



Vers gemaakt door jouw
favoriete Klasseslager

JEROEN & ANNELEEN
klasseslager • pure ambacht, puur genieten

FEESTMENU

Ontdek en proef onze nieuwste
gerechten en suggesties.



Aperitief

Iberico bellota ham € 9,50/100g

Vishapjes 12st € 22,25/box

Doosje van 3st gerookte zalm, 3st visragout, 3st kaas, 3st garnaal

Zakouskis klassiek 10st € 10,50/box

Doosje 2 kaassaus, 2 emmetal en uitjes, 2 bolognaise, 2 vol au vent, 2 ham-kaas

Mini-visschelpjes 12st € 22,35/box

Doosje van 4st kabeljauw, 4st ger. zalm, 4st garnalen

Mini-pizza's 8st € 10,45/box

2x 4 Pizza's, (ananas, ham, champignon, klassiek)

Hartige wafeltjes 9st € 14,45/box

9 Mini-wafeltjes: 3 geitekaas en honing, 3 kaassaus spek en emmental, 3 bruschetta

Apero kippenvleugeltjes € 5,50/box

Doosje met 10 gekruide en voorgegaarde kippenboutjes honing-citroen

Zuiderse Tapasschotel (4 à 5 personen) € 49,25/schotel

De gekende tapas Zuiders getint, saltufo, gedroogde ham, pastrami, olijven, tomaatjes, tapenade, kaasblokjes, manchego, purporc

Knabbelplank € 23,50/schotel

Aperoplankje vol met huisgemaakte ambachtelijke charcuterie: droge worst, pastrami, biltong, knabbeltjes, huisgerookte bacon, huisgedroogde durocham, beefsalade met koekjes

Tapas Deluxe (± 5 personen) € 62,25/schotel

Special edition, met salamietjes, ibericoham, nootjes, chorizo's, biltong, camembert, truffelkaasjes, olijven met serranoham, wildpaté, dipkoekjes, confijten

Voorgerechtigtes

Bordje fijn gesneden, gebakken gerijpte lende	€ 14,25/p
Vitello Tonnato (koud)	€ 11,25/p
Trio-Bordje Zalm gravlax, Tataki van Tonijn, carpaccio van coquille met gedroogde ham	€ 14,25/p
Rundstartaar van het huis	€ 9,25/st
Garnaalkrokiet	€ 4,15/st
Kaaskrokiet	€ 3,00/st
Vispannetje	€ 10,75/p
Gamba met lookboter met wakame 6st	€ 14,50/p
Zalmravioli, met gerookte zalm, gamba en garnalen	€ 10,65/p

Soepen

Tomatenroomsoep met balletjes	€ 5,00/l
Boschampionsoep	€ 5,00/l
Butternutsoep met spekjes	€ 4,75/l



Hoofdgerechten

KLASSIEKERS

Kipfilet in honingmosterdsaus	€ 11,50/p
Kalkoenfilet in archiduc	€ 11,25/p
Varkenshaasje in pepersaus of archiducsaus	€ 11,75/p
Gebakken beenham duroc d'Olives	€ 13,25/p
Kalkoenorloff in kruidenkaassaus	€ 13,75/p

EINDEJAARSSUGGESTIES

Gevulde kalkoenfilet met kalkoengehakt in boschampionnsaus	€ 12,25/p
Parelhoenfilet in jagersaus of boschampionnsaus	€ 21,25/p
Hertenkalfje in wildsaus	€ 25,75/p
Hertenragout	€ 16,75/p
Everzwijnfilet in jachtsaus	€ 18,75/p
Fazantenfilet en cannelloni van de bout in spekjasje met wildsaus	€ 21,75/p
Hazenrugfilet (zelf te bakken) met civet van haas	€ 23,75/p

VISGERECHTEN

Zalmfilet op preibedje in garnaalsaus	€ 19,50/p
Zalmravioli, met gerookte zalm, gamba en garnalen	€ 19,65/p
Scampi met lookboter met wakame 12st	€ 21,50/p
Vispannetje zalm, kabeljauw, coquille, scampi en gamba	€ 18,25/p

TIP!

