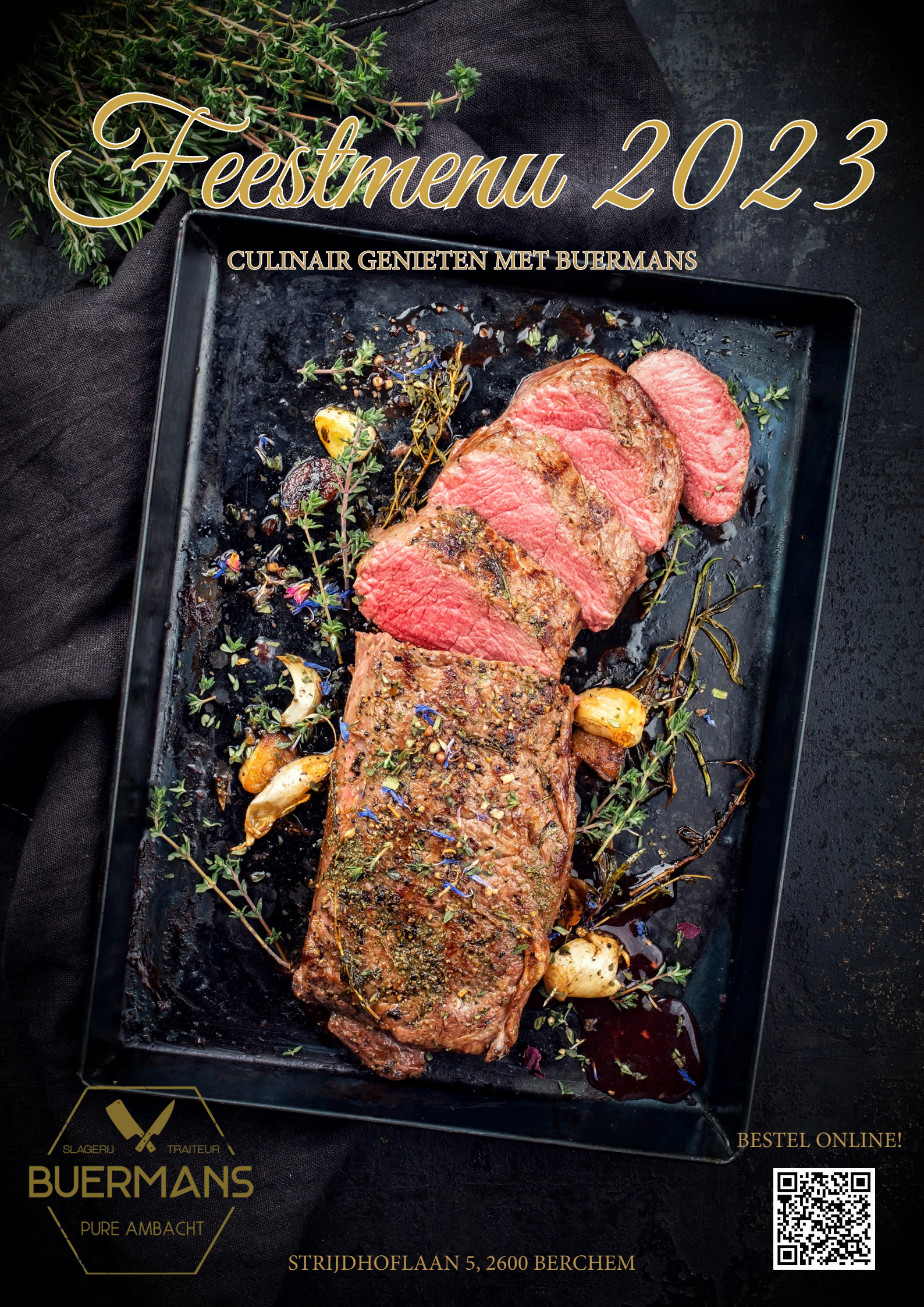
Feestmenu 2023

CULINAIR GENIETEN MET BUERMANS



SLAGERIJ TRAITEUR
BUERMANS
PURE AMBACHT

BESTEL ONLINE!

