



KLASSESLAGER



MIENUKAART

BOORDEVOL LEKKERE GERECHTEN EN SUGGESTIES

VERS
VOOR U
GEMAAKT

KLASSESLAGER PIKAERTS

Haachtsebaan 39 - 3140 Keerbergen - Tel 015 51 55 43

 facebook.com/slagerijpikaerts - www.pikaerts.be



BESTE KLANT,

Welkom in onze feestfolder 2020, waarin we u informeren over de diverse producten uit onze slagerij. Hierin kan u specialisaties en inspiratie terugvinden, voor de feestdagen of een andere gelegenheid bij u thuis.

Nieuw dit jaar is dat u onze producten, die u in onze gezellige winkel te Keerbergen kan kopen, nu ook buitenshuis kan kopen. Eind 2019 besloten we immers "Pikaerts on the road" op te starten. U kan ons dus vanaf heden ook terugvinden op verschillende plaatsen buitenshuis met ook een rijkelijk assortiment zoals u dat bij ons gewend bent.

We hopen dat u ook dit jaar weer kan genieten van onze heerlijke producten en wensen jullie dan ook een lekker en smakelijk 2020 toe!

Bart & Dimitri



GEZELLIG TAFELN

FONDUE PARTY

€ 10,95/pers.

Malse runderbiefstuk, kipfilet, mini vinkje, mini chipolataworstje, drie verschillende fondueballetjes

Bestaande uit het standaard fondueassortiment aangevuld met:

Luxe supplement € 5,10/pers.
Scampi, mini loempia, sparerib, varkensfilet

Wild fondue (wild seizoen) supplement € 6,95/pers.
Gemarineerd everzwijn, fazanten, hertenkalf

GOURMET PARTY

€ 11,25/pers.

Malse runderbiefstuk, kalkoenfilet, schnitzel, slavinkje, hamburgertje, cordon bleu, chipolataworstje

Bestaande uit het standaard fondueassortiment aangevuld met:

Luxe supplement € 5,95/pers.
Verse zalm, scampi, tongfilet

Wild fondue (wild seizoen) supplement € 6,95/pers.
Everzwijn, fazant, hertenkalf

STEENGRILL PARTY

€ 13,90/pers.

Malse runderbiefstuk, varkenshaasje, lamskotelet, kalkoenfilet, mini kipsaté, kalfslapje, mini chipolata

Bestaande uit het standaard fondueassortiment aangevuld met:

Luxe supplement € 5,95/pers.
Verse zalm, scampi, tongfilet

Wild steengrill (wild seizoen) supplement € 6,95/pers.
Everzwijn, fazant, hertenkalf

KIDS GOURMET OF FONDUE

€ 5,90/pers.

Gourmet: kipfilet, hamburgertje, worstjes
Fondue: fantasieballetjes, worstjes, kipfilet, spekrolletje

Extra vlees gourmet of fondue

Fondue balletjes	€ 0,35/stuk
Spekvinkjes	€ 0,35/stuk
Worstjes	€ 0,40/stuk
Herten steakje	€ 2,30/stuk

FONDUE OF GOURMET "ALL-IN" (vanaf 4 personen)

Fondue all-in € 20,45/pers.

Gourmet all-in € 21,45/pers.

Tomatensoep

Fondue of gourmet met koude groenteschotel en sausjes

Chocolademousse



WARMER GROENTEN PIKAERTS

€ 6,90/pers. (min. 2 personen)

- Boontjes met spek
- Zoete aardappel
- Gekarameliseerd witloof
- Vergeten groenten mix
- Gestoofde spruitjes met sjalot

KOUDE SALADE PIKAERTS

€ 6,90/ pers. (min. 2 personen)

Diverse rauwkosten, aardappel- en pastasalade
(6 soorten)

KAASPLANK

Ruim en mooi assortiment van Belgische, Italiaanse, Franse, Spaanse en Duitse kazen, tot in de fijnste puntjes afgewerkt met o.a. seizoen fruit.

Hoofdgerecht (300 gram)

€ 14,00/pers.