MENU 1 / FAMILIEMENU

vanaf 2 personen € 32,50/p

Butternutsoep met spekjes OF Boschampignonsoep

Vispannetje OF Zalmravioli, met gerookte zalm, gamba en garnalen

Kalkoen in archiduc OF gevulde kalkoenfilet in boschampignonsaus

Warme groenten Classic OF wintergroenten

Aardappelkroketten (6/p) OF gegratineerde patatjes

Excl. dessert > AANRADER: dessertbuffet

KIDSMENU

€ 14,00/p

Kaaskroketje

Kipfilet in honingmosterdsaus met
wortel en erwt en kroketjes

Chocomousse



MENU 2 / FEESTMENU

vanaf 2 personen € 39,00/p

Vispannetje OF Vitello Tonnato (koud)

Parelhoenfilet in jagersaus OF

Everzwijnfilet in jachtsaus

Warme groenten Classic OF wintergroenten

Aardappelkroketter (6/p) OF

gegratineerde patatjes

Excl. dessert > AANRADER: dessertbuffet

MENU 3 / WILDMENU

vanaf 2 personen € 44,00/p

Zalmravioli, met gerookte zalm,
gamba en garnalen OF Bordje fijn gesneden,
gebakken gerijpte lende

Hertenkalffilet in wildsaus OF Hazenrugfilet (zelf
te bakken) met civet van haas

Aardappelkroketter (6/p) OF

gegratineerde patatjes

Excl. dessert > AANRADER:
chocoladering amaretti

Groentenassortiment ⁽¹⁾

Koude groenten € 6,50/p

Tomaten-boontjessalades, bloemkool en broccoli,
wortel-koolsalade, slamix, vitamientje

Warme Groenten

1/ Assortiment classic style: € 6,75/p

witloof met spek, wortel geel-oranje en erwten,
boontjes, en oesterzwam

2/ Warme groenten met appel: € 7,25/p

witloof met spek, wortel, pastinaak, butternut,
boontjes, halve appel met veenbessen

3/ Wintergroentjes: € 7,00/p

witloof met spek, wortel, pastinaak, butternut,
spruitjes, Oesterzwam

Appel met veenbessen € 3,00/st

Aardappelgarnituur ⁽²⁾

Aardappelkroketter € 0,38/st

Gegratineerde patatjes € 2,75/p

Krieltjes in de schil met rozemarijn € 2,25/p

Pureepatatjes € 1,95/p

Bakpatatjes € 2,25/p

Aardappelsalade (koud) € 2,00/p

LEKKER TAFELN

Gourmet

€ 20,75/pakket
excl pannekoekendeeg

Biefstuk gemarineerd, gyros, kalkoenlapje, duroc d'Olivessneetje, snitsel, kalkoensnitsel, hamburger, chipolata, spekmedaillon, zwitserse schijf en scampi

Gourmet (enkel vlees) € 12,75/p

Koud of warm groentenassortiment ⁽¹⁾

Aardappelgarnituur naar keuze ⁽²⁾

Pannekoekendeeg € 6,00/l

> AANRADER: onze chocolade dipfondue

‘Pure’-Gourmet € 29,25/pakket

Deze schotel is ideaal op een steengrill of teppanyaki-plaat om de ‘pure’ smaken te laten primeren.

Kabeljauwfilet, zalmfilet, coquille, eendeborst, filet van parelhoen, duroc d'Olives snede, lamssnede, gerijpte simmentaler, hertenbiefstuk, kalkoenhaasje, filet Mignon.

‘pure’-gourmet (enkel vlees/vis) € 21,25/p

Koud of warm groentenassortiment ⁽¹⁾

Aardappelgarnituur naar keuze ⁽²⁾

Teppanyaki € 26,75/pakket

Japanse steak, duroc-sneetje, eendeborst lemonpepper, kiphaasje pacific, spicy kalkoenlapje, japanse burger, chipolata, coquille, scampi mediterrane, kabeljauwfilet pesto, sesam zalmfilet, gamba met spek

Teppanyaki (enkel vlees/vis) € 19,50/p

Teppanyakigroenten

Een mix van sojascheuten, prei, paprikaringen, uireepjes, courgette, peultjes en kerstomaat.

