

KLASSESLAGER
BEVEREN BROECKE
VERS VLEES • CHARCUTERIE • KAZEN • GROENTEN • FRUIT • TRAITEUR

KOOLPUTSTRAAT 15 • MELSELE

AMBACHTELIJKE SLAGER
KS
KLASSESLAGER

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

APERITIEFHAPJES

WARME HAPJES

Mini worstenbroodjes	9,00€/6st
Mini pizza	9,90€/6st
Mini schelpjes	13,80€/6st

ASSORTIMENT HAPJES BASIC 25,35€/ass
Variatie 15 stuks: videe hapjes, mini worstenbroodjes, mini pizza

ASSORTIMENT HAPJES ROYALE 29,20€/ass
Variatie 16 stuks: videe hapjes, mini worstenbroodjes, mini pizza, schelpjes

ASSORTIMENT HAPJES VIDEE 26,00€/ass
Variatie 15 stuks: videe kaas & ham, videe vol-au-vent, videe garnaal

ASSORTIMENT HAPJES PARTYMIX 27,50€/ass
mini pizza ananas, mini croque ham & kaas, mini worstenbroodje, mini pita gyros met curry

FLEUR DE CAMEMBERT (plukbroodjes) 15,95€/st
Heerlijke smeuïge camembert met 12 broodjes met 4 verschillende kruiden. Verwarm in de oven én genieten maar! Dit dipbrood is de ideale apero!



Tapasmoment zelf samenstellen? Kies jouw tapas in de winkel. Gevarieerde keuze!

BORRELBORD 32,50€/borrelbord

Pepersalami, grillworst, kop, boerenham, belegen kaas, mosterd, robbekes-salami en fingersalami, bouletjes

TAPASSCHOTEL '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, …

TAPASSCHOTEL 'DELUXE' (6-8 pers.) 75,00€/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)

KOUD BUFFET (vanaf 4 pers.)

31.95€/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
Tomaat met grijze garnalen
Hespenrolletje met asperges
Gebraad met selderslaatje
Kalkoensneetjes
Salami-rozetjes
Gevuld eitje met krabsla
Gebakken Kippenboutje
Verse groentjes & mozzarellaslaatje
Koude sausjes

EXTRA'S

Gepocheerde zalm 5.95€/pp
Perzik met verse tonijnsla 4.95€/pp
Pastasla 2.95€/pp
Aardappelsla 3.00€/pp
Vers gebakken broodjes & hoeveboter 3.60€/pp

KAASSCHOTELS (vanaf 2 pers.)

21,45€/pp

TOPPER

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!

CHARCUTERIESCHOTEL (vanaf 2 pers.)

15,95€/pp

Naar uw keuze voorzien wij verse salades, paté, de lekkerste charcuterie.
Mooi gegarneerd op een feestschotel!!

BROODASSORTIMENT

4,75€/pp

Graag aangepast brood bij je schotel?
Wij stellen het voor je samen…
Notenbrood, stokbrood, fitnessbroodjes, karrewiel,
houthakkersbrood, ...



SOEPEN

Tomatenroomsoep met balletjes	6,45€/l
Aspergesoep met stukjes asperges	8,00€/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.



KOUDE VOORGERECHTEN

Garnaalcocktail	12,95€/pp
Verse grijze garnalen, tomaat & eitje met salade en cocktailsaus	
Burrata met tomatensalsa en vinaigrette	9,95€/pp
Vitello Tonnato	13,95€/pp
gebakken kalfsoester, dun gesneden, met tonijnsaus & garnituur.	
Gandaham met meloen	9,95€/pp

WARME VOORGERECHTEN

Scampi in curryroomsaus (5st) met juliennegroentjes	13,75€/pp
Scampi in duivelsaus (5st)	13,75€/pp
Vispannetje	13,95€/pp
Deze gerechtjes worden in een porseleinen schoteltje geschikt waarvoor een waarborg wordt aangerekend.	
Verse kaaskroketten	12,00€/4st
Verse garnaalkroketten	20,00€/4st



HOOFDGERECHTEN

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

Kalkoengebraad in jagersaus	14,25€/pp
Hertenstoofpotje met wildsaus	17,95€/pp
Varkenswangen in zwarte peperroomsaus	17,95€/pp
Kalfsfricassee met romige saus, kalfsballetjes en champignons	14,95/pp
Rundstong in madeira met champignons	15,75€/pp
Koninginnehapje met fijne kip, champignons & verse gehaktballetjes	12,25€/pp
Varkenshaasje in boschampignonsaus	14,45€/pp
Scampi in curryroomsaus met juliennegroentjes	19,45€/pp
Tongrolletjes in kreeftensaus	19.45€/pp

Deze gerechten worden in doosjes verpakt zodat je ze thuis nog in een ovenschotel kan schikken.