STRIJDHOFLAAN 5, 2600 BERCHEM

Om alles vlot te laten verlopen en om u correct te bedienen, geven we u graag een woordje uitleg over het plaatsen van uw bestelling(en).

Hoe moet ik bestellen?

1. Via onze webshop

Dit is de meest efficiënte bestelmogelijkheid en krijgt onze voorkeur. Als u online bestelt, kunnen wij de drukte in de winkel zo goed als mogelijk beperken. De bediening verloopt vlotter doordat ze niet wordt vertraagd door het ingeven van bestellingen.

Op onze website **www.slagerijbuermansberchem.be** vindt u een doorverwijslink naar onze webshop. U kan ook rechtstreeks naar onze webshop surfen via **www.slagerijbuermansberchemwebshop.be**

Kijk uw winkelmandje grondig na a.u.b.! Wij geven u mee wat u online aan ons doorgeeft.
U ontvangt een bevestigingsmail van ons met daarin uw volledige bestelling en bestelnummer.
Als u de **mail niet** heeft **ontvangen**, betekent het dat uw **bestelling niet** is **gelukt.**

Druk de e-mail af of bewaar hem goed in je inbox en toon hem ons bij afhaling. Enkel een nummer volstaat niet! **Geen afgedrukte email met nummer of geen smartphone met e-mail bij de hand?** Dan kunnen we uw bestelling **niet** terugvinden.

2. Bij de winkelbediendes

U heeft persoonlijk contact met de bediende en kan eventuele vragen stellen. U ontvangt na het plaatsen van uw bestelling een dubbeltje van uw bestelbon met daarop uw bestelnummer.
Vergeet deze bon zeker ook niet mee te brengen op de dag van afhaling.

3. Telefonisch / via mail / via chat / via contactpagina

Wij aanvaarden **GEEN** bestellingen via deze kanalen!

Bij afhaling van uw bestelling brengt u steeds de door ons verstuurde e-mail mee of uw dubbeltje van uw bestelbon.

Alvast bedankt hiervoor.

BESTEL ONLINE!

Scan mij

Waarborgen

Wij rekenen een waarborg aan voor onze porseleinen kommetjes (€ 8.00) en borden (€ 5.00). We trachten uw bestelling zo efficiënt mogelijk te verpakken. Bij grotere hoeveelheden plaatsen we deze automatisch in een bak waarvoor we een waarborg van € 10.00 per bak aanrekenen. Tracht dus zoveel mogelijk om zelf een bak of een grote tas te voorzien zodat wij uw bestelling hierin kunnen meegeven.

Gelieve ons al het geleende materiaal (kommetjes, borden en bakken) voor 31 januari 2024 terug te bezorgen. Bij materiaal dat later wordt binnengebracht, geven we geen waarborg meer terug. Ook wij huren dit materiaal en moeten alles tijdig terug bezorgen!

Let op! Zeker grondig doornemen aub. Dankjewel

1. U KAN VOOR 23, 24, 25 EN 31 DECEMBER GEEN CHARCUTERIE, SLAATJES OF GEHAKTPRODUCTEN OP VOORHAND BESTELLEN. DIT IS OM DE VERSHEID TE GARANDEREN. MAAR GEEN PANIEK, ALLES ZAL BESCHIKBAAR ZIJN IN DE WINKEL ZELF EN U KAN TER PLEKKE KIEZEN (MET UITZONDERING VAN ZATERDAG 23 DECEMBER WANT DAN ZIJN WE GESLOTEN)
2. BESTELLINGEN PER E-MAIL, PER TELEFOON, PER CHAT OF VIA ONZE CONTACTPAGINA WORDEN **NIET** AANVAARD
3. GELIEVE UW BESTELLING IN **ÉÉN** KEER DOOR TE GEVEN (dit om misverstanden te vermijden)
4. U KAN TEN LAATSTE **3 DAGEN** OP VOORHAND UW BESTELLING WIJZIGEN OF ANNULEREN
5. GELIEVE DE GELEENDE PORSELEINEN KOMMETJES, BORDEN EN BAKKEN VOOR 31 JANUARI 2024 TERUG TE BRENGEN
6. INDIEN U EEN FACTUUR WENST, GELIEVE DIT OP VOORHAND DOOR TE GEVEN VIA ONZE WEBSHOP OF BIJ ONZE WINKELBEDIENDES. VERMELDT HIERBIJ DUIDELIJK UW BTW-NUMMER AUB. UW FACTUUR WORDT DAN BIJ AFHALING VAN UW BESTELLING OVERHANDIGD
7. BIJ AFHALING VAN UW BESTELLING VRAGEN WE U VRIENDELIJK OF U UW BESTELLING EVEN KAN NAKIJKEN. INDIEN ER IETS ONTBREEKT OF NIET CORRECT IS, KUNNEN WIJ DIT ONMIDDELLIJK OPLOSSEN

