



MENUKAART

Boordevol lekkere

gerechten & suggesties

PROXYLINKEROEVER - KLASSESLAGER - TRAITEUR

VAN RAEMDONCK

Frederik van Eedenplein 5
2050 ANTWERPEN LINKEROEVER
Tel. 03 219 02 92



**VERS
VOORU
GEMAAKT**

*Gold quality
By
Klassestagers*

PROXYLINKEROEVER EN KLASSESLAGER VAN RAEMDONCK

DE totaalwinkel voor uw keuken en feesttafel. Kom genieten, beleven, voelen en ruiken wat er vandaag op de markt beweegt op culinair vlak.

Het teamwork tussen de 4 generaties Klaseslager Van Raemdonck en Delhaize staat als een steunpilaar in uw keuken.

Ons aanbod is overweldigend en nu staan we met een sterke ploeg voor u paraat. U kan bij ons terecht voor alles wat met uw feest te maken heeft. Met onze jarenlange ervaring zullen we u met raad en daad bijstaan.

Kom naar Proxylinkeroever voor Klasse!



Aperitiefhapjes

Klasse worsten broodjes variëteit

per doosje van 9 stuks: 3 met kalfsgehakt, 3 met lamsgehakt, 3 met kip en tuinkruiden gehakt € 9,00/9 stuks

Mini hapjes bladerdeeg voor de oven

(niet geschikt voor de magnetron) per doosje van 12 stuks: worstenbroodjes, mini flammenkuche met zalm, kippenpastaïtjes, pitabroodjes, quiche 4 kazen, garnaal vis pastaïtje € 13,50/12 stuks

Jakitori spiesjes van kip met teryaki soya marinade € 0,90/stuk

Aperokippenboutjes € 0,50/stuk

Spare ribetjes met Smokey Joe lak € 0,50/stuk

Feestelijke Soepen

per pot van 1/2 liter = 1 groot bord met repas of 2 kleine bordjes

Tomatenroomsoep € 2,90/halve liter

Consommé Madrilene € 3,30/halve liter

Witloofroomsoep € 2,90/halve liter

TIP! doe hier net voor 't serveren
grijze garnaltjes bij

Kreeftensoep € 7,60/halve liter

Koude Voorgerechten

King krab cocktail in mooie glazen coupe € 9,10/stuk

Zalm terrine met zurkel en dille saus € 5,00/pers

1/2 Kreeft Belle Vue (250 - 300 gr) gegarneerd met zalm mousse en dille en cocktailsaus € 19,20/halve

Noors gerookt visserspallet met huisgerookte zalm, heilbot en forel € 10,20/pers

(per bord of op 1 of meerdere grote schotel (buffet))

Degustatiewaaijer van wildpatés met aangepaste confituurtjes (ook per bord mogelijk) € 9,10/pers

Degustatie van eend: gerookt, geconfijt en mousse-paté met garnituur en confituur van vijgen € 10,20/pers

Variatie van Italiaanse, Spaanse en Vlaamse ham met zuiderse meloentjes (ook per bordje mogelijk) € 9,10/pers

Vitello tonato sneetjes kalfsgebraad met een sausje op basis van tonijn, parmesan, kappers en zongedroogde tomaatjes € 10,20/pers

(op grote schotel om te "sharen" of per persoon op een bord)

Oesters - voor u open gestoken markt/dagprijs

Zeeuwse creusen / Franse creusen / Zeeuwse platte 5 nullen

OOK PER 12,
dan 10+2 gratis

NIUW

KREEFT EN KRAB HOMARIUM

u kan uit ons homarium in de winkel uw keuze van levende krab of kreeft maken. We willen die voor u natuurlijk ook koken in een uitstekende fond.

