



EINDEJAARSFOLDER 2020 - 2021


slagerij

Hemelsoet

MEER DAN 35 JAAR AMBACHT



Smaakvolle feestdagen!

Wat de toekomst zal brengen kunnen we je helaas niet vertellen, maar 2020 zit er in elk geval bijna op. Een jaar dat we allen niet snel zullen vergeten, een jaar waarin we moesten doorzetten, op onze tanden bijten en tevreden met minder zijn.

Ook feest vieren heeft een andere dimensie gekregen in het afgelopen jaar, maar team Hemelsoet is vast besloten om hier niet voor minder te gaan, integendeel! Wij gaan jullie laten genieten als nooit tevoren. Dit doen wij voor u met verrassende, heerlijke gerechten zonder dat u hiervoor uren in de keuken hoeft te staan. Met een klein beetje hulp van ons kan u maximaal genieten van je feestgezelschap. Eén van onze nieuwe feestmenu's zal u en uw gasten zeker kunnen bekoren.

Wij werkten bovendien ook een volledig vegetarisch alternatief uit, die gerechten herken je aan dit symbooltje. 🌱

Klinken op de toekomst wordt nog zoveel leuker met de aangepaste wijnen van La Vinoteca uit Ertvelde die met zorg voor jullie werden geselecteerd.

Wij kijken erg dankbaar terug op 2020, jullie stonden voor ons in de rij, soms in de zon, soms in de regen, een hele grote dank je wel voor dit vertrouwen, wij kijken er nog meer naar uit om voor jullie te koken... **MET SMAAK EN PASSIE!**

Fijne feestdagen!
Dieter, Noël, Martine en het ganse slagerij Hemelsoet Klasse team

Kluizendorpstraat 62 - 9940 Kluizen - www.klasseslagerhemelsoet.be
tel 09 357 53 67

Aperitief / to share

TRIO VAN KOUDE AMUSES 🌱 € 6,95/ASSORTIMENT

Mousse van tomaat vergezeld van een pestosausje
Zalmtartaar vergezeld van frisse dillegarnituur
Geitenkaasje met paprika en tomatenkonfijt

DUO VAN WARME AMUSES 🌱 € 5,95/ASSORTIMENT

Oosterse Scampi diabolique
Minivispannetje

HUISBEREIDE MINIBLADERDEEGHAPJES € 17,95/ASSORTIMENT

Assortiment van 20 hapjes: pizza's, worstenbroodjes, zakouskis, zalmrolletjes, ...

MINI QUICHE MET BRIE, APPEL EN HONING € 1,50/STUK

MINI WORSTENBROODJE € 1,00/STUK

MINI PIZZA € 1,00/STUK

TAPASSCHOTEL ITALIAANS (2 À 3 PERSONEN) € 19,25/SCHOTEL

Olijven, zongedroogde tomaatjes, grill worst, pancetta, klasse droge worst, finocchio, mosterdkaas en wraps met kip

TAPASSCHOTEL CULINAIR (4 À 5 PERSONEN) € 39,95/SCHOTEL

Olijven, zongedroogde tomaatjes, klasse droge worst, manchego, scampi's met look, tapenade en grissini, kruidenham, wraps, truffelsalami en gemarineerde ansjovis



LA GRANJA 360 * TIP €12,45

Deze aangenaam zachte cava heeft een lichte kleur, aanhoudende bubbels en een goede mousse. In de mond krijgt u een evenwichtige smaak van rijp wit fruit en noten. Op uw gezondheid!



More to share

Kidsplank met dipgroentjes	€ 6,00/ST
Palletje ambachtelijke ham met sappige cavaillon	€ 7,00/ST
Palletje wildpastei met konijn en peperkoek	€ 7,00/ST
Palletje aperokaasjes, noten, rozijntjes en shiitakes	€ 7,00/ST
Gegrilde ribbetjes	€ 7,00/ST
Traag gegaard en gelakt spek	€ 7,00/ST
Scampi (10) Thaï Curry met Chinese mie	€ 8,00/ST