Tot wanneer kan ik bestellen?

Bestellingen voor **KERST** kunnen ten laatste geplaatst worden op **ZATERDAG 16 DECEMBER**

- **Online kan u tot 19 december bestellen**

Bestellingen voor **OUDJAAR** kunnen ten laatste geplaatst worden op **ZATERDAG 23 DECEMBER**

- **Online kan u tot 26 december bestellen**

SHARINGBOXEN

SUCCESFORMULE

Maak het uzelf gemakkelijk van A tot Z! Onze boxen zijn te bestellen **per 4 personen en in veelvoud van 4 personen!**

Wij zorgen voor het aperitief met heerlijke sharing hapjes, het hoofdgerecht en het dessert en dit met aangepaste wijnen voor tijdens de hapjes en het hoofdgerecht. U krijgt ook duidelijke en gedetailleerde bereidingswijzen in uw box.

Box 1: Kalkoenbox

Prijs: € 179,80 per 4 personen
Enkel verkrijgbaar op 24, 25 en 31 december

Omvat het volgende:

1. Sharing hapjes als voorgerecht
   - Buermans-ham
   - Mortadella
   - Carpaccio van ossenhaas
   - Albondigas
   - Artisanaal desembroodje (nog zelf af te bakken). Geniet van een lichtmeergranen broodje met gepofte zaadjes en granen tijdens uw aperitiefhapjes.

Voor bij het aperitief stellen we u graag een cava voor: CAVA ARBOQ.
Frisheid ten top met aroma's van gekonfijt wit fruit en wat groene appel en citrus.
Deze cava geeft een mooi vol mondgevoel met subtiele fijne pareling.
Een nagenoeg perfecte balans tussen het fruit en de zuren
en bijgevolg een zeer gepaste cava voor bij onze heerlijke charcuterie!
Let op: FRIS serveren.

2. Onze welgekende kalkoen op traditionele wijze gevuld met kalfsvlees, appeltjes, stukjes beenham en pistache. LET OP: De kalkoen hoeft u zelf nog te braden. Instructies hiervoor vindt u in uw box.

   De kalkoen wordt geserveerd met:
   - Fine champagnesaus
   - Boontjes met spek
   - Gebakken witloof
   - Gestoofde worteltjes
   - Verse kroketjes

De wijn die we hierbij serveren is een schitterende 100% biologische wijn, namelijk de Montjau.
Deze wijn komt uit de vallei van de Rhone en heeft rijke fruitimpressies zoals cassis en bramen door een blend van onder andere volgende druiven:
Mourvedre, Grenache en Carignan.
Hij heeft bovendien een opmerkelijk zachte textuur in de mond.
Kortom, een mooi huwelijk met onze sappige feestkalkoen!

3. Kerstbuche
   Een heerlijke amandel-chocolade biscuit met mousses van melk -en fondantchocolade.

Box 2: Wildbox

Prijs: € 186,50 per 4 personen
Enkel verkrijgbaar op 24,25 en 31 december

Omvat het volgende:

1. Sharing hapjes als voorgerecht
   - Buermans-ham
   - Mortadella
   - Porchetta
   - Carpaccio van ossenhaas
   - Albondigas
   - Artisanaal desembroodje (nog zelf af te bakken). Geniet van een lichtmeergranen broodje met gepofte zaadjes en granen tijdens uw aperitiefhapjes.

