

FEESTFOLDER

Onze wensen... veel liefde rondom jullie!



Koolputstraat 15 – Melsele - 03 775 86 56
www.beverenbroecke.be - info@beverenbroecke.be

APERITIEFHAPJES

WARME HAPJES

Mini worstenbroodjes	8,85€/6st
Mini pizza	9,50€/6st
Mini schelpjes	13,60€/6st
Vegetarische hapjes	18,00€/12st

ASSORTIMENT HAPJES BASIC

23,75€/ass

Variatie 15 stuks: videe hapjes, mini worstenbroodjes, mini pizza

ASSORTIMENT HAPJES ROYALE

28,50€/ass

Variatie 16 stuks: videe hapjes, mini worstenbroodjes, mini pizza, schelpjes

ASSORTIMENT HAPJES VIDEЕ

24,85€/ass

Variatie 15 stuks: videe kaas & ham, videe vol-au-vent, videe garnaal

FLEUR DE CAMEMBERT (plukbroodjes)

15,95€/st

*Heerlijke smeuięe camembert met 12 broodjes met 4 verschillende kruiden.
Verwarm in de oven én genieten maar! Dit dipbrood is de ideale apero!*

LUXE FLEUR DE CAMEMBERT

30,00€/st

*Camembert omringd door 12 broodjes. Afgewerkt met bijpassende fijne charcuterie.
De broodjes en camembert nog even afbakken in de oven en genieten maar!*



BORRELBORD NIEUW! (2 à 3 personen)

28,50€/schotel

Pepersalami, grillworst, kop, boerenham, belegen kaas, augurken, mosterd, toast**TAPASBAR 'APERO'** (Vanaf 4 pers.)

48,00€/schotel

*Pure verwennerij tijdens het aperitief! Een aperoschotel met olijven, tapenades & dipstokjes, sweet peppers & speciaal geselecteerde charcuterie waaronder boerenham, truffelsalami, finger salami, manchego, almbloemkaas, ...***TAPASBAR 'DELUXE'** (6-8 pers.)

70,00€/schotel

als sharingmaaltijd geschikt voor 4 personen.

*We breiden de aperoschotel uit met een assortiment Italiaanse charcuteries, enkele aperokaaskes, tapenades, olijven, gedroogd fruit, nootjes, fruit en tomaatjes en met een goed stukje stokbrood erbij is dit succes gegarandeerd! (4 stokbroodjes zijn inbegrepen)***Tapasmoment zelf samenstellen?** Kies jouw tapas in de winkel. Gevarieerde keuze!**SOEPEN**

Tomatenroomsoep met balletjes

6,20€/l

Aspergesoep met stukjes asperges

7,00€/l

Bospaddenstoelensoep (NIEUW)

6,50€/l

Soepballetjes (eigen werk)

9,00€/500g

Potje superano-snippers (100g)

3,95€/potje

Geef je soepen een feestelijke toets, doe er net voor het opdienen een scheutje room in en strooi er een beetje superanoham-snippers bij. De soepen zijn gemakkelijk op te warmen door voorzichtig om te roeren op een zacht vuurtje. Met 1 liter soep kan je 3 borden vullen.

**WARME VOORGERECHTEN**

Scampi in curryroomsaus (5st) met juliennegroentjes

12,50€/pp

Dit gerechtje wordt in een ovenpannetje geschikt waarvoor een waarborg van 5€ wordt gevraagd

Verse kaaskroketten

9,20€/4st

Verse garnaalkroketten

20,00€/4st



HOOFDGERECHTEN

We voorzien ruime porties per persoon. De groentjes & aardappelbereidingen kan je kiezen naar eigen goesting en keuze !!

Kalkoengebraad in jagersaus	13,95€/pp
Hertenstoofpotje met wildsaus	16,25€/pp
Varkenswangen in zwarte peperroomsaus	15,25€/pp
Rundstong in madeira met champignons	15,25€/pp
Koninginnehapje met fijne kip, champignons & verse gehaktballetjes	10,35€/pp
Varkenshaasje in boschampignonsaus	13,95€/pp
Scampi in curryroomsaus met juliennegroentjes	17,45€/pp
Paling in 't groen	28,85€/pp

Deze gerechten worden in doosjes van de winkel gedaan zodat je ze thuis nog in een ovenschotel kan schikken.

