



# MENUKAART

**Boordevol lekkere**

**gerechten & suggesties**



**KLASSESLAGER  
PIKAERTS**

Haachtsebaan 39 - 3140 Keerbergen  
Tel 015 51 55 43

 [facebook.com/slagerijpikaerts](https://facebook.com/slagerijpikaerts)  
[www.pikaerts.be](http://www.pikaerts.be)



**10 JAAR PASSIE EN AMBACHT**

**VERS  
VOORU**  
.....  
**GEMAAKT**  
.....  
*Gold quality  
By  
Klasselagers*



Welkom in de (eindejaars)folder 2021-2022. Blij dat we u sinds kort, weer met de glimlach kunnen verwelkomen.

De toekomst kunnen we natuurlijk niet voorspellen, wat we wel kunnen voorspellen is dat u met behulp van deze folder inspiratie kan opdoen: inspiratie voor de feestdagen, een speciale gelegenheid of gewoon een avondje onder familie.

Dagelijks vindt u in onze winkel huisbereide producten waarmee wij u telkens willen verwennen. Zowel ons rundsvlees, dat wij zelf op de boerderij selecteren, als onze andere vlees- en gevogelte producten zijn stuk voor stuk heerlijk smaakvolle stukken vlees van de hoogste kwaliteit. Ook voor vegetarische producten en gerechten kan u zeker bij ons terecht.

Het wild dat wij verkopen komt van Europese bodem en liefst nog, hoe kan het ook anders, uit onze eigen Ardennen.

Kiest u voor gemak, dan bent u bij ons aan het juiste adres. Naast kant-en-klare gerechten, soepen, sauzen, ... verzorgen wij ook opgemaakte buffetten, kaasschotels, enz. Gezellig met familie of vrienden gourmetten en verder geen boodschappen doen? Dan heeft u bij ons een ruime keuze aan schotels en ALL-IN pakketten.

**Namens het hele team wensen wij u alvast een gezond en spetterend 2022!**



*Uw Klaseslager Pikaerts  
Bart, Dimitri en het voltallige team voor en  
achter de schermen.*

## Gezellig tafelen

### FONDUE PARTY

€ 10,95/pers.

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

*Bestaande uit het standaard  
fondueassortiment aangevuld met:*

#### **Wild fondue (wild seizoen)**

supplement € 6,95/pers.

Gemarineerd everzwijn, fazanten, hertenkalf

### GOURMET PARTY

€ 11,25/pers.

Mals 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.

Mals runderbiefstuk, varkenshaasje, lamskotelet, kalkoenfilet, mini kipsaté, kalflapje, 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

Gourmet: kipfilet, hamburgertje, worstjes

Fondue: fantasieballetjes, worstjes, kipfilet, spekrolletje

€ 5,90/pers.

### Extra vlees gourmet of fondue

Fondue balletjes

€ 4,00/10 stuks

Spekvinkjes

€ 4,00/10 stuks

Worstjes

€ 4,50/10 stuks

Herten steakje

€ 2,50/stuk

## FONDUE OF GOURMET "ALL-IN"

(vanaf 4 personen)

**Fondue all-in** € 25,00/pers.

**Gourmet all-in** € 27,00/pers.

**Tomatensoep**

**Fondue of gourmet met  
koude groenteschotel en sausjes**

**Rijstpap van het huis**

**NIEUW**

## WINTER BBQ DE LUXE

(vanaf 4 personen)

Assortiment bbq vlees en schaaldieren

€ 24,60/pers.



# Warme groenten Pikaerts

**vanaf 2 personen**

€ 7,90/pers.

- Boontjes met spek
- Zoete aardappel
- Gekarameliseerd witloof
- Vergeten groenten mix

# Koude salade Pikaerts

**vanaf 2 personen**

€ 7,90/ pers.

Diverse rauwkosten, aardappel- en pastasalade

# Koude en warme sauzen

steeds verkrijgbaar

- Tartaar
- Cocktail
- Curry
- ...
- Peper
- Champignonroom
- Fine champagne
- ...

# Kaasplank

**vanaf 2 personen**

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.



**Met smaak en passie, daar gaan we voor!**

# Luxe tapaplank

vanaf 4 personen

€ 11,95/pers.

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

# Koud buffet de luxe

vanaf 4 personen

€ 34,90/pers.

- 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

€ 17,90/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 "LUXE"**  
met feestvulling € 10,95/pers.

**Gevulde babykalkoen "LUXE"**  
(5-7 personen) € 69,00/stuk

**Gevulde kalkoen "LUXE"**  
(8-10 personen) € 85,00/stuk

### Geniet van onze standaard luxe vullingen!

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

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

vergeet deze niet tijdig  
te bestellen!

"Just taste the difference!"



# Aperitief

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

**Kippenknabbels** € 3,90/6 stuks

**NIEUW**

## Degustatie plank van de chef.

Een greep uit ons grote assortiment charcuterie om de kleine honger alvast te stillen.

(vanaf 4 personen) € 11,95/pers

# Feestelijke soepen

**Tomatensoep** € 5,00/liter  
Van tomatomaatjes verrijkt met verse room & lekkere soepballetjes.

**Witloofsoep met gerookte zalm** € 6,80/liter  
Heerlijke witloofsoep van eigen bodem, afgewerkt met het zoute van de huis gerookte zalm.