Voor bij het aperitief stellen we u graag een cava voor: CAVA ARBOQ.
Frisheid ten top met aroma's van gekonfijt wit fruit en wat groene appel en citrus.
Deze cava geeft een mooi vol mondgevoel met subtiele fijne pareling.
Een nagenoeg perfecte balans tussen het fruit en de zuren
en bijgevolg een zeer gepaste cava voor bij onze heerlijke charcuterie!
Let op: FRIS serveren.

2. Heerlijke hertenkalffilet (nog zelf te bakken)
   - Grand veneur-sausje
   - Boontjes met spek
   - Gebakken witloof
   - Appeltjes met veenbesjes
   - Wijnpeertjes met veenbesjes
   - Pommes duchesse

We serveren hierbij graag een schitterende Incarnat, namelijk de Château Villerambert met impressies van mooi rijp, zwart fruit in combinatie met de kruidige afdronk uit de Incarnat. Een perfect huwelijk met ons waanzinnig wild!

3. Kerstbuche
   Een heerlijke amandel-chocolade biscuit met mousses van melk -en fondantchocolade.

TAPASSCHOTEL (VANAF 4 PERSONEN) € 10.25 p.p.

Mignon-salami, mortadella, abruzzese, kaasblokjes (oude), truffelsalami, serranoham, pittig gehaktballetje (x2), kipspiesje (x2) en grillworst

APERITIEFHAPJES

Mini-kipvidee	€ 0.95/st.
Mini-videe kaas en ham	€ 0.95/st.
Mini-videe garnaal	€ 0.95/st
Mini-kaasrolletje	€ 0.95/st.
Mini-worstenbroodje	€ 0.95/st.
Mini-pizza	€ 0.95/st.

OPWARMTIP HAPJES
Uw oven voorverwarmen op 180° en 10 minuten opwarmen.

KOUDE VOORGERECHTEN

Rundstartaar à la Yannick Férauge	€ 13.95/p.p.
Perfecte tartaar met 3 structuren van knolselder en beukenzwam	
Carpaccio van ossenhaas classic style	€ 9.85/p.p.
Kempische vitello tonato	€ 9.95/p.p.
Tataki van tonijn à la Yannick Férauge	€ 14.85/p.p.
Huwelijk van wildpaté 's met confituren	€ 8.95/p.p.

LET OP: Onze koude voorgerechten worden gepresenteerd op een porseleinen bord.
Hiervoor vragen we u een waarborg van € 5 per bord.
Gelieve de borden voor 31 januari 2024 terug te brengen!

OPWARMTIP WARME VOORGERECHTEN
Uw schaal afdekken met aluminiumfolie en 15 à 20 min opwarmen in voorverwarmde oven van 180°.

WARME VOORGERECHTEN

Cannelloni van zalm met coquilles in kreeftensaus	€ 14.35/p.p.
Bosduiffilet met pastinaakcrème en wilde champignons	€ 14.85/p.p.
Gamba's (3 stuks) in citrus-chiliboter	€ 13.25/p.p.
Ambachtelijke kaaskroketjes (friteuse!)	€ 3.40/st.
Ambachtelijke garnaalkroketjes (friteuse!)	€ 4.30/st.

LET OP: Onze warme voorgerechten worden gepresenteerd in een porseleinen kommetje.
Hiervoor vragen we u een waarborg van € 8 per kommetje.
Gelieve de borden voor 31 januari 2024 terug te brengen!

SOEPEN

Boschampignonsoep	€ 5.55/l.
Eindejaarssoep	€ 6.25/l.
Vélouté van pastinaak met Herseltse boerenham	
Tomatensoep met balletjes (met of zonder room)	€ 4.85/l.
Groentesoep	€ 4.85/l.
Kervelsoep	€ 4.85/l.
Ossenstaartsoep	€ 4.85/l.

OPWARMTIP SOEPEN

Soepen warmt u het beste op in een potje op uw fornuis.

Er zijn ook steeds verse dagsoepen en balletjes te verkrijgen in de winkel

HOOFDGERECHTEN VIS

Rollade van tongschar met chorizo
Geserveerd met een pesto-sausje, vergezeld van
een zuiders groentekransje en pommes duchesse € 19.50/p.p.