GROENTJES & FRUITIG (STEEDS PER PORTIE VOOR 2 PERSONEN)

Kwartet van wintergroentjes	16,70€/portie voor 2 pers
<i>Witloof ovengebakken, worteltjes & erwtjes, spruitjes met spekjes, pastinaakpuree</i>	
Appeltjes met veenbessen	16,00€/4 stuks
Bereide veenbessen	17.50€/kg

Deze gerechtjes worden in schoteltjes gedaan die in de oven & micro-golf kunnen.

AARDAPPELBEREIDINGEN

Aardappelgratin (portie 500g)	6,50€/portie
Aardappelpuree (portie 500g)	6,25€/portie
Verse aardappelkroketten (per20)	8,00€/20st

GEZELLIG TAFELEN

Alle gourmet en fondue vanaf 2 personen

GOURMET & STEENGRILL (8st/pp, ruime porties)

14,75€/pp

Rundsbiefstuk, varkensfilet, cordon bleu, chipolataworstje, hamburger, kippenfilet, spekvinkje, mini brochette

EXTRA GEMARINEERDE SCAMPI'S (per 5st)

8,50€/5st

KINDERGOURMET (4st/pp)

7,50€/pp

Chipolata, kippenfilet, hamburger, cordon bleu

FONDUE (400g/pp)

14,90€/pp

Rundsbiefstuk, kippen- & kalkoenfilet, varkensfilet, gekruide balletjes & spekvinkje

KINDERFONDUE

7,50€/pp

Kalkoenfilet, rundsbiefstuk, gekruide balletjes & spekvinkje

EXTRA FONDUEBALLETJES (12st)

8,95€

EXTRA SPEKROLLETJES (12st)

9,45€

Huur van een gourmetplaat is mogelijk. Reserveer tijdig!

KOUD GROENTJESASSORTIMENT (vanaf 2 pers.)

8,65€/pp

Sla, tomaat, wortelen, komkommer, seldersla, rauwkostsalade, aardappelsla en pastasalade

Gezellig aan tafel?
Post jullie foto en tag ons...
Wij kijken uit naar jullie
feestelijke verhalen!
@klasselager_beverenbroecke



KOUD BUFFET (vanaf 4 pers.)

29.95€/pp

*Een feestelijk, traditioneel menu,
je kan gezellig aanschuiven bij je gasten!!
Mooi op inox schotels geschikt!
Voor grotere gezelschappen (+14 personen)
schikken we het in buffetvorm.*

Gerookte zalm & heilbot
Tomaat met grijze garnalen
Hespenrolletje met asperges
Gebrad met selderslaatje
Kalkoensneetjes
Salami-rozetjes
Gevuld eitje met krabsla
Gebakken Kippenboutje
Verse groentjes & mozzarellaslaatje
Koude sausjes

EXTRA'S

Gepocheerde zalm

5.65€/pp

Perzik met verse tonijnsla

4.95€/pp

Pastasla

2.95€/pp

Aardappelsla

2.85€/pp

Vers gebakken broodjes & hoeveboter

3.60€/pp



SAUZEN

KOUDE SAUZEN (in potjes van 150g)

Tartaar, cocktail, curry, zigeuner, mayonaise, looksaus

2,25€/potje

WARMES SAUZEN (in potjes van 250g)

Peper, champignon, béarnaise, boschampignon, jachtsaus

4,45€/potje

KAASSCHOTELS (vanaf 2 pers.)

19,95€/pp

Op zoek naar een lekker stukje kaas?

We hebben een zeer gevarieerd assortiment gekende kazen en ook minder gekende, dé speciallekes & exclusieve kazen!

Onze troef is om de verschillende soorten te combineren met een ruime hoeveelheid vers fruit, noten, vijgen, dadels & notenmengeling!