Dessert (180 gram)

€ 10,90/pers.

LUXE TAPAPLANK

(vanaf 4 pers.) € 9,95/pers.

Een selectie van parmaham, saltufo, Spaanse kruidensalami, olijvenmix, Zuid-Afrikaanse peper gevuld met zoete kaas, zongedroogde tomaten, chorizo, ansjovis, ...



KOUD BUFFET DE LUXE

€ 32,90/pers. (min. 4 personen)

- Assortiment van ambachtelijk gerookte zalm en forelfilet
- Prunella tomaat gevuld met Noordzee garnalen salade
- Noorse zalm gemarineerd met kruiden
- Trio van vis terrine
- Huisgemaakte ham met asperges
- Gebakken rosbeef & gebraad
- Parmaham met meloen
- Perzik met tonijnsalade
- Gebraden kippenboutje
- Aangevuld met een koude groenten salade

KLASSEBUFFET STANDAARD

€ 15,95/pers.

- Gebraden rosbeef & gebraad
- Huisgemaakte ham met asperges
- Gerookte ham
- Salami v/h huis
- Huisgemaakte kippenfilet
- Gebraden kippenboutje
- Gedroogde ham met meloen

GEVULDE KALKOEN KALKOENROULADE

Wij ontbenen voor u de mooiste kalkoenen en vullen die op basis van kalfsgehakt, kalkoenfilet, pistachenoten, bospaddestoelen, truffel en een vleugje cognac.

De kalkoen wordt zorgvuldig dichtgemaakt. Vraag ook naar onze heerlijke sauzen voor een succes bij uw gasten!

Gevulde kalkoenfilet

met feestvulling

€ 19,95/kg

Gevulde babykalkoen

(5-7 personen)

€ 54,00/stuk

Gevulde kalkoen

(8-10 personen)

€ 79,00/stuk

Geniet van onze standaard luxe vullingen!

U krijgt bij aankoop van uw kalkoen(roulade) een gedetailleerde receptfiche mee, zodat u zorgeloos uw kerstmenu kan voorbereiden.

U kan u gevulde kalkoen(roulade) ook gebakken warm afhalen! LET OP, net zoals vorig jaar zijn de plaatsen beperkt! supplement € 8,00/stuk

“Just taste the difference!”

MET SMAAK EN PASSIE, DAAR GAAN WE VOOR!

APERITIEF

**Trio van mousse van de chef
in glaasjes** € 9,90/stuk

Bladerdeeg- / ovenhapjes € 18,00/20 stuks
huisbereid - ook los te verkrijgen in de winkel!

Ovenhapjes vegie € 13,40/stuks

Apero kippenboutjes € 3,90/6 stuks



FEESTELIJKE SOEPEN

Tomatensoep € 4,20/liter
Van trostomaatjes verrijkt met verse room & lekkere
soepballetjes

Witloofsoep met gerookte zalm € 5,80/liter
Heerlijke witloofsoep van eigen bodem, afgewerkt met
het zoute van de huis gerookte zalm.

Pompoen wortel soep € 5,00/liter
Rijke pureesoep van Butter nut, ui en selder verfijnd met
specerijen

Kreeftenbisque € 9,80/liter
Heerlijke kreeftensoep uit huis getrokken kreeften en
visbouillon.

**Ook verse huisgemaakte soepballetjes te
verkrijgen – 1 liter = 3 porties Ontdek ook steeds
onze verse dagsoepen in de winkel!**



KOUDE VOORGERECHTEN

Carpaccio "filet d'Anvers" € 10,90/pers.
Fijn gesneden carpaccio van ons Belgisch Wit-blauw, met Parmegiano Reggiano, fleur de sel, olijfolie, zwarte peper en notensla.

Gravad lax "invincible" € 12,95/pers.
Gravad lax met een heerlijke saus van rode biet en zure room. Dit alles afgewerkt met rode biet en granaatappel.

