletjes, worstje en blokjes kalkoen (in kinderbox met geschenkje)

## EXTRA'S

Steaks van hertekalf

€ 6,95/PP

(gourmet/teppanyaki - schoteltje van 3 stuks)

Blokjes hertekalf

€ 6,95/PP

(fondue - schoteltje van 8 blokjes)

Balletjes/spekjes/worstjes

€ 12,50/PP

(Schoteltje met 20 balletjes, 10 spekjes en 5 worstjes)



## WINTERBARBECUE

€ 24,50/PP

Vanaf 4 personen - we voorzien grotere stukken vlees die u zelf kan versnijden aan de BBQ

Scampibrochette

Lamskroontje

Entrecôte Belgisch witblauw

Varkenshaasje

BBQ-worst met fijne kruiden

Traditionele of hedendaagse warme

groenteschotel

Krielpatatjes in de schil

Warme BBQ-saus

Broodjes + boter

## WOKSCHOTEL

€ 17,95/PP

Verkrijgbaar vanaf 4 personen

4 verrassende combinaties om zelf te wokken: kip, scampi, rundgyros en varkensreepjes, aangevuld met groentjes, pasta, rijst en woksauzen

## PIZZAPARTY

€ 13,95/PP

Verkrijgbaar vanaf 4 personen

Trendy en familievriendelijke formules om gezellig te tafelen!

Vlees- en visgarnituren, vers gesneden groentjes, olijven, 2 soorten tomatensaus, kazen, kruiden en pizzabodems

OPGELET:

We hebben maar een beperkt aantal pizza-oventjes die we kunnen verhuren.

Snel reserveren is de boodschap!



## Groenteschotels

Koude groenteschotel

€ 5,95/PERS

Sla, geraspte worteltjes, rauwkostsalade, tomatenpartjes met ui en vinaigrette, bloemkoolroosjes, prinsesboontjes, Oosterse taboulé, pasta en aardappelsalade

Teppanyaki groenteschotel

€ 5,95/PERS

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

Warme groenteschotel 'traditioneel'

€ 6,25/PERS

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

Warme groenteschotel 'hedendaags'

€ 6,25/PERS

Taartje van zoete aardappel, spinazie en feta, pastinaakfrietjes, oventomaatje met rozemarijn, witloof, savooi met spekjes en fijne wokgroentjes

## Sauzen

Huisbereide koude sauzen (verkrijgbaar per potje van 150 gr)

€ 1,50/POTJE

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

Huisbereide warme sauzen (verkrijgbaar per potje van 500 gr)

€ 6,00/POTJE

Archiduc, grand veneur, béarnaise, roze pepersaus en gewone pepersaus





## Broodjes

### Minibroodjes + botercupje

€ 0,50 /STUK

Ideaal als begeleiding bij uw kaasschotel of buffet.

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

### Minisandwiches (30 stuks per schotel)

€ 40,00 /SCHOTEL

Gevarieerd assortiment beleg + groentjes

### Minipistolets (25 stuks per schotel)

€ 40,00 /SCHOTEL

Zachte broodjes die gevarieerd belegd en gegarneerd worden.

## Klassebuffet

### Klassebuffet

€ 21,25/PERS

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

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

## Kaasschotel

### Kaasschotel

€ 13,50/PERS

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



## Desserts

### Grootmoeders rijstap

€ 1,75/PP

### Huisbereide tiramisu met speculoos

€ 2,15/PP

### Huisbereide chocolademousse

€ 2,25/PP

### Biscuit met citroen, bosaardbei en rode vruchten

€ 5,95/PP

### Chocolade feuilletine

€ 5,95/PP

### Nostalgie Vlaams dessertbordje

€ 6,50/PP

### Zoet trio van de chef

€ 6,95/PP

### Huisbereide ijstaart met advocaat en meringue (6-8 personen)

€ 24,95/STUK



## Haal de hobbykook in jou naar boven



En als klassieslager kunnen wij jou hier bij helpen met raad en daad ... Bestel een stuk vers vlees om zelf te bereiden en u krijgt er het advies gratis bovenop!



Wild en gevogelte

Verschillende soorten (gerijpt) rundvlees

Ons heerlijk sappig varkensvlees Duroc d'Oives van Oost-Vlaamse bodem

Pieter van "La Vinoteca" in Ertvelde is een gepassioneerde partner van ons.  
Hij selecteerde deze 4 toppers als begeleiding bij onze gerechten.  
Gezondheid!



### 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, Braucon 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!**



## Hoe kan u een bestelling plaatsen?

Bij voorkeur in de webshop:

[www.hemelsoetwebshop.be](http://www.hemelsoetwebshop.be)

Telefonisch: 09 357 53 67

In de winkel

## Bestel tijdig!

Voor kerst: ten laatste op maandag

20 december om 12u00

Voor oudejaar en nieuwjaar: ten laatste op

maandag 27 december om 12u00

Na deze dagen zijn de mogelijkheden beperkter! Er worden vanaf dan ook geen wijzigingen in aantallen of annulaties meer toegestaan

## Hoe kan u vlot uw bestelling afhalen?

U brengt uw bestelbonnummer mee zodat wij uw bestelling snel kunnen terug vinden.

U kiest 1 van onze 2 kassa's waar u kan betalen: in de winkel of aan de zijkant op de parking (afhaalpunt)

Met uw betaalbewijs kan u achteraan in de tent uw bestelling afhalen.

Onze medewerkers controleren samen met u uw bestelling en helpen u indien nodig met inladen.

## Wanneer kan u uw bestelling afhalen?

|                |                |                                                                             |
|----------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Kerstavond     | vrijdag 24/12  | Doorlopend van 10u00 tot 16u00<br>(gewone winkelverkoop van 7u30 tot 16u00) |
| Oudejaarsavond | vrijdag 31/12  |                                                                             |
| Kerstdag       | zaterdag 25/12 | Tussen 10u00 en 11u00<br>(geen gewone winkelverkoop)                        |
| Nieuwjaardag   | zaterdag 1/01  |                                                                             |

\* zondag 26 december: open van 7u30 tot 12u00!

\* Wij zijn gesloten van zondag 2 januari tot en met dinsdag 4 januari.



MEER DAN 35 JAAR AMBACHT



UW FEEST, ONZE PASSIE

Dit is onze nieuwe Eindejaarsfolder 2021-2022.

Deze folder vervangt de voorgaande folder en is geldig vanaf 31/10/2021 tot en met 31/01/2022.

Vanaf 01/02/2022 kan u onze Feestfolder 'Lekker tafelen' verkrijgen.

De gebruikte afbeeldingen zijn niet bindend en louter ter illustratie.

Prijzen en assortiment kunnen aangepast worden naar gelang marktschommelingen. De juiste prijzen kan u steeds vinden in onze webshop.