Noedels

Steengrill

€ 22,25/pakket

Gemarineerd biefstuk, gemarineerde lamskotelet, gemarineerde kippenfilet, gemarineerd kalfslapje, gemarineerd kalkoenlapje, gemarineerd varkenslapje, beenham duroc d'Olives, eendeborstfilet, chipolata, hamburger, spekburger

Steengrill (enkel vlees) € 13,75/p

Koud of warm groentenassortiment ⁽¹⁾

Aardappelgarnituur naar keuze ⁽²⁾

Beefplate

€ 22,50/pakket
(vanaf 2 personen)

Een all-in pakket die je laat kennismaken met de vele soorten biefstuk. Dit van vergeten stukjes, tot gerijpte in 8 verrassende smaken. Incl frietjes, koud slaatje, chimichurri, kruidenboter en archiduc of pepersaus

Wild-gourmet € 32,50/pakket

Hertenkalffilet, fazantenfilet, everzwijn-filet, kangoeroefilet, parelhoenfilet, hazenlapje, wildgyros, filet van wilde eend, bloedworst, chipolata, burger van hert

Wilddegustatie (enkel vlees) € 24,75/p

Koud of warm groentenassortiment ⁽¹⁾

Aardappelgarnituur naar keuze ⁽²⁾

Fondue-klassiek

€ 19,00/pakket

Kalkoenhaasje, duroc d'Olivesblokjes, biefstukblokjes, Ardeense blokjes, assortiment balletjes, worstjes en spekvinkjes

Fondue (enkel vlees)

€ 10,75/p

Koud of warm groentenassortiment ⁽¹⁾

Aardappelgarnituur naar keuze ⁽²⁾

Balletjesfondue

€ 11,50/p

volledige portie balletjes en worstjes

Kindermenu's

Kinderfondue

€ 7,20/p

Evenveel balletjes, helft vlees van klassieke fondue

Kindergourmet

€ 7,00/p

Hamburger, kaasburger, chipolata, spekmedaillon, snitsel, kalkoenlapje



Koude buffetten

VLEES-VISSCHOTEL € 25,25/pers

Tomaat-garnaal, gerookte zalm, gerookte heilbot, zalm bereid, gevuld eitje en kabeljauwfilet, durocham met meloen, hamrolletje met asperge, kippenboutje, kippenwit, nootham, hespenbrood en gebakken rosbeef

Incl: koud groentenbuffet, aardappelsalade of pastasalade en sausjes

VISSCHOTEL (vanaf 4 pers) € 35,75/pers

Tomaat-garnaal, bereide zalm, gerookte heilbot, coquille, gerookte forelfilet, eitje met kabeljauwsalade, scampi-spies, gerookte zalm, kabeljauwfilet en krabsla

Incl: koud groentenbuffet, aardappelsalade of pastasalade en sausjes

Ook verkrijgbaar:

Vleesbuffet, Breughelbuffet en charcuterieschotel.

Bezoek hiervoor onze website

www.jeroenenanneleen.be voor meer info.

Opgepast, het totale aantal personen
wordt beperkt per feestdag.
Wees er snel bij!

*Uw gasten
zijn goud
waard!*

Gevulde kalkoen!

*Kalkoendeeg: Kalkoengehakt, truffel, champignon, sjalot, cognac, pompoenpit, veenbes

Gevulde kalkoenfilet € 23,25/kg

Vanaf 4 pers. - we rekenen 300gr/p

Magere kalkoenfilet gevuld met het kalkoendeeg*

Klassieke gevulde kalkoen € 19,75/kg

Vanaf 8 à 10 pers. - we rekenen 400 à 450gr/p

(incl. vleugels/bout)

Kalkoen op z'n geheel, ontbeend en gevuld met het kalkoendeeg*

De gevulde kalkoen gebakken en warm: +€ 15,00/st
(Het uur van afhaling kan na openingsuren en wordt vooraf besproken)

+ Portosaus of boschampignonsaus € 15,00/l

Party-concepten



PIZZAPARTY (zonder toestel) € 15,50/p

Maak zelf uw eigen pizaatje, gezellig samen aan tafel. Dit pakket bevat 5 bodempjes per persoon en 15 soorten toppings.

Huur toestel € 10,00/toestel
Opgepast: voorraad toestellen beperkt!!



PULLED PORK € 11,25/p

PULLED CHICKEN € 11,75/p

Sappig in draadjes getrokken kip of varkensvlees, te beleggen in het maisbroodje en te garneren met de passende saus, koolsalade en rucola.