CHARCUTERIESHOTEL (vanaf 2 pers.)

14,90€/pp

Naar uw keuze voorzien wij verse salades, paté, de lekkerste charcuterie.

Mooi gegarandeerd op een feestschotel!!

BROODASSORTIMENT

4,50€/pp

Graag aangepast brood bij je schotel?

Wij stellen het voor je samen...

Notenbrood, stokbrood, pain d'antan, fitnessbroodjes, karrewiel, ...





VERS VLEES & WILD ALLES VERS TE VERKRIJGEN. BESTEL TIJDIG!!

Met Kerst!!

Gevulde kalkoen	26,50€/kg
Gevulde kip (2 pers)	19,00€/kg
Gevulde parelhoen (+/-1,250kg)	33,70€/kg
Gevuld piepkuiken (+/-400-450g)	13,75€/kg
Gevulde barberie-eend (1,5kg of 2,5kg)	33,90€/kg

Als vulling kan u kiezen uit:

- gehakt met champignons
- gehakt met appel & cranberries
- gehakt natuur

WILD

Vers voor u, enkel op bestelling!

Everzwijnfilet, hertenkalffilet, hazenrug, reefilet,...

RUNDSVLEES

Het beste stukje voor u, recht uit Melsele!

Rosbief, filet pur, entrecôte, chateaubriand, ...

LAMSVLEES

Lamsfilet, lamskoteletjes, lamszadel, lamssaté

KONIJN

Opgerolde konijnenfilet met marinade

GEVOGELTE

U vraagt.. wij bestellen het voor u!

Patrijs, parelhoen, ...

SAUZEN

boschampignon, pepersaus, jachtsaus, champignon

IJSTAARTEN VAN DE WALLE

IJSGEBAK

Assortiment ijsgebak	4,20€/st
Mini sneeuwmannetje	4,70€/st
Ijsgebak in feestelijke cups	4,60€/st
Kinderbeker in figuur	4,50€/st
Bolletje overgoten met chocolade	4.40€/st
Ijstaartje overtrokken marsepein	4.60€/st

IJSTAARTEN

Steeds keuze uit: Vanille OF Vanille + chocolade OF Vanille + mokka

Ijsstronken (6-8-10-12 pers)	4,10€/pp
Ronde ijstaarten (4-6-8-10-12 pers)	4,30€/pp
Kerstboom (6 of 8 pers)	4,30€/pp
5 voor 12-ijstaart met advocaat (6-8-10-12 pers)	4,90€/pp
Meringuetaart(rond) (4-6-8-10-12 pers)	4,60€/pp
Stronk met dubbele slagroom (4 of 8 pers)	4,90€/pp
Stronk overgoten met pure chocolade (4 of 8 pers)	4,90€/pp
Stronk overtrokken met marsepein (4 of 8 pers)	5,30€/pp
Stronk "Exclusief" (4 of 8 pers)	5,30€/pp

enkel in vanille met meringue & frambozencoulis

SORBET

Framboos of citroen of passievruchten	8,00€/liter
Champagnesorbet	17,50€/liter



BUBBELS

BELLA MISTALA CAVA ORGANIC BRUT 75% MACABEO Y 25% CHARDONNAY 11,99€
Valencia Spanje

Strogele kleur met groene nuances. Levendige, persistente en delicate parel. De neus is stuivend met hints van witte vruchten en citrus fruit. Een zweempje brioche maakt het geheel compleet. De smaak is lekker vol en droog en resulteert in een lange, door rijp fruit, gedomineerde afdronk.

CORNARO EXTRA DRY SPUMANTE CATERINA (PROSECO) 12.04€
Veneto Italië

Lichte strogele kleur. Typisch fruitig boeket en smaak. Lekker fijne en pittige parel. Impressies van wit rijp fruit, bloemetjes en een vleugje snoep. Verfrissend en fruitig in de mond. Dit wordt bevestigd in de afdronk onder begeleiding van een elegant bittertje.