Noordzee crab (gekookt gewogen) desgewenst gehalveerd en scharen gekraakt 800 a 900 gr

Kreeft levend of gekookt (desgewenst gehalveerd en scharen gekraakt) maat tussen 0,5 en 1 kg

markt/dagprijs



Warme voorgerechten of tussengerechten

Goed gevuld pasteitje

met vidévvulling van Belle Flamande kip

€ 4,50/stuk

Goed gevuld ovaal pasteitje

met Noordzee vis vidévvulling

€ 5,00/stuk

Vlecht van tongschar en scampi's

tagliatelle van wortel, prei en courgette,
Normandisch roomsausje

€ 10,60/pers

Paling in 't groen KOUD OF WARM te serveren

1/2 kg voor 2-4 pers voorgerecht

€ 14,90/halve kg

Artisanale kaaskroketter

€ 2,10/stuk

Artisanale garnaalkroketter

€ 3,70/stuk

Mini cocotte Sint Jacobsnootjes

en bouquet garnaal in witte wijn saus
(potje gratis)

€ 8,60/stuk

Mini cocotte van kreeft (potje gratis)

€ 12,20/stuk

De klassieke sint-jakobsschelp uit eigen keuken

goed gevuld met grote "coquilles"

€ 9,60/stuk

Oostends vis pannetje met tongschar, zalm,
gamba, mosseltjes en garnaal (bowl gratis)

€ 9,60/stuk



Met smaak en passie, daar gaan we voor!

Hoofdgerechten ovenklaar op schotel

Gevulde Kalkoenrollade

kant en klaar gegarneerd voorgedaard

met Kerst farce, nootjes en grand Marnier gegarneerd met calvadosappeltjes, moelleux van kastanjes, veenbessen en een fine champagne sausje. € 16,80/pers

met een tuinkruiden en lente-uitjes farce, geserveerd met witloof, champignons, jonge worteltjes en champignonsaus. € 16,80/pers

Normandische tongscharrolletjes € 28,50/pers

3 of 4 Noordzee tongscharrolletjes met grijze garnaltjes en een lekker roomsausje, prestronkjes en champignon gegratineerd met spinazie.

Jagersfilet "Grand Veneur" € 17,50/pers

heerlijk zacht en sappig varkenshaasje, gemarineerd met een wildmarinade, zodat de smaak die van echt everzwijn overtreft. Dit wordt overgoten met een pittig wildsausje. Daarbij een stukje gebakken witloof, calvadosappeltje en veenbessen en tatin van ui.

Parelhoen gevuld met girolles en saus van boschampignons € 19,70/pers

een sappige vulling met girolles, gegratineerd artisjokhart, boschampignon taartje, geglaceerd witloof.

Halve fazant op zijn Brabants € 26,90/pers

een halve fazant, op klassieke wijze bereid met gebakken witloof, busseltje flageolets met spek en een soufflé van bloemkool en broccoli, overgoten met een saus van witloof.

Hindefilet Harlekijn € 31,00/pers (met 2 verschillende sausjes)

het aller-fijnste van het vrouwtjes hert met een winters wijnpeertje, veenbesjes, en fine champagne- EN grand veneur saus, stukje gebakken witloof en soufflé van bos champignons

EXTRA'S

Calvadosappeltjes heel € 1,70/stuk

Wijnpeertjes € 2,00/stuk

Veenbessen compote € 17,70/kg
per kg (of potjes 225gr)

Confijt van rode ui, witloof, vijgen vanaf € 15,52/kg

Diverse warme sausen zie menu's € 12,90/kg

Bij al deze kant en klaar gerechten zijn inbegrepen:

VERSE kroketten 7 per persoon (tenzij anders vermeld in het item) **OF** extra kroketten € 0,30/st

OF gratin van aardappeltjes met courgette en worteltjes € 2,50/portie
(ook als extra mogelijk - per kg in een porcelein pot) € 13,00/kg

OF puree natuur, selder, spinazie of wortel € 1,00/torentje
OF trio van puree selder, wortel, spinazie € 3,00/trio

SUGGESTIE MENU

Vidé van Belle Flamande kip

OF

Noordzee visvulling (+ € 1,40)