GROENTJES & FRUITIG

Trio van wintergroentjes 16,70€/portie voor 2 pers

Witloof ovengebakken, worteltjes & erwtjes, spruitjes met spekjes

Appeltjes met veenbessen	14,00€/4 stuks
Bereide veenbessen	18.50€/kg

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

AARDAPPELBEREIDINGEN (portie 500g, +/- voor 2pers)

Aardappelgratin (portie 500g)	6,75€/portie
Aardappelpuree (portie 500g)	6,50€/portie
Aardappelkroketten (per 20)	8,40€/20st

FEESTMENU'S

Alle menu's vanaf 2 personen



VLEESMENU – 42,75€/pp

Meloen met gandaham
Tomatenroomsoep
Kalkoengebraad in jagersaus
Trio wintergroentjes & 6 kroketjes
Duo dessert chocomousse & rijstpap

VISMENU – 48,75€/pp

Garnaalcocktail
Tomatensoep
Vispannetje in witte wijnsaus
Trio wintergroentjes & Aardappelgratin
Duo dessert chocomousse & rijstpap

WILDMENU – 48,75€/pp

Vitello Tonnato
Aspergesoep
Wildstoofpotje van Hert
Trio wintergroentjes & 6 kroketjes
Duo dessert chocomousse & rijstpap

GEZELLIG TAFELEN

Alle gourmet en fondue vanaf 2 personen

GOURMET & STEENGRILL *(8st/pp, ruime porties)* 14,95€/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)* 14,95€/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!
Een gourmettoestel kopen kan, dit voor 30€.

KOUD GROENTJESASSORTIMENT *(vanaf 2 pers.)* 8,65€/pp
Sla, tomaat, wortelen, komkommer, seldersla, rauwkostsalade, aardappelsla en pastasalade

SAUZEN

KOUDE SAUZEN 2,45€/potje
(in potjes van 150g)

Tartaar, cocktail, curry, zigeuner, mayonaise, looksaus

WARME SAUZEN 4,65€/potje
(in potjes van 250g)

Peper, champignon, béarnaise, boschampignon, jachtsaus



PARTY'S BIJ BEVEREN BROECKE



Hamburger Party

Verkrijgbaar vanaf 4 personen
€ 17,75/pp

Laat je inspiratie de vrije loop en waan je de Chef van een hamburgerrestaurant. Het uitgebreide assortiment aan burgers en ingrediënten laat je toe te variëren.

Verschillende
mini burgers (5st/pp)
Verschillende broodjes
Sla
Geraspte wortelen
Tomatenschijfjes
Augurken

Bicky ajuin
Ajuin schijfjes
Heinz ketchup
Mayonaise
Tartaar
Looksaus
Cheddar kaas
Gerookt spek

Tepan Yaki plaat kan je huren € 10,00
(toestel niet standaard inbegrepen)

Waarborg € 25,00
Deze krijgt u natuurlijk terug als u het toestel proper en intact terug brengt.

Tepan Yaki plaat kan je kopen € 29,00

Pizza Party

Verkrijgbaar vanaf 4 personen
€ 17,75/pp

Dit is een topper voor jong & oud. Proef de smaak uit Italië, maak de leukste pizza's en wij leveren alles mee. Indien u niet over een oventje beschikt, kan u deze bij ons huren.

Pizza bodems (5st/pp)
Tomatensaus van het huis
Bolognaisesaus
Pizza kruiden
Rucola
Bicky ajuin
Ajuin
Olijven
Tomaten blokjes

Mozzarella
(bolletjes & sneetjes)
Gemalen kaas
Gebakken kipfilet
Gekookte ham
Italiaanse ham
Salami
Paprika
Gesneden champignons

Pizza-oven kan je huren € 15,00
(toestel niet standaard inbegrepen)

Waarborg € 60,00
Deze krijgt u natuurlijk terug als u het toestel proper en intact terug brengt.



VERS VLEES & WILD

ALLES VERS TE VERKRIJGEN. BESTEL TIJDIG!!

Met Kerst!!

Gevulde kalkoen (vanaf 2kg te verkrijgen)	28,25€/kg
Gevulde kip (2 pers)	19,60€/kg
Gevulde parelhoen (+/-1,250kg)	39,95€/kg
Gevuld piepkuiken (+/-400-450g)	15,00€/kg
Gevulde barberie-eend (1,5kg of 2,5kg)	36,65€/kg

Als vulling kan u kiezen uit:
- gehakt met champignons
- gehakt met appel & cranberries
- gehakt natuur

WILD & GEVOGELTE
Vers voor u, enkel op bestelling!
Everzwijnfilet, hertenkalffilet, hazenrug, reefilet, patrijs, parelhoen, kalkoen, kwartel, eendenfilet, fazant

RUNDSVLEES
Het beste stukje voor u, recht uit Melsele!
Rosbief, filet pur, entrecôte, chateaubriand, ...