OPWARMTIP VIS

1. De plastiekfolie verwijderen.
2. Uw schotel afdekken met aluminiumfolie.
3. Uw oven voorverwarmen op 180° en 20 à 25 minuten opwarmen.

De pommes duchesse niet afdekken en samen met de vis in de oven zetten.
Let op! Plaats de bakjes NIET in de microgolfoven.

HOOFDGERECHTEN VLEES EN WILD

Feestelijk gevulde kalkoenfilet
Kalkoenfilet gevuld met kalfsvlees, pistachenootjes, champignons in een fine champagnesaus.
Vergezeld van boontjes met spek, gebakken witloof en gestoofde wortelen.
Geserveerd met kroketjes (5 st.) € 16.20/p.p.

Rollade van parelhoen
Heerlijk gevulde parelhoenfilet in een zachte truffeljusmet gebakken champignons.
Vergezeld van boontjes met spek, gebakken witloof en gestoofde wortelen.
Geserveerd met kroketjes (5 st.) of aardappelgratin. € 18.95/p.p.

Hertenkalffilet "Grand Veneur"
Zachte hertenkalffilet in een grand veneursaus. Vergezeld van boontjes met spek,
gebakken witloof en een appeltje met veenbessen.
Geserveerd met kroketjes (5 st.) of aardappelgratin. € 23.40/p.p.

Stoofpotje van edelwild
Stoofpotje van hertenkalf en everzwijn op de wijze zoals het hoort.
Vergezeld van boontjes met spek, gebakken witloof en een appeltje met veenbessen.
Geserveerd met kroketjes (5 st.) of aardappelgratin. € 17.95/p.p.

Wild eend op z'n best
Malse eend met tijm, abrikoosjes en boschampignons.
Vergezeld van boontjes met spek, gebakken witloof en een appeltje met veenbessen.
Geserveerd met kroketjes (5 st.) of aardappelgratin € 19.50/p.p.

OPWARMTIP VLEES EN WILD

1. De plastiekfolie verwijderen.
2. Uw schotels met vlees en groenten, appeltjes en wijnpeertjes afdekken met aluminiumfolie.
3. Uw oven voorverwarmen op 180° en 20 à 25 minuten opwarmen.

Uw kroketten 1 uur op voorhand uit de koelkast nemen en goudbruin bakken in de friteuse op 180°. Uw knolselderpuree NIET afdekken en samen met het vlees en groenten in de oven plaatsen. Let op! Plaats de bakjes NIET in de microgolfoven.

BEREIDE GERECHTEN

Edelwildstoofpotje	€ 10.35/p.p.
Vol au vent van fazant	€ 11.25/p.p.
Varkenswangetjes op grootmoeders wijze	€ 10.95/p.p.
Videevulling	€ 6.15/p.p.
Wijnpeertjes met veenbessen	€ 3.20/st.
Appeltje met veenbessen	€ 2.30/st.

KALKOENEN EN GEVULD GEVOGELTE

Kalkoen natuur (verkrijgbaar vanaf 4 personen) € 7.60/p.p.
(Volledige kalkoen! Indien u het wenst, ontbenen we de kalkoen zodat u ze zelf kan vullen.
Dit kost € 12.00 per kalkoen).

TIJDSDUUR KALKOEN NATUUR

2 kg = 1u30min
3 kg = 2u
4 kg = 3u
5 kg = 3u45min

BEREIDINGSWIJZE

1. Haal de kalkoen 2 uur op voorhand uit de koelkast .
2. Wrijf de kalkoen helemaal in met de bijgeleverde kippenkruiden en plaats ze daarna in een braadslede die niet veel groter is dan de kalkoen zelf.
3. Verdeel een flinke scheut olijfolie over de gehele kalkoen en leg in elke hoek van uw braadslede een blokje goede boerenboter.
4. Plaats de kalkoen in de oven en zet de temperatuur op 130°.

Bij een kalkoen met een gewicht van meer dan 5 kg, vraagt u best raad aan Kristof!