Tomatenroom

EN/OF

Witloof room soep

Jagersfilet Grand Veneur

OF

kalkoen rollade ovenklaar

kerst of tuinkruiden

Aardappel bereiding naar keuze

OPTIE: dessert zie verder in onze folder

€ 22,40/pers

KINDERMENU

Tomatenroomsoep

Half kabouterkipje
met paddestoelensaus

OF

balletjes met selder
en trio groenten puree

€ 9,10/kind

SPECIALITEITEN MENU

Vitello tonato

OF

Noors gerookt visserspallet

Tomatenroom

EN/OF

Witloof room soep

Parelhoen gevuld met boschampignonsaus

Aardappel bereiding naar keuze

OPTIE: dessert zie verder in onze folder

€ 29,50/pers

FIJNPROEVERS MENU

Degustgatie van eend

Cocotte van Sint Jacobsvruchten

OF

cocotte van kreeft (+ € 3,60/pers)

Fazant ½ op zijn Brabants
Aardappel bereiding naar keuze

OPTIE: dessert zie verder in onze folder

€ 41,10/pers

KERST EN EINDEJAAR BOURGONDIERS MENU

Vitello tonato

OF

king krabcocktail

Consommé Madrilène

Noors gerookt visserspallet

OF

Normandische tongschar vlechtje

OF

Oostends vispotje

Halve fazantfilet op z'n Brabants

OF Hindefilet harlekijn (+ € 4)

Aardappel bereiding naar keuze

OPTIE: dessert zie verder in onze folder

€ 45,00/pers



Uw gasten zijn goud waard

Kerstkalkoenen en parelhoen

ook met oud- en nieuwjaar verkrijgbaar

Verse "Grootmoeders gevulde Kerstkalkoen" in oven braadpot

± 400 gr/pers. Met vulling naar keuze: ± € 8,50/pers

- fruitvulling: met perzik, nootjes, truffel en vleugje Grand Marnie
- tuinkruiden, champignons en lenteuitjes, vleugje cognac

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

3 kg - goed voor 7-8 personen	€ 64,80/stuk
4 kg - goed voor 9-10 personen	€ 86,40/stuk
5 kg - goed voor 11-13 personen	€ 108,00/stuk

Verse gevulde "parelhoen met tuinkruiden" in oven braadpot

€ 38,20/st

wij hebben deze netjes uitgebeend en opgevuld met heerlijke vleesrijke farce, met champignons, lente uitjes, groene tuinkruiden en een vleugje Cognac. Het eindgewicht, gevuld, is dan 1,5 kg en wordt per stuk verkocht.

geschikt voor 4 personen of ± € 10 pp

Verse Kalkoen filet rollade met één van beide farces niet voorgegaard

€ 21,20/kg

± 1,30 u oven 130°C zeer eenvoudig te bereiden

± 200 a 300 gr/pers

OM HET U MAKKELIJK TE MAKEN

opties: groenten, fruit, saus en kroket
(7pp) pakket (details zie hoofdgerecht kalkoenrollade)

€ 12,00/pers



Fondue party

totaal pakket **ACTIEPRIJS**

vlees + groenten + saus € 15,10/pers
een samengestelde vleesschotel van 350 gr/pers
rundsfondue, kipfilet, kalkoen gyros, fondueballetjes,
chipolata en calamares à la romana als specialeke

enkel vlees schotel: € 10,00/pers

Gourmet party

totaal pakket **ACTIEPRIJS**

vlees + groenten + saus € 15,10/pers
een samengestelde vleesschotel van 7 stuks
runds tournedos, japans varkenshaasje, chipolata,
hamburger, schnitzel, lamscotelet, kalkoen gyros

enkel vlees schotel: € 10,00/pers

Tepan yaki klassiek

totaal pakket **ACTIEPRIJS**

vlees + groenten + saus € 19,20/pers
10 stuks, waarvan niets gepaneerd is, rookt dus minder en
kan zonder vet gebakken worden
Scampi's (2), zalmmootje, kalflapje, rundstournedos,
Japans varkenshaasje, Oosterse mignonette, Duroc
ribbetje, lamscotelet, kalkoen gyros, chipolata worstje