Koude en warme voorgerechten

Italiaanse kasteelham met cavaillonbolletjes, buffelmozzarella en balsamico	€ 7,95/PERS
Carpaccio van tomaat met burrata en chutney	€ 8,95/PERS
Noordzeecocktail van garnaltjes, krab en zalm	€ 8,95/PERS
Rundscarpaccio van Belgisch witblauw, Fleur de sel, Parmezaan en tomatenkaviaar	€ 8,95/PERS
Cannelloni van pastrami, rucola en groene pesto	€ 9,50/PERS
Scampipannetje van de chef	€ 9,50/PERS
Sloepje van tongrolletjes met preisaus	€ 9,50/PERS

Feestsoepen

verkrijgbaar per liter (+/- 3 personen)

Tomatenroomsoep met balletjes	€ 4,25/LITER
Champignonsoep	€ 4,25/LITER
Aspergegrèmesoep	€ 5,00/LITER
Heldere fijne groentebouillon	€ 5,00/LITER
Thaïse rode currysoep met koriander	€ 5,00/LITER
Zachte Butternut pompoensoep met een vleugje kokos	€ 5,00/LITER
Bisque van schaaldieren	€ 7,00/LITER



Hoofdgerechten

Alle hoofdgerechten met vlees zijn inclusief onze traditionele of hedendaagse (aanrader!) warme groenteschotel.

Vermeld zeker uw voorkeur bij de bestelling!

Bestel ook uw aardappelbereiding naar keuze bij.

Verkrijgbaar vanaf 2 personen

Vegetarische lasagne met gegrilde groenten en ricotta	€ 13,00/PERS
Orloffgebraad met kaassaus	€ 13,50/PERS
Klasseham met archiducsaus	€ 13,50/PERS
Feestelijk gevuld kalkoengebraad met portosaus	€ 15,50/PERS
Kalkoengebraad met zacht pepersausje	€ 15,50/PERS
Vegetarische tartiflette met portobello's en boursin	€ 17,25/PERS
Gemarineerd varkenshaasje met graantjesmosterdsaus	€ 17,00/PERS
Zacht gegaarde varkenswangetjes met tijmsaus	€ 19,00/PERS
Stoofpotje van hert en everzwijn met Gulden Draak	€ 19,00/PERS
Vispannetje van de chef (met koud slaatje inbegrepen)	€ 20,50/PERS
Gegrilde kalfsmedaillon met champignonsaus	€ 22,00/PERS
Hertensteak met Grand veneursaus	€ 23,50/PERS
Gevulde babykalkoen met Veroniquesaus	
De babykalkoenen zijn enkel verkrijgbaar per 6 personen	
Om zelf te bakken	€ 89,00/STUK
Gegaard en versneden (enkel nog opwarmen)	€ 99,00/STUK

Aardappelbereiding

Verse kroketten: 20 stuks per doosje	€ 5,95/DOOSJE
Verse frietjes (voorgebakken - doosje 1 kg = 3-4 personen)	€ 2,30/DOOSJE
Aardappelgratin (pannetje om nog te gratineren)	€ 2,95/PANNETJE
Gemarineerde krielpatatjes in de schil (doosje 1 kg = 3-4 personen)	€ 9,75/DOOSJE
Aardappelpartjes met rozemarijn (doosje 1 kg = 3-4 personen)	€ 9,75/DOOSJE

*

*

Menu's

Verkrijgbaar vanaf 2 personen

MENU 1: NOSTALGICA

€ 29,95/PERS

Een menu dat je zal terugvoeren naar het echte traditionele familiegevoel.
Italiaanse kasteelham met cavaillonbolletjes, buffelmozzarella en balsamico
Tomatensoep met balletjes
Orloffgebraad met kaassaus, traditionele warme groentekrans en kroketjes
Nostalgisch Vlaams dessertbordje

MENU 2: CLASSICA

€ 33,95/PERS

Onze feestklassieker, heerlijk samen genieten.
Zachte Butternut pompoensoep met een vleugje kokos
Scampipannetje van de chef
Kalkoengebraad met zacht pepersausje, traditionele warme groenteschotel en kroketjes
Feestelijk gebakje van passievruchtenmousse en biscuit

MENU 3: FLEXITARIËR

€ 37,95/PERS

Een menu voor de vegetariër of de visliefhebber, voor elk een culinair feestje.