ITALIAN LOVERS

2022 CANTINE MININI SELEZIONE PREMIUM PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC 9.98€
Veneto Italië

Bleke, lichte, gele kleur. Hints van rijp wit fruit als peer en lychee. Fris en vers fruit ondersteunt door een aangename aciditeit. Zonnige, luchtige en evenwichtige stijl. Deze slobberwijn, in de goede betekenis van het woord, laat zich makkelijk en vlot drinken.

2022 CANTINE MININI SELEZIONE PREMIUM PINOT GRIGIO BLUSH DOC 9.69€
Veneto Italië

Mooie, lichte, rosé kleur. Delicate aroma's van aardbei en grenadine ondersteund door meer florale tonen en een fijn puntje citrus. Fruitig en droog mondgevoel. Evenwichtige en eenvoudige stijl die de Italiaanse zon uit je glas laat schijnen. Medium body en afdronk.

2022 CANTINE MININI SELEZIONE PREMIUM MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 9.54€
Abruzzo Italië

100% Chardonnay. Helder, fonkelende, lichtgele kleur. Beheerste aroma's van wit en geel rijp fruit begeleid door strakke hints van citrusfruit. In de mond lekker rond en zacht maar vol levendigheid en met een heerlijk droge en soepele afdronk. Een wijn die heerlijk zuiver en verfrissend is.

KAAS & WIJN

2022 Les Javelles Cépage Rare - Vin de Pays d'Oc Pinot Gris 11.38€
Languedoc Frankrijk

Het resultaat in het glas is een licht goudgele wijn. Het aroma is gul en licht kruidig. Veel wit fruit zoals lychee, peer, nectarine en een vleugje bloesem. Sappig en rijk karakter, Volle, zachte maar droge stijl. De smaak is krachtig en aromatisch, met een zalige fraîcheur op de achtergrond. Topper uit de Pays d'Oc.

2022 LES JAVELLES CLASSIC - VIN DE PAYS D'OC PINOT NOIR 11.60€
Languedoc Frankrijk

Fijne, fruitige stijl met veel kersen en een vleugje confijt. Zijn luchtig karakter gaat goed met wit vlees of gevogelte en is ook ideaal om te koelen op warme zomerdagen.

2022 MONSIEUR ET MADEMOISELLE Mlle JULIETTE GROS MANSANG (MOELLEUX) 10.02€
Gascogne Frankrijk (Zoet voor bij blauwe en brokkel kazen of paté en Foie Gras)

100% Gros Mansang. Mooie heldere, gouden kleur. Lekker intense en verleidelijk aromatische neus. Impressies van ananas, rijpe peer, gele perzik en een fijn vleugje abrikoos bespelen de zintuigen en verlenen de wijn zijn sterk exotisch karakter. De afdronk balanceert mooi tussen zoete, ronde tonen en een spannende verfrissende ondertoon.

IDEAAL BIJ ROOD VLEES & WILD

2018 CASTILLO DE ENÉRIZ RESERVA RED

10.47€

Navarra Spanje

Deze Reserva heeft een fruitig en kruidig aroma, alsook fijne geroosterde tonen, en een mooie vanille toets. Hoge complexiteit en finessevol. De afdrank is zoals een goede reserva zou moeten zijn: gesofisticeerd maar met smaak en lengte!

2019 DUCA DI SARAGNANO CHIANTI RISERVA DOCG

15.02€

Toscane Italië

Levendig rood, met een lichte baksteenrode glinstering die zich ontwikkelt met ouder worden. Geuren van rijp rood fruit met een hint van viooltjes. De fluwelen smaak is een perfecte balans tussen fruit, frisheid en zachte tannine. De licht gekruide afdrank blijft wel even aanhouden. Rijpe en zonnige jaargang.

AWARDS: 96 pts Luca Maroni

NOG VEEL MEER KEUZE!

Scan de QR code en ontdek meer dan
1200 wijnen in onze MEAT My WINE webshop!

↩ Scan mij!



ENKELE BEREIDINGSTIPS.

We lichten 't één en 't ander toe. Zo kan u vlot te werk gaan in de keuken!
Smakelijk & geniet!!