HAMBURGERPARTY € 14,50/p

4 Tijgerbroodjes, 4 mini-natuur hamburgertjes of De hamburgermix (hamburger natuur, Italiaanse burger, kippenburger of Zwitserse schijf), assortiment groentjes, gerookt spek en koude sausjes



KEBAB PARTY € 13,75/p

Een kebabscherm van kip, lam of beenham die je zelf dient af te bakken in de oven. Samen met de garnituren, sausjes en broodjes maak je zo zelf je eigen kebab.

Mini-sandwiches en verrassingsbroodjes

Verrassingsbrood in mand € 14,25/p

7 Verse broodjes van de warme bakker, belegd met fijne vleeswaren en groenten.

Sandwichmand € 60,00/mand

met 45 mini sandwiches

Bezoek ook onze website
www.jeroenenanneleen.be



AMBACHTELIJ

K

VOOR DE KEUKENPRINS

We zijn er van overtuigd dat een stukje smaakvol en vers bereid vlees nog steeds de beste en meest succesvolle formule is voor een geslaagd feest.

Samen met uw stukje vlees, krijgt u de gepaste kruiding, alsook de optie voor een aangepast sausje, passende groenten en aardappelgarnituur.

De prijzen van dit versassortiment zijn terug te vinden op onze webshop www.jeroenenanneleen.com

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

Feestgebradjes

1. Pure gebraden: Carré-gebraad, ribstuk, hespgebraad
2. Klassegebraad (met zongedr. tomaat, kaas en pesto)
3. Salsa verdi gebraad (met verse tuinkruiden)
4. Ardeens gebraad (licht gepekeld en gerookt)

Varkenskroontje duroc d'Olives, varkenshaasje (gewoon of duroc d'Olives), varkenshaasje van de chef, varkenswangetjes

Rundsvlees

Rosbief, filet pure, filet mignon, biefstuk, Côte à l'os, dunne lende, gerijpte Côte à l'os (rassen en aanbod raadplegen op de website)

Wild

Wilde eend: geheel of de borst
Fazant: geheel, filets, dijstukjes
Everzwijn: filet of ragout
Haas: geheel, rug, filets, bout

Gevogelte

Parelhoen: geheel, filets
Eend: borst, billen, geheel
Kalkoen: geheel, uitgebeend, opgevuld, filet

Wild hert uit de Ardennen

Filet, hertenkroon, hertenrosbief, medaillon, ragout

Kalfsvlees

Kalfskotelet, kalfskroon, kalfslende, kalfssteak, kalfsgebraad

Lams

Filet, kroontje, kotelet, bout

Desserts

Dessertbuffet

€ 8,50/p
per 2 personen

Cup Chocomousse – Torentje witte chocolade –
Mini croute Framboos – Javanais

Guilty Pleasure box

€ 25,15/box

2x 6 mini dessertjes voor bij de koffie
Appelcake – brownie met caramel & noten – friands met
vanille – sablé passion – misérable pistache – krokante
chocolade met caramel

Dessert op bord

Chocoladering amaretti

€ 9,50/p

Chocolade biscuit – Panna cotta amarettikoekjes –
koffiecremeux – madeleine – bolletje mascarpone
mousse – quenelle café