Cocktail van verse garnalen € 12,95/pers.
Eigenzinnige cocktail van dagverse Noordzeegarnalen uit de Oostendse vismijn, afgewerkt met een brunoise van tomaat en frisse salade.

Wildpasteien plank € 11,90/pers.
Onze wildpastei gearneerd met huisbereide wildgarnituren.

Ook steeds verse oesters en onze huisgemaakte foi gras te verkrijgen - bestel tijdig op=op

WARME VOORGERECHTEN

Huisgemaakte Kaaskroketteren € 4,90/2 stuks
Met klaartjes & compté kaas

Huisgemaakte garnaalkroketteren € 6,90/2 stuks
Met verse Noordzeegarnalen

Noordzeepannetje van het huis € 9,90/pers.
Porseleinen kommetje gevuld met lekkers uit onze Noordzee

Visschelp van het huis € 9,80/stuk
Visschelp uit de Noordzee, afgewerkt met kaaslaagje om te gratineren

Scampi van de chef € 9,60/stuk
Scampi in een licht pikante duivel saus om de avond wat pittiger te beginnen



HOOFDGERECHTEN MET VIS

Tongrolletjes op Oostendse wijze € 19,90/pers.

Fijne vers gekookte tongrolletjes met grijze garnalen en champignons in een heerlijke witte wijnsaus, afgewerkt met een vleugje peterselie en aardappelpuree.

Gebakken Kabeljauwfilet € 19,75/pers.

Vers gebakken kabeljauwfilet met een zacht mosterdsausje en aardappelpuree.

Scampi diabolique € 15,90/pers.

Scampi in een licht pikant sausje met aardappelpuree

HOOFDGERECHTEN MET VLEES

Alle vleesgerechten zijn inclusief 5 kroketjes en warme groenten. Opwarmen doet u 30 minuten in een voorverwarmde oven van 170°C .

Hertenkalf steak € 23,25/pers.

Een lekker stukje hertenvlees in een overheerlijke saus met een toets van speculoos.

Hazenrugfilet € 21,95/pers.

Met gepofte vijg in poivradesaus

Varkenshaasje € 16,80/pers.

Varkenshaasje in een poivradesaus

Wildstoofpotje van hert € 19,90/pers.

Heerlijk huisgemaakt wildstoofpotje van hert

TOPPER
VAN UW KLASSESLAGER!

Ontdek ons vers wildaanbod! Vraag er naar in de winkel.

TOPPER voorgaande jaren opgebonden hertenkalffilet



HOOFDGERECHTEN GEVOGELTE

Alle vleesgerechten zijn inclusief 5 kroketjes en warme groenten. Opwarmen doet u 30 minuten in een voorverwarmde oven van 170°C.

Eenden filet € 19,90/pers.
Op lage temperatuur gebakken eenden filet met sinaasappelsaus

Parelhoenfilet € 17,90/pers.
Op vel gebakken filet van parelhoen in een overheerlijk sausje

Fazant € 18,45/pers.
Op vel gebakken filet van fazant met fine champagnesaus

Kalkoengebraad € 16,75/pers.
Gebakken kalkoengebraad met zachte pepersaus of fine champagne saus

AARDAPPELGERECHTEN

Aardappelkrokotjes € 3,80/10 stuks
€ 18,00/ 50 stuks

Aardappelpuree € 8,00/kg
Wortelpuree € 8,50/kg
Aardappelgratin € 12,50/kg
Gemarineerde bakkrieltjes € 11,40/kg
Krokotjes met veenbessen € 9,00/20 stuks

BIJGERECHTEN

Woudappeltje gepocheerd € 2,95/stuk
en gevuld met veenbessen

Huisgemaakte veenbessencompote € 18,90/kg
Gebakken en gekarameliseerd
grondwitloof € 6,80/4 stuks

Extra saus nodig?

U kan onze peper-, champignon-, grand-veneur-, fine champagne en druivensaus op bestelling verkrijgen!

BESTEL TIJDIG UW PRODUCTEN EN GENIET VAN EEN HEERLIJK FEESTMENU !