VARKENSVLEES
Gebraadje, varkenshaasjes, varkenswangen, …

LAMSVLEES
Lamsfilet, lamskoteletjes, lamszadel, lamssaté

KONIJN
Opgerolde konijnenfilet met marinade

SAUZEN
boschampignon, pepersaus, jachtsaus, champignon

AMBACHTELIJKE SLAGER
KS
KLASSESLAGER

IJSTAARTEN VAN DE WALLE

IJSGEBAK

Assortiment ijsgebak	4,70€/st
Mini sneeuwmannetje	5,30€/st
Ijsgebak in feestelijke cups	5,10€/st
Kinderbeker in figuur	5,10€/st
Bolletje overgoten met chocolade	5.30€/st
Ijstaartje overtrokken marsepein	5.50€/st

IJSTAARTEN

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

Ijsstronken *(6-8-10-12 pers)*	4,70€/pp
Ronde ijstaarten *(4-6-8-10-12 pers)*	4,90€/pp
Kerstboom *(6 of 8 pers)*	4,90€/pp
5 voor 12-ijstaart met advocaat *(6-8-10-12 pers)*	6,10€/pp
Meringuetaart(rond) *(4-6-8-10-12 pers)*	5,50€/pp
Stronk met dubbele slagroom *(4 of 8 pers)*	5,50€/pp
Stronk overgoten met pure chocolade *(4 of 8 pers)*	6,10€/pp
Stronk overtrokken met marsepein *(4 of 8 pers)*	6,10€/pp
Stronk "Exclusief" *(4 of 8 pers)*	6,10€/pp

enkel in vanille met meringue & frambozencoulis

SORBET

Framboos of citroen of mango	12,50€/liter

BUBBELS & WIJNEN

Kies uit ons assortiment bubbels, de gepaste wijnen bij je gerechten…
dit gaat van wit, rosé naar rood.
Ook de perfecte wijn voor bij je kaasplank vind je bij ons.

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 TRIO 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.

AMBACHTELIJKE SLAGER
KS
KLASSESLAGER

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.

Maak Kerst gezellig & laat 2027 schitteren!



TIJDIG BESTELLEN!

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

Bestellingen voor Kerst noteren we t.e.m. donderdag 17 december.
Bestellingen voor Nieuwjaar noteren we t.e.m. woensdag 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.

AFHALEN BESTELLINGEN

Donderdag 24/12	9u - 11.30u (Winkel ook OPEN van 8u - 12u)	
Vrijdag 25/12	11u - 12u	
Donderdag 31/12	9u - 11.30u (Winkel ook OPEN van 8u - 12u)	
Vrijdag 1/1	11u - 12u	
Wij zijn ook open op	Zaterdag 2/1	8u - 12u
	Zondag 3/1	7u - 12u

Op jouw bestelnummer zal jouw exacte afhaaluur staan.
Voor een vlotte afhaling, gelieve deze uren te respecteren.

GESCHENKTIP

Wil je iemand verrassen met een geschenk?

CADEAUBON
KLASSESLAGER BEVEREN BROECKE

Leuk, origineel, makkelijk
en men kan kiezen uit ons ruim assortiment!



OPENINGSUREN FEESTDAGEN

Zaterdag 12 december	OPEN van 7u-16u
Zondag 13 december	OPEN van 7u-12u
Maandag 14 december	winkel gesloten maar BESTELLEN via mail of telefonisch is mogelijk
Dinsdag 15 december	winkel gesloten maar BESTELLEN via mail of telefonisch is mogelijk
Woensdag 16 december	OPEN van 7u-12.30u & 13.30u-17.30u
Donderdag 17 december	OPEN van 7u-12.30u & 13.30u-17.30u **LAATSTE DAG BESTELLEN KERST**
Vrijdag 18 december	OPEN van 7u-12.30u & 13.30u-17.30u
Zaterdag 19 december	OPEN van 7u-16u
Zondag 20 december	OPEN van 7u-12u
Maandag 21 december	winkel gesloten, afhalen BESTELLINGEN tussen 11.30u-12.00u
Dinsdag 22 december	winkel gesloten, afhalen BESTELLINGEN tussen 11.30u-12.00u
Woensdag 23 december	OPEN van 7u-12u – namiddag gesloten, bereiden we met de grootste zorg jullie bestellingen voor. **LAATSTE DAG BESTELLEN OUD & NIEUW**
Donderdag 24 december	WINKEL OPEN van 8u-12u AFHALEN BESTELLINGEN van 9u-11.30u
Vrijdag 25 december	ENKEL AFHALEN BESTELLINGEN tussen 11u-12u
Zaterdag 26 december	OPEN van 8u-13u(!) (namiddag uitzonderlijk gesloten)
Zondag 27 december	OPEN van 7u-12u
Maandag 28 december	winkel gesloten, afhalen BESTELLINGEN tussen 11.30u-12.00u
Dinsdag 29 december	winkel gesloten, afhalen BESTELLINGEN tussen 11.30u-12.00u
Woensdag 30 december	OPEN van 7u-12u – namiddag gesloten, bereiden we met de grootste zorg jullie bestellingen voor.
Donderdag 31 december	WINKEL OPEN van 8u-12u AFHALEN BESTELLINGEN van 9u-11.30u
Vrijdag 1 januari	ENKEL AFHALEN BESTELLINGEN tussen 11u-12u
Zaterdag 2 januari	OPEN van 8u-13u(!) (namiddag uitzonderlijk gesloten)
Zondag 3 januari	OPEN van 7u-12u

Hierna gelden de normale openingsuren.

Bestellingen voor 2 & 3 januari 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.

AMBACHTELIJKE SLAGER

KS

KLASSESLAGER



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