Chocolade dipfondue

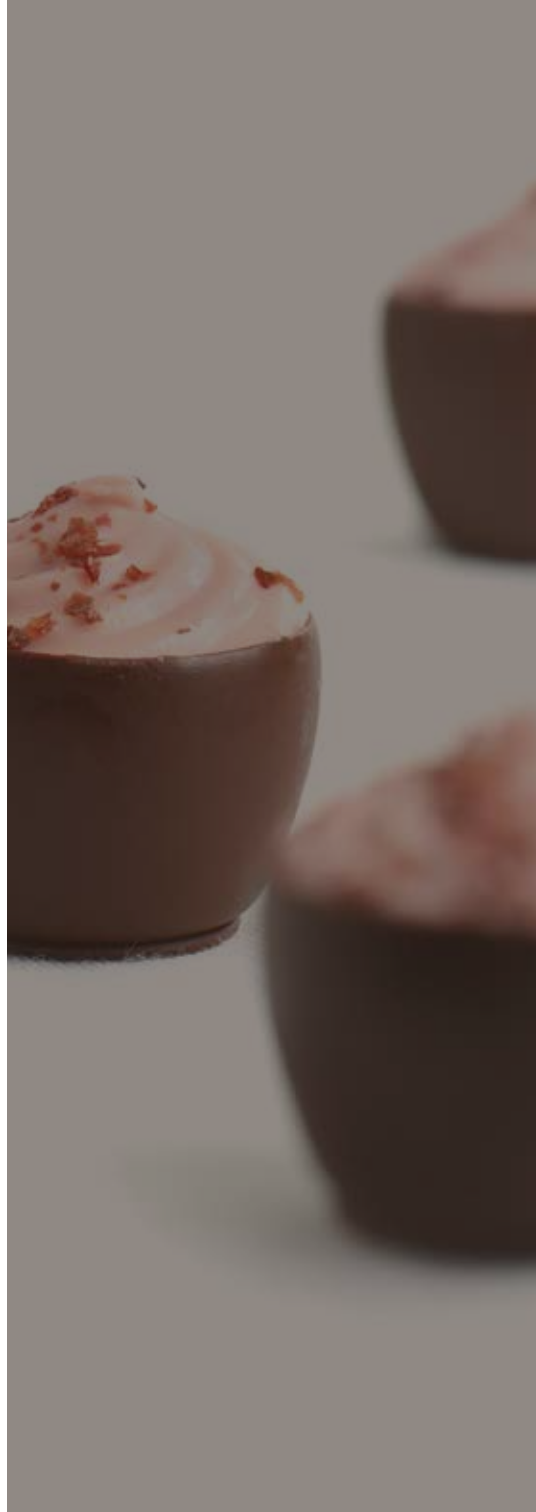
€ 30,00/pakket

Een dipblikje chocolade (2st incl) op te warmen op
gourmetplaat, BBQ, oven, airfryer,...
Incl 6 wafeltjes en 6 pannenkoekjes. (Fruit zelf te voorzien)
Keuze blikjes: fondant, Caramel, Melkchocolade, Wit en Ruby

Extra blikje: €9 of € 11.5 (ruby ,caramel)

KAASPLANK € 16,75/p

Ook tijdens de feestdagen bezorgt Anneleen u terug
een zeer gevarieerd kaasassortiment
in de winkel. Met verrassende en unieke kaasjes
is een kaasplank een ware beleving voor elke
kaasliefhebber – (325gr/p)
Gegarneerd met fruit, dadels, vijgen en noten.



Gezellig feesten begint bij je favoriete klasseslager!

De prijzen zijn dit jaar afhankelijk van de marktomstandigheden en kunnen mogelijk afwijken van deze folder.
De juiste prijs wordt steeds op de website/webshop weergegeven.
Ook grondstoftekorten kunnen optreden. Deze worden dan vervangen door de best mogelijke optie.

Hoe kan u Bestellen?

1. liefst via onze webshop www.jeroenenanneleen.com
met opmerkingen kan er mogelijk geen rekening gehouden worden wegens seriewerk en drukte
2. via mail (info@jeroenenanneleen.be)
3. In de winkel
4. NIET telefonisch!!

Webshop en mail enkel geldig na ontvangst van mail met bestelbon. **Telefonisch nemen we geen bestellingen op**, de kans op fouten is te groot!

Opgepast: vanaf de zondag worden de mogelijkheden beperkter.

OPENINGSUREN

Dinsdag 23 & 30/12 OPEN tot 13u

Woensdag 24 & 31/12 OPEN tot 13u: Bestellingen vanaf 12u tot 16u

Kerst en Nieuw: Enkel afhalen bestellingen tussen 10u en 11u

JEROEN & ANNELEEN

klasseslager • pure ambacht, puur genieten

Hoogstraat 5 - 8460 Oudenburg
Tel. 059/33 18 45
www.jeroenenanneleen.be

Bezoek ook onze website voor extra
info: www.jeroenenanneleen.be
Webshop: www.jeroenenanneleen.com

33_2025_800



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

Gedrukt op FSC-papier. De gebruikte afbeeldingen in deze folder zijn niet bindend en dienen enkel ter illustratie. Prijzen zijn onder voorbehoud van drukfouten. Een sterke evolutie in de prijzen voor grondstoffen en energie kunnen een prijsherziening tot gevolg hebben. Deze uitgave vervangt alle vorige. V.U. Klasseslagers vzw, Hoogstraat 5, 8460 Oudenburg - Niet op de openbare weg gooien.

