Classe SLAGER

JARNO & SYLVIE • KNESSELARE



CULINAIRE FEESTFOLDER

2026-2027



KALKOEN-MENU*

(3-GANGEN, VANAF 2 PERSONEN)**

Duo van garnaal- en kaaskroket met garnituur

Kalkoenfilet met champignonroomsaus of roze pepersaus of sinaasappelsaus
met culinaire worteltjes, spekboontjes en verse kroketten

Fijnproevers dessert

** Alle warme gerechten worden meegegeven in vuurvaste schotels. Er wordt een kleine waarborg gerekend.*
*** Alle gangen zijn apart verkrijgbaar p.p. Alle foto's zijn ter illustratie.*

MEEST GEKOZEN MENU

VOORSTEL VAN JARNO





GASTRONOMISCHE TOPPER

‘CLASSE’-MENU*

(4-GANGEN, VANAF 2 PERSONEN)**

€48 P.P.

Scampi’s van de chef (5 st.) met culinaire groentjes

Verse aspergeroomsoep

Laaggegaarde parelhoenfilet in culinaire bruine saus
met wintergroentjes en gratin van de chef

Dessert van de chef

** Alle warme gerechten worden meegegeven in vuurvaste schotels. Er wordt een kleine waarborg gerekend.*
*** Alle gangen zijn apart verkrijgbaar p.p. Alle foto’s zijn ter illustratie.*



BOURGONDISCHE GOURMET OF FONDUE MENU

Menu met ruim assortiment vlees:

Kleits rundsvlees, Normandisch varkensvlees, Provencaals kalfsvlees gepaneerd kalkoenvlees, kip 'fines herbes', kippeboutje (F) of Brochetje (G), Fijne balletjes (F) of Chipolata 'suprano' (G)**

assortiment mini-broodjes en koude groentjes

(salade, witloof, wortelen, tomaat, fijne boontjes en komkommer)

chocomousse

EXTRA TE VERKRIJGEN

Koude sausjes (3 potjes)

€6 PER PAKKET

EXTRA TE VERKRIJGEN

Warme sausjes (2 potjes)

€6 PER PAKKET

** F (fondue), G (gourmet) - Foto's zijn ter illustratie*

MAAK KENNIS MET ONS CLASSE BIER!

Wij als ambachtelijke slagers- en landbouwfamilie zijn ontzettend trots op ons eigen Classerund. Als je aandachtig ons verhaal leest, dat je kan vinden onder ons merk 'Classe Rund', zie je onze passie voor kwaliteit, smaak en eigenheid.

Hieruit is het idee ontkiemd om een heerlijk blond karakterbier te vervaardigen dat harmonieus samen gaat met ons eigen Classe rundsvlees. Hiermee slaan we geen andere weg in. We blijven vertrouwd ons pad volgen, want bier brouwen is eigenlijk een beetje zoals salami maken. Met een juiste rijping (lagering) en een fijne kruidenmengeling bekom je een delicieus product.



Daarnaast creëren we door het brouwproces ook bierdraf. Deze draf voederen we aan onze runderen op onze boerderijen. Dit heeft een specifieke werking op de pens en op de gezondheid van onze dieren. Op deze manier springen we duurzaam om met grondstoffen, gaat er weinig tot niets verloren en is de duurzaamheidscirkel rond.

Na verschillende smaaktesten zijn we tot iets moois gekomen, bijna hemels. Een uniek recept in samenwerking met Brouwerij "Strubbe".

Ons Classe bier geeft een smaakbeleving die neigt naar een zekere zachtheid. Met een mooi karakter die uiterst geschikt is in combinatie met diverse culinaire specialiteiten op basis van verschillende soorten vlees, in het bijzonder ons lekker Classerundsvlees.

Het is ook een bier dat zowel heerlijk is bij de barbecue, een gastronomisch menu, een fantastische mondsensatie op een ontspannend moment of een smaakmaker in al uw bereidingen en stoofpotjes.

Ons Classe bier is een natuurlijk karakterbier, dat ontstaat uit een selectie van de allerbeste ingrediënten van bij ons.

Bestel via **www.classeslager.be**

LEKKER LOKAAL





Alle warme gerechten worden meegegeven in vuurvaste schotels. Er wordt een kleine waarborg gerekend. Alle foto's zijn ter illustratie.

LEUKE EXTRA'S



€35 P.P.

TEPPAN YAKI

VIS, VLEES, GROENTEN EN AARDAPPELEN

(VANAF 4 PERSONEN)

- gekruid kabeljauwhaasje
- Napolitaans zalmstukje
- afgesmaakt Scampistokje
- gemarineerd Sint Jacobsnootje
- Normandisch varkenslapje
- Kleits biefstukje
- lamskroontje natuur
- gemarineerd kiplapje

inclusief

culinaire champignon, gekruide wortelblokjes, wok groentenmix, spekboontjes, verse ananas, gekarameliseerd witloof, fijn gekruide bak-patatjes



€28 P.P.

CREATIEVE KOUDE SCHOTEL

- kip-boutjes
- hespenrolletjes met asperges
- varkensgebraad
- salami en kippenrollade
- tomaat garnaal

inclusief

bloemkool, bonen, salade, geraspte wortelen, eieren, koude aardappelen, 3 soorten sauzen

EXTRA TE VERKRIJGEN:

Koude sausjes (3 potjes) €6 PER PAKKET

Warme sausjes (2 potjes) €6 PER PAKKET

** Alle warme gerechten worden meegegeven in vuurvaste schotels. Er wordt een kleine waarborg gerekend.*

*** Alle gangen zijn apart verkrijgbaar p.p. Alle foto's zijn ter illustratie.*

Beste klanten, om uw bestelling optimaal te verzorgen
gelieve als volgt te bestellen:

Kerst (23, 24 & 25/12): bestellen t.e.m. zondag 20/12

Oud/Nieuw (31/12 & 01/01): bestellen t.e.m. zondag 27/12

Voor de feestperiode nemen we graag de tijd om samen met u de bestelling door te nemen, daarom worden er geen bestellingen telefonisch aanvaard! Gelieve een bezoek te brengen in de winkel.

Bedankt voor het vertrouwen!

Jarno & Sylvie
en het volledige team

Classe SLAGER

JARNO & SYLVIE · KNESSELARE



OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

KERSTPERIODE

Wo. 23/12: 8 tot 19u
Do. 24/12: 8 tot 18u
OPEN Vr. 25/12: 8 tot 11u

NIEUWJAARSPERIODE

Wo. 30/12: 8 tot 19u
Do. 31/12: 8 tot 18u
Vr. 01/01: 8 tot 12u OPEN

ALLE ANDERE DAGEN GELDEN DE NORMALE OPENINGSUREN

KLOOSTERSTRAAT 36 - 9910 KNESSELARE - TEL. 09 374 39 86 - FAX 09 325 03 60
INFO@CLASSESLAGER.BE - WWW.CLASSESLAGER.BE
VOLG ONS OP FACEBOOK & INSTAGRAM

PRIJZEN IN DE FEESTFOLDER KUNNEN VERANDEREN BIJ UITZONDERLIJKE MARKTWIJZIGINGEN.