BEREIDINGSWIJZE VOOR GEVULDE KALKOEN - KIP - PARELHOEN

- Neem de kalkoen een goed uur op voorhand uit de koelkast.
- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Wrijf de kalkoen in met olijfolie.
- Leg de kalkoen met een stevig klontje boter in de braadslede.
- Plaats de kalkoen vervolgens in de oven
TIP!: een braadslede die nét iets groter is dan de kalkoen is voldoende!
- Bak de kalkoen gedurende 30 minuten op 170°C, zo wordt de buitenzijde goudbruin.
- Verlaag de temperatuur van de oven tot 140°C.
- Overgiet de kalkoen enkele malen met het braadvocht
- De braadtijd is afhankelijk van het gewicht
Bij opgevulde kalkoen: 2kg is 1u15 min, 30 min bijtellen per extra kilogram
Bij opgevulde kip of parelhoen: 45 min per kg om te starten,
15 min per extra 500g bijtellen
Kan je de kerntemperatuur meten? Deze mag 65°C zijn.

OPWARMTIP APERITIEFHAPJES IN DE OVEN

- Verwarm de oven voor op 190°C gedurende 10 minuten.
- Aperitiefhapjes in de oven op 190°C gedurende 6 minuten.

TIP! FLEUR DE CAMEMBERT IN DE OVEN

- Verwarm de oven voor op 230°C gedurende 10 minuten.
- Steek het Camembert-brood in de oven op 200 °C gedurende 12 tot 15 minuten.

OPWARMTIP KAASKROKETTEN & GARNAALKROKETTEN

- Bak ze in de friteuse gedurende 4 minuten bij 175°C.

OPWARMTIP KWARTET VAN WINTERGROENTJES

- Verwijder de vershoudfolie, het schoteltje is speciaal gemaakt zodat het ZEKER in de microgolfoven & oven mag.
- MICROGOLF: afgedekt 6 à 8 minuten op 750W.
- OVEN: Verwarm de oven voor op 200°C gedurende 10 minuten.
Verwarm de groentjes afgedekt op 180°C gedurende 25 minuten.

OPWARMTIP APPELTJES

- Verwijder de vershoudfolie, het schoteltje is speciaal gemaakt zodat het ZEKER in de microgolfoven & oven mag.
- MICROGOLF: afgedekt 6 à 8 minuten op 750W.
- OVEN: Verwarm de oven voor op 200°C gedurende 10 minuten.
Verwarm de appeltjes afgedekt op 180°C gedurende 25 minuten.

OPWARMTIP STOOFPOTJES & HOOFDGERECHTJES

- Verwijder de vershoudfolie, het schoteltje is speciaal gemaakt zodat het ZEKER in de microgolfoven & oven mag.
- MICROGOLF: afgedekt 8 à 10 minuten op 750W.
- OVEN: Verwarm de oven voor op 200°C gedurende 10 minuten.
Verwarm het hoofdgerecht afgedekt op 180°C gedurende 30 minuten.
Vergeet niet halverwege de tijd het gerecht om te roeren.

OPWARMTIP AARDAPPELBEREIDINGEN

- Verwijder de vershoudfolie, het schoteltje is speciaal gemaakt zodat het ZEKER in de microgolfoven & oven mag.
- MICROGOLF: afgedekt 8 à 10 minuten op 750W.
- OVEN: Verwarm de OVEN op 200°C gedurende 10 minuten.
- Plaats het schoteltje afgedekt gedurende 30 minuten op 175°C in de oven.



*Wij wensen
iedereen
een fijne Kerst
en een gelukkig
2024!*

TIJDIG BESTELLEN!

Om praktische reden worden er geen aanpassingen aan schotels of menu's gedaan.

Bestellingen voor Kerst noteren we t.e.m. zondag 17 december.

Bestellingen voor Nieuwjaar noteren we t.e.m. zaterdag 23 december.

HOE BEST BESTELLEN?