**Pompoen wortel soep** € 5,80/liter  
Rijke pureesoep van Butter nut, ui en selder verfijnd met specerijen.

**Kreeftenbisque** € 13,90/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”** € 11,90/pers.  
Fijn gesneden carpaccio van ons Belgisch Wit-blauw, met Parmegiano Reggiano, fleur de sel, olijfolie, zwarte peper en notensla.

**Gravad lax “invincible”** € 13,95/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** € 12,90/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 Kaaskroketten** € 4,90/2 stuks  
Met klaartjes & compté kaas.

**Huisgemaakte garnaalkroketten** € 7,20/2 stuks  
Met verse Noordzeegarnalen.

**Noordzeepannetje van het huis** € 10,90/pers.  
Porseleinen kommetje gevuld met lekkers uit onze Noordzee.

**Visschelp van het huis** € 10,20/stuk  
Visschelp uit de Noordzee, afgewerkt met kaaslaagje om te gratineren.

**Scampi van de chef** € 10,60/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.

**NIEUW**

**Kreeft Bellevue**  
**Halve kreeft** € 26,60  
**Hele kreeft** € 47,90

**Scampi diabolique** € 18,00/pers.  
Scampi in een licht pikant sausje met aardappelpuree.



**Uw gasten zijn goud waard**

# 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.

Hazenrugfilet met poivradesaus .

**Varkenshaasje** € 16,80/pers.

Varkenshaasje in een poivradesaus.

**Wildstoofpotje van hert** € 19,90/pers.

Heerlijk huisgemaakt wildstoofpotje van hert  
In dit gerecht zit de groenten garnituur reeds verwerkt.

**TOPPER**  
VAN UW KLASSESLAGER!

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

**TOPPER voorgaande jaren  
opgebonden hertenkalffilet**





# Hoofdgerechten met 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 champignonroom.

**Parelhoenfilet** € 19,90/pers.

Op vel gebakken filet van parelhoen in een overheerlijk sausje.

**Fazant** € 19,90/pers.

Op vel gebakken filet van fazant met fine champagnesaus.

**Kalkoengebraad** € 17,50/pers.

Gebakken kalkoengebraad met zachte pepersaus of fine champagne saus.

# Aardappelgerechten

**Aardappelkrokettjes** € 3,80/10 stuks  
€ 18,00/ 50 stuks

**Aardappelpuree** € 8,90/kg

**Wortelpuree** € 9,00/kg

**Aardappelgratin** € 12,50/kg

**Gemarineerde bakkrieltjes** € 11,40/kg

# Voor de grote tafel

**Konijn op Vlaamse wijze** € 25,30/kg

**Wildragout van hert** € 26,35/kg

**Parelhoenfilet** € 19,90/kg  
met witte druivensaus

**Kalkoenfilet in champignonsaus** € 18,90/kg

**Kipfilet in witte druivensaus** € 18,90/kg

**Tong in madeirasaus** € 22,20/kg

**Varkenshaasje in peperroomsaus** € 18,90/kg

**Videevulling** € 14,95/kg



# 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-, fine champagne en druivensaus op bestelling verkrijgen!

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

# Suggestie menu

## MENU 1

€ 30,00/pers.

Cocktail van grijze garnalen  
Tomatenroomsoep  
Kipfilet in witte druivensaus

## MENU 2

€ 35,00/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 belooft Klaseslager Pikaerts bij een aankoop van een cadeaubon voor 50 euro de gelukkige met 10 euro extra.

# Verrassende broodjes

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

**Verrassingsdessert van de chef** € 9,80/pers.  
**Chocolademousse v/h huis** € 2,80/stuk  
**Rijstpap op grootmoeders wijze** € 2,80/stuk  
**Tiramisu** € 2,80/stuk

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







## 10 JAAR PASSIE EN AMBACHT

“Nothing brings people together like good food”



[WWW.KLASSESLAGER.BE](http://WWW.KLASSESLAGER.BE)

## WIJ WENSEN U ALVAST PRETTIGE FEESTDAGEN EN EEN FANTASTISCH EN GEZOND 2022

**Met de feestdagen vragen we u om uw bestelling online te plaatsen via de webshop of door langs te komen in de winkel. Bij deze drukke periode vragen wij u vriendelijk een voorschot op uw bestelling.**

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 terugbrengt, worden deze weer in mindering gebracht.

OPGELET: waarborgen dienen steeds cash betaald te worden!

### OPENINGSUREN

Donderdag 23/12 GESLOTEN

Vrijdag 24/12 8u tot 16u

Zaterdag 25/12 8u tot 13u

Zondag 26/12 8u tot 13u

Maandag 27/12 GESLOTEN

Dinsdag 28/12 8u tot 18u

Woensdag 29/12 8u tot 18u

Donderdag 30/12 8u tot 13u

Vrijdag 31/12 8u tot 16u

Zaterdag 01/01 8u tot 13u

Zondag 02/01 8u tot 13u

Ma 03/01 tot Do 06/01 GESLOTEN

Vrijdag 07/01 open volgens

de normale openingsuren



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