enkel vlees/vis schotel: € 14,10/pers

Kinder Fondue of Gourmet schotel

mannetje gevormd met worstjes,
kipfilet en hamburgertjes

€ 5,80/kind

Extra's

VOOR FONDUE, GOURMET EN TEPAN YAKI

sausjes 150 gr:

look, cocktail, curry, Provençaals,
pikante chili, tartaar of zoetzuur

€ 1,80/potje

Groentenassortiment klassiek koud

aardappelsla, diverse pastasalade,
diverse rauwkost enz.

€ 5,80/pers

Fonduestelletje

elektrisch met vorkjes

€ 5,80/weekend

Gourmetstelletje

voor brandpasta voor 2 personen

€ 3,50/weekend

Tepan Yaki plaat klein elektrisch

3-5 personen

€ 6,10/weekend

Tepan Yaki plaat groot elektrisch

6-8 personen

€ 12,20/weekend

Bestel tijdig uw producten en geniet van een heerlijk feestmenu!

Vleeswaren Schotel

150 gr/pers

€ 7,00/pers

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

Kaasschotel

300 gr/pers

€ 12,90/pers

Belgische en Franse kazen overvloedig gegarneerd met noten en fruit

Klassiek koud buffet

min. 2 pers.

€ 16,40/pers

kalkoenrollade met ananas en perzik
vers gebakken rosbief, 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

Klassiek koud buffet met Tomaat garnaal € 19,90/pers

Klassiek koud buffet met Noorse gerookte visschotel, zalm heilbot en forel € 21,40/pers

FEESTDAGEN SPECIALITEITEN BUFFET

min. 5 pers € 29,90/pers

King krab cocktail (per persoon in coupe)

Gerookte Noorse visschotel
met zalm, heilbot en forel

Vitello tonato

Assortiment van Spaanse, Italiaanse
en Vlaamse ham met zuiderse meloentjes

Kalkoen rollade met anans en perzik

Jagersfilet Walldorf met selder, peer,
mousse van bosduif

Groenten en salades assortiment
waaronder aardappelsla en sausjes

Dessert

op onze website en in de winkel vindt u voorbeelden van een greep uit ons dessert aanbod (prijzen kunnen nog licht afwijken!)

Klassieke kerststronk met fruit

voor 1 persoon

€ 2,50/stuk

Klassieke kerststronk met fruit

voor 6 personen

€ 12,50/stuk

Kerstronk “creme au beurre mokka”

voor 1 persoon

€ 2,50/stuk

Kerstronk “creme au beurre mokka”

voor 6 personen

€ 12,50/stuk

Al onze creaties worden op waardevolle schotels of met waardevolle toestellen afgeleverd, waardoor we genoodzaakt zijn om een waarborg te vragen.





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**

AFHALINGEN / LEVERINGEN

Schotels kunnen afgehaald worden in de winkel op Linkeroever gedurende de openingsuren of in de feestzaal in Kruibeke op een afgesproken uur. Leveringen geschieden tegen vergoeding.

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

Let op onze openingstijden en bereikbaarheid:

vrijdag 24-12 open van 08.00 tot 17.00 uur

zaterdag 25-12 van 11.30 tot 12.00 uur,
enkel voor het afhalen van bestellingen

zondag 26-12 is de winkel gesloten
maar afhalingen mogelijk van 11.30 tot 12.00 uur

vrijdag 31-12 open van 08.00 tot 17.00 uur

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

zondag 02-01 de winkel is gesloten



PROXYLINKEROEVER - KLASSESLAGER - TRAITEUR

VAN RAEMDONCK

Fam. Van Raemdonck
Myriam, Mark, Kenneth en Lindsay
Frederik Van Eedenplein 5 - TEL winkel 03 2190292

HELPLIJNEN

Mark 0475 286950 - Kenneth 0495 352463

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



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

34_2021_4000