Carpaccio van tomaat met burrata en chutney
Heldere fijne groentebouillon
Vegetarische tartiflette met portobello's en boursin
of
Gepocheerde zalmfilet met kreeftensausje, hedendaagse warme groentjes en kroketjes
Mousse van caramel met witte biscuit en melkchocolade

MENU 4: FIJNPROEVER

€ 38,95/PERS

Onze culinaire topper, voor verfijnd feestplezier.
Cannelloni van pastrami, rucola en groene pesto
Thaïse rode currysoep met koriander
Zacht gegaarde varkenswangetjes met tijmsaus, hedendaagse warme groenten en gratin
Zoet trio van de chef

MENU 5: KIDS

€ 9,95/PERS

Voor de kleinste sloebers mag het ook echt feest zijn.

Tomatensoep met balletjes
Kipfilet met appelmoes en kroketjes
Chocolademousse

ZIE OOK ONZE WIJNTIPS ACHTERAAN DE FOLDER!



Lekker tafelen

TEPPANYAKI

€ 14,75/PERS

Steak, lamskotelet, kipfilet baharat, eendenborstfilet, Zuiders kalkoenlapje, varkenshaasje met kruidenboter, kabeljauwfilet, zalmfilet en scampi's

Graag ook bakgroentjes bij uw Teppanyaki?

Zie onze groenteschotels op blz. 10

STEENGRILL PUUR

€ 14,75/PERS

Steak Witblauw, Simmentaler ribeye, lamskroontje, varkenshaasje, Duroc-lapje, kalkoensteak, kipfilet, zalm en kabeljauw

GOURMET

€ 10,75/PERS

Steak, kipfilet, hamburger, Zwitsers schijfje, lenteburger, kippenchipolata, schnitzel, varkensreepjes en minibrochette

KLASSE GOURMET

€ 13,75/PERS

Steak, kalkoenlapje, kipfilet, kippenchipolata, hamburger, lamskotelet, varkenshaasje, zalmfilet en scampi's



WILDGOURMET PUUR

€ 21,75/PERS

Hert, kangoeroe, fazant, everzwijn, eend, parelhoen, haas, bosduif en wildgyros

All-In menu met aangepaste warme groentjes, Grand Veneursaus en aardappelgratin

KINDERGOURMET

€ 5,95/PERS

Kalkoenlapje, hamburger, Zwitsers schijfje en kippenchipolata (in kinderbox met geschenkje)

KLASSE FONDUE

€ 12,75/PERS

Balletjes, spekrolletjes, worstjes en blokjes kalkoen, rund, varken en kalf

KINDERFONDUE

€ 5,50/PERS

Balletjes, spekrolletjes, worstje en blokjes kalkoen (in kinderbox met geschenkje)

EXTRA'S

- Steaks van hertekalf € 6,95/PERS
(gourmet/teppanyaki - schoteltje van 3 stuks)
- Blokjes hertekalf € 6,95/STUK
(fondue - schoteltje van 8 blokjes)
- Balletjes/spekjes/worstjes € 12,50/STUK
(Schoteltje met 20 balletjes, 10 spekjes en 5 worstjes)



WINTERBARBECUE

€ 23,50/PERS

Vanaf 4 personen - we voorzien grotere stukken vlees die u zelf kan versnijden aan de BBQ

Scampibrochette
Lamskroontje
Entrecôte Belgisch witblauw
Varkenshaasje
BBQ-worst met fijne kruiden

Traditionele of hedendaagse warme
groenteschotel
Krielpatatjes in de schil
Warme BBQ-saus
Broodjes + boter

WOKSCHOTEL

€ 17,95/PERS

Verkrijgbaar vanaf 4 personen

4 verrassende combinaties om zelf te wokken: kip, scampi, rundgyros en varkensreepjes, aangevuld met groentjes, pasta, rijst en woksauzen

PIZZAPARTY

€ 13,95/PERS

Verkrijgbaar vanaf 4 personen

Trendy en familievriendelijke formules om gezellig te tafelen!
Vlees- en visgarnituren, vers gesneden groentjes, olijven, 2 soorten tomatensaus, kazen, kruiden en pizzabodems

OPGELET:

We hebben maar een beperkt aantal pizza-oventjes die we kunnen verhuren.
Snel reserveren is de boodschap!