U kan bestellen op 3 manieren:

- In onze winkel

U ontvangt een bestelnummer met afhaaluur, dat u dient af te geven bij afhaling.

- Telefonisch

We noteren uw bestelling. U noteert het bestelnummer met afhaaluur, dit dien je af te geven bij afhaling.

- Per mail via info@beverenbroecke.be

Uw bestelling per mail is enkel geldig indien u een bevestiging met bestelnummer & afhaaluur ontvangen heeft. Dit bestelnummer dient u mee te brengen bij afhaling.

Wij vragen om WAARBORGEN voor planken, porselein CASH TE BETALEN, dit wordt dan ook cash terugbetaald bij terugbrengen (gereinigd en intact).

Door waarborgen te vragen en op deze manier onze schotels te hergebruiken, willen we ons steentje bijdragen aan het milieu!

AFHALEN BESTELLINGEN

Zondag 24/12 9u-11.30u (Winkel ook OPEN van 8u-12u)

Maandag 25/12 11u-12u

Zondag 31/12 9u-11.30u (Winkel ook OPEN van 8u-12u)

Maandag 1/1 11u-12u

Op jouw bestelnummer zal jouw exacte afhaaluur staan.

Voor een vlotte afhaling, gelieve deze uren te respecteren.

OPENINGSUREN FEESTDAGEN

Zondag 17 december	open van 7u-12u LAATSTE DAG BESTELLEN KERST
Maandag 18 december	gesloten
Dinsdag 19 december	gesloten
Woensdag 20 december	open van 7u - 12.30u & 13.30u-17.30u
Donderdag 21 december	open van 7u - 12.30u & 13.30u-17.30u
Vrijdag 22 december	open van 7u - 12.30u & 13.30u- 16.00u (!!)
Zaterdag 23 december	open van 7u-12u , in de namiddag bereiden we met de grootste zorg jullie bestellingen voor! LAATSTE DAG BESTELLEN OUD & NIEUW

Zondag 24 december Winkel OPEN van 8u-12u
Afhalen bestellingen van 9u-11.30u

Maandag 25 december ENKEL AFHALEN BESTELLINGEN tussen 11u -12u
Dinsdag 26 december gesloten
Woensdag 27 december open van 7u - 12.30u & 13.30u-17.30u
Donderdag 28 december open van 7u - 12.30u & 13.30u-17.30u
Vrijdag 29 december open van 7u - 12.30u & 13.30u-**16.00u (!!)**
Zaterdag 30 december **open van 7u-12u**, in de namiddag bereiden we met de grootste zorg jullie bestellingen voor!

Zondag 31 december Winkel OPEN van 8u-12u
Afhalen bestellingen van 9u-11.30u

Maandag 1 januari ENKEL AFHALEN BESTELLINGEN tussen 11u -12u

Gesloten van dinsdag 2 januari t.e.m. vrijdag 5 januari.
We nemen even rust, voor ons gezin & om onze batterijen op te laden!

Zaterdag 6 januari uitzonderlijk open van 7u-**13u**
Zondag 7 januari open van 7u-12u
Hierna gelden de normale openingsuren.

Bestellingen voor deze dagen kunnen telefonisch of per mail doorgegeven worden.

NORMALE OPENINGSUREN

Woe-do-vrij van 7u-12.30u & 13.30u-17.30u
Zaterdag van 7u tot 16u
Zondag van 7u tot 12u
Ma-di gesloten

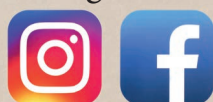
Deze prijslijst vervangt alle voorgaande.
Indien de energie- en grondstofprijzen zouden wijzigen de komende maanden kunnen wij genoodzaakt zijn de prijzen aan te passen. Meer info hierover kan u steeds bekomen in de winkel. Dank voor uw begrip.



— KLASSESLAGER — **BEVEREN BROECKE**

VERS VLEES • CHARCUTERIE • KAZEN • GROENTEN • FRUIT • TRAITEUR

Volg ons!



Koolputstraat 15 – Melsele - 03 775 86 56 - www.beverenbroecke.be - info@beverenbroecke.be