Kalkoenfilet natuur € 3.50/p.p.

BEREIDINGSWIJZE

Dezelfde werkwijze als de kalkoen natuur uitgezonderd dat u de kalkoenfilet rond om rond aanbakt in de pan voordat u hem in de oven plaatst.
Tijdsduur: Voor de 1ste kilogram mag u 40 minuten rekenen en voor elke bijkomende halve kilogram rekent u 15 minuten extra gaartijd.

SUGGESTIE BIJ UW KALKOENTJE

FINE CHAMPAGNESAUS
OF
TRUFFELSAUS

Gevulde kalkoen met traditionele vulling* € 10.20/p.p.
Gevulde kalkoen met luxevulling* € 12.90/p.p.
Gevulde kalkoenfilet met traditionele vulling* € 12.20/p.p.
Gevulde kalkoenfilet met luxevulling* € 14.90/p.p.

TIJDSDUUR GEVULDE KALKOEN

2 kg = 1u45min
2,5 kg = 2u
3 kg = 2u15min
4 kg = 2u45min
5 kg = 3u

Gevulde kalkoenen kunnen besteld worden vanaf 5 personen.
We maken ook gevulde kippen (tot 4 pers.) of gevulde piepkuikens (tot 2 pers.).

- **TRADITIONELE VULLING**
  Fijne farce met appeltjes, stukjes ham en pistachepitten
- **LUXEVULLING**
  Fijne farce met wintertruffel, boschampignons en verse ganzenlever

BEREIDINGSWIJZE

De kalkoen of kalkoenfilet wordt al in een braadslede geplaatst met de nodige boerenboter en kruiden.
1. U haalt de gevulde kalkoen 2 uur op voorhand uit de koelkast .
2. U plaatst de kalkoen in de NIET-voorverwarmde oven opdat de buitenkant niet uitdroogt.
3. Zet de oven op 130°.

Het is aangeraden om uw kalkoen elke 20 minuten te overgieten met de braadjus van uit de braadslede.

Warm gebraden komen afhalen € 1.85/p.p.
24 december van 18.00u tot 19.00u
25 december van 10.30u tot 12.00u

GEZELLIG SAMEN TAFELEN (SAUSJES INBEGREPEN)

Fondue met sauzen
*Rundsvlees, varkensvlees, kalfsvlees, kip, gehaktballetjes (3 stuks p.p.)**
en spekvinkjes (3 stuks p.p.) € 11.35/p.p.

Fondue Bourguignon
Rundsblokjes (350 gram) van filet mignon € 13.85/p.p.

Kindergourmet met sauzen
Kip, hamburger, worstje, gehaktballetje, spekvinkje en grillworstje* € 7.65/p.p.

Gourmet deluxe met sauzen
Steak, kipfilet, kalfslapje, worstje, Iberico Pata Negra, pigals, cordon bleu,
*spekvinkje en gehaktballetje** € 13.45/p.p.

Eindejaarsgourmet (vanaf 4 personen) - ***TOPPER***
Filet pur, Iberico Pata Negra, varkenshaasje, kalfslapje, Dry Aged Simmentaler,
hertenkalffilet, spiesje van traaggegaard buikspek en black Angusburger met
bearnaise -peper -en champignonroomsaus € 20.40/p.p.

Teppanyaki (vanaf 4 personen)
Steak, Iberico Pata Negra, kipfilet, varkenshaasje, zalmfilet, scampi en tonijn
Steeds vergezeld van diverse bakgroentjes € 20.85/p.p.

Extra balletjes: € 3.25/5 stuks | Extra spekvinkjes: € 3.75/5 stuks | Extra steak: € 4.80/3 stuks

* Onze gehaktballetjes zijn gemaakt van kalfsvlees!

OPWARMTIP GARNITUREN

1. De plastiekfolie verwijderen.
2. Uw groentengarnituren afdekken met aluminiumfolie.
3. Uw oven voorverwarmen op 180° en 20 à 25 minuten opwarmen.

Let op!
Plaats de bakjes NIET in de microgolfoven.