Groenteschotels

Koude groenteschotel

€ 5,95/PERS

Sla, geraspte worteltjes, rauwkostsalade, tomatenpartjes met ui en vinaigrette, bloemkoolroosjes, prinsesboontjes, Oosterse taboulé, pasta en aardappelsalade

Teppanyaki groenteschotel

€ 5,95/PERS

Verse ananasblokjes, sojascheutjes, cherrytomaatjes, witloof, champignons, bakpatatjes, courgettemix, boontjes met spek en noedels

Warme groenteschotel 'traditioneel'

€ 6,25/PERS

Jonge worteltjes, spruitjes met spek, bloemkool met kaassaus, witloof, champignons en appeltje met veenbessen

Warme groenteschotel 'hedendaags'

€ 6,25/PERS

Taartje van zoete aardappel, spinazie en feta, pastinaakfrietjes, oventomaatje met rozemarijn, witloof, savooi met spekjes en fijne wokgroentjes

Sauzen

Huisbereide koude sauzen (verkrijgbaar per potje van 150 gr)

€ 1,50/POTJE

Cocktail, tartaar, mosterdsaus, currysous, looksaus en Provençaalse saus

Huisbereide warme sauzen (verkrijgbaar per potje van 500 gr)

€ 6,00/POTJE

Archiduc, grand veneur, béarnaise, roze pepersaus en gewone pepersaus



Broodjes

Minibroodjes + botercupje

€ 0,50 /STUK

Ideaal als begeleiding bij uw kaasschotel of buffet.

De broodjes zelf nog enkele minuutjes afbakken voor een ovenvers resultaat!

Minisandwiches (30 stuks per schotel)

€ 40,00 /SCHOTEL

Gevarieerd assortiment beleg + groentjes

Minipistolets (25 stuks per schotel)

€ 40,00 /SCHOTEL

Zachte broodjes die gevarieerd belegd en gegarneerd worden.



Klassebuffet

Klassebuffet

€ 21,25/PERS

Tomaat garnaal, perzik met huisbereide tonijnsalade, duo van gerookte zalm en heilbot, gevuld eitje, gebraden rundrosbief, gekookte ham met asperges, Italiaanse ham met meloen, paté van de chef met uienconfituur en gebakken varkensgebraad met mosterd.

Dit buffet wordt aangevuld met onze koude groenteschotel, sausjes en feestelijk gegarneerd.

Kaasschotel

Kaasschotel

€ 13,50/PERS

Assortiment Belgische en buitenlandse kazen (300 gr pp) aangevuld met vers fruit, noten, rozijnen en shiitakes.



Desserts

Feestelijk gebakje van passievruchtenmousse en biscuit € 5,95/PERS

Mousse van caramel met witte biscuit en melkchocolade € 5,95/PERS

Biscuitbloempje van framboos en passievrucht € 5,95/PERS

Nostalgieisch Vlaams dessertbordje € 6,50/PERS

Zoet trio van de chef € 6,95/PERS

Huisbereide ijstaart met advocaat en meringue (6-8 personen) € 24,95/STUK

Haal de hobbykook in jou naar boven



En als classeslager kunnen wij jou hier bij helpen met raad en daad ... Bestel een stuk vers vlees om zelf te bereiden en u krijgt er het advies gratis bovenop!



- Wild en gevogelte
- Verschillende soorten (gerijpt) rundvlees
- Ons heerlijk sappig varkensvlees Duroc d'Olivres van Oost-Vlaamse bodem

Pieter van "La Vinoteca" in Ertvelde is een gepassioneerde partner van ons.
Hij selecteerde deze 4 toppers als begeleiding bij onze gerechten.
Gezondheid!



L' OMBRE FRAICHE

€ 9,10/ST

Deze 'koele schaduw' is een witte wijn vervaardigd uit druiven van Muscadelle, Loin de l'Oeil en Sauvignon Blanc en afkomstig uit één van de oudste wijngebieden van Frankrijk: Gaillac.