VOOR DE GROTE TAFEL

Konijn op Vlaamse wijze	€ 25,30/kg
Wildragout van hert	€ 26,35/kg
Parelhoenfilet met witte druivensaus	€ 19,90/kg
Kalkoenfilet in champignonsaus	€ 18,90/kg
Kipfilet in witte druivensaus	€ 18,90/kg
Tong in madeirasaus	€ 16,90/kg
Varkenshaasje in peperroomsaus	€ 18,90/kg
Videevulling	€ 14,95/kg

VERRASSEDE BROODJES

Belegde mini sandwiches op schotel € 1,35/stuk
Verkiest u liever luxe beleg?
Dan betaalt u € 0,25 meer per minisandwich

Rond gevuld brood € 40,00/stuk
met 30 belegde minisandwiches

Rond fantasiebrood € 70,00/stuk
met 60 belegde minisandwiches

Ook onze gevulde broden zijn in luxe uitvoering beschikbaar.

DESSERTEN

Dessert bordje van de chef	€ 7,95/pers.
Chocolademousse v/h huis	€ 2,80/stuk
Rijstpap op grootmoeders wijze	€ 2,80/stuk
Tiramisu v/h huis	€ 2,90/stuk

Desserten buffet voor een grotere groep? Vraag naar onze formule in de winkel!



SUGGESTIE MENU

MENU 1

€ 29,40/pers.

Cocktail van grijze garnalen
Tomatenroomsoep
Kipfilet in witte druivensaus

MENU 2

€ 33,00/pers.

Visschelp van het huis
Witloofsoep met gerookte zalm
Fazantenfilet 'fine champagne

MENU 3

€ 35,00/pers.

Scampi pannetje van de chef
Kreeftenbisque
Hertenkalf

KINDERMENU

€ 16,00/pers.

Tomatensoep met balletjes
Koninginnenhapje
Kinder chocomousse

GESCHENKTIP: DE PIKAERTS CADEAUBON

Met de Pikaerts cadeaubon kan u een origineel en functioneel geschenk geven aan een dierbaar persoon. Bovendien beloont Klasseslager Pikaerts bij een aankoop van een cadeaubon voor 50 euro de gelukkige met 10 euro extra.



KLASSESLAGER

ONLY REAL MEAT
EST. 1985

WIJ WENSEN U ALVAST PRETTIGE FEESTDAGEN EN EEN FANTASTISCH EN GEZOND

2020

WWW.KLASSESLAGER.BE

TIP
BESTEL
TIJDIG



Openingsuren

Maandag 23/12 8u tot 13u

Dinsdag 24/12 8u tot 16u

Woensdag 25/12 9u tot 13u

Donderdag 26/12 Gesloten

Vrijdag 27/12 8u tot 18u

Zaterdag 28/12 8u tot 18u

Zondag 29/12 8u tot 13u

Maandag 30/12 8u tot 13u

Dinsdag 31/12 8u tot 16u

Woensdag 01/01 enkel bestellingen afhalen

Donderdag 02/01 en Vrijdag 03/01 Gesloten

Zaterdag 04/01 Volgen wij weer de
gewone openingstijden

Met de feestdagen vragen we u om uw bestelling te mailen naar info@pikaerts.be (of om langs te komen in de winkel)

We noteren geen telefonische bestellingen om misverstanden te vermijden. U ontvangt van ons ook dadelijk een bestelbon. Kijk deze ook altijd goed na. U kan uw bestelling ook enkel afhalen op vertoning van de bestelbon.

Doorheen het jaar leveren wij graag maatwerk. Met de feestdagen kunnen wij helaas niet afwijken van de folder.

We hebben geen einddatum voor de bestellingen. We hanteren het principe vol is vol. Dat wil zeggen dat we geen bestellingen meer aanvaarden als we aan onze maximum capaciteit zitten. Dit heeft te maken met productie, stockage en kan per product/menu verschillen.

Op sommige verpakkingen gelden waarborgen, indien u deze terug brengt worden deze weer in mindering gebracht.



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

44_2019_3000