BIJGERECHTEN

Warme groentjes

Boontjes met spek	€ 1.45/st.
Gebakken witloof	€ 1.50/st.
Gestoofde wortelen	€ 1.95/p.p.
Appeltje met veenbessen	€ 2.75/st.
Wijnpeertje met veenbessen	€ 3.20/st.
Bereide veenbessen	€ 4.70 per 200ml.
	€ 11.70 per 500ml.

Traditionele groentekrans

Gebakken witloof, boontjes met spek, worteltjes en bloemkool-broccolimix € 6.20/p.p.

Winterse groentekrans (voor bij het wild)

Gebakken witloof, boontjes met spek, een gepocheerd appeltje, wijnpeertje en bereide veenbessen € 7.50/p.p.

Koude groentjes

Frisse groentekrans

Waldorfsla, penne pesto, parelcouscous, fitness-sla en aardappelsla € 5.95/p.p.

AARDAPPELPRODUCTEN

Kroketten (10 stuks)	€ 3.50/10st.
Amandelkroketten (10 stuks)	€ 5.50/10st.
Hazelnootkroketten (10 stuks)	€ 5.50/10st.
Knolselderpuree	€ 3.35/p.p.
Spinaziepuree	€ 3.05/p.p.
Wortelpuree	€ 3.05/p.p.
Puree natuur	€ 2.95/p.p.
Aardappelgratin	€ 3.00/p.p.
Gebakken patatjes	€ 2.85/p.p.

WARME SAUZEN

Pepersaus, bearnaisesaus, champignonroomsaus, boschampignonsaus, Grand Veneur-saus, vleesjus, witte wijnsaus, truffelsaus en fine champagnesaus

€ 3.35 per 200ml
€ 8.40 per 500ml

PRAKTISCH

Om alles vlot te laten verlopen en zeker te zijn dat alles voorradig is,
vragen we u om tijdig te bestellen.
Bestellingen voor Kerstmis kunnen ten laatste geplaatst worden op **zaterdag 16 december**.
(Online kan dit nog tot en met 19 december)
Bestellingen voor oudjaar kunnen ten laatste geplaatst worden op **zaterdag 23 december.**
(Online kan dit nog tot en met 26 december)

Gelieve bij afhaling van uw bestelling steeds uw bestelbon of e-mail mee te brengen.

NORMALE OPENINGSUREN

Dinsdag t.e.m. zaterdag van 8.00u tot 13.00u en van 14.00u tot 18.00u

Bestel online!

OPENINGSUREN EINDEJAARSPERIODE

Dinsdag 19 december:	Normale openingsuren
Woensdag 20 december:	Normale openingsuren
Donderdag 21 december:	Normale openingsuren
Vrijdag 22 december:	Normale openingsuren
Zaterdag 23 december:	**GESLOTEN. Afhaling bestellingen tussen 12.00u en 13.00u.**
Zondag 24 december:	Winkel **OPEN** van 8.00u tot 12.00u. **AFHALING BESTELLINGEN** van **8.00u** tot **13.00u** buiten aan onze koelcellen. **AFHALING WARME KALKOENEN ENKEL VAN 18.00u TOT 19.00u.**
Maandag 25 december:	**ENKEL AFHALING BESTELLINGEN VAN 10.00U TOT 12.00U BUITEN AAN ONZE KOELCELLEN EN AFHALING WARME KALKOENEN VAN 10.30U TOT 12.00U.**
Dinsdag 26december:	**GESLOTEN**
Woensdag 27 december:	**OPEN van 10.00u** tot 13.00u en van 14.00u tot 18.00u.
Donderdag 28 december:	Normale openingsuren
Vrijdag 29 december:	Normale openingsuren
Zaterdag 30 december:	**GESLOTEN**
Zondag 31 december:	Winkel open van 8.00u tot 12.00u. **AFHALING BESTELLINGEN** van **8.00u** tot **12.00u** buiten aan onze koelcellen.
Maandag 1 januari :	**GESLOTEN**
Dinsdag 2 januari:	**GESLOTEN**
Woensdag 3 januari:	**GESLOTEN**
Donderdag 4 januari:	**OPEN** van