In het glas lichtgeel, in de neus delicate en bloemige aroma's, op de tong mooie, frisse en levendige zuren met hints van appel, perzik en een vleugje citrusfruit. Heerlijk droog met in de afdronk een kruidige toets.

Perfect passend bij onze voor- en hoofdgerechten met vis

BARONNIE DE CANET VIEILLES VIGNES

€ 8,95/ST

Een frisse Chardonnay met een perfecte balans van minerale toetsen, fruit en eikaroma's. Afkomstig van een zeer goede terroir met een minerale bodem en vervaardigd uit wijnstokken van minimum 50 jaar oud.

Ideale partner bij alle visgerechten, wit vlees (kalkoengebraad, orloffgebraad, beenham en varkenshaasje) en onze kaasschotel

CUVEE DES DRILLES

€ 9,75/ST

Unieke assemblage van Duras, Braucol en Gamay druiven. In de neus vooral expressieve aroma's van zwart en rood kersenfruit, framboos en kruidige tonen. In de mond zwarte bessen of cassis fruit met kruidige toets. Deze rode wijn is een echt drinkplezier met een volle aanzet, soepele tannines en een sappige afdronk.

Super lekker bij kalkoengebraad (gewoon en gevuld), beenham, Belgisch buffet en onze kaasschotel

CHÂTEAU CANET - MINERVOIS ROUGE

€ 12,45/ST

Deze rode Minervois wijn bestaat uit 70 % Syrah, 25% Grenache en 5% Cinsault. De druiven worden voor het gistingsproces op 8 graden gehouden waardoor men het accent op de fruitigheid kan leggen en de harde tannines kan doen verdwijnen. De wijn is gedeeltelijk gelagerd op eiken vaten om op die manier een fruitige, volle en zachte wijn te bekomen met een lange afdronk.

Een topper bij wildgerechten en stoofpotjes!

Hoe kan u een bestelling plaatsen?

In de webshop www.hemelsoetwebshop.be

Telefonisch: 09 357 53 67

In de winkel

Bestel tijdig!

Voor kerst: ten laatste op zondag

20 december om 12u00

Voor oudejaar en nieuwjaar: ten laatste op

zondag 27 december om 12u00

Na deze dagen zijn de mogelijkheden beperkter, dus geef uw bestelling tijdig door! Er worden vanaf dan ook geen wijzigingen of annulaties meer toegestaan.

Praktisch:

Uw bestelling is pas geldig en bevestigd wanneer u een **bestelbonnummer** hebt ontvangen van ons.

U krijgt een **tijdsblok** waarin u uw bestelling kan **afhalen**. Gelieve hiermee rekening te houden.

Breng uw bestelbonnummer mee bij het afhalen. U kan **eerst afrekenen in onze winkel** en **daarna afhalen bij onze afhaalbalie**.

Onze medewerkers helpen u graag om alles te controleren en in te laden.

Openingsuren eindejaar

Kerst

Donderdag 24/12 8u00-12u00 en 13u00-16u00

Vrijdag 25/12 10u00-11u00 (enkel afhalen van bestellingen!)

Zaterdag 26/12 9u00-18u00

Nieuwjaar

Donderdag 31/12 8u00-12u00 en 13u00-16u00

Vrijdag 01/01 10u00-11u00 (enkel afhalen van bestellingen!)

Zaterdag 02/01 9u00-18u00

Alle andere dagen gelden onze normale openingsuren.



MEER DAN 35 JAAR AMBACHT



UW FEEST, ONZE PASSIE

Dit is onze nieuwe Eindejaarsfolder 2020-2021.

Deze folder vervangt de voorgaande Feestfolder en is geldig vanaf 26/10/2020 tot en met 31/01/2021.
Vanaf 01/02/2021 kan u onze Feestfolder 'Lekker tafelen' verkrijgen.

De gebruikte afbeeldingen zijn niet bindend en louter ter illustratie.
Prijzen en assortiment kunnen aangepast worden naar gelang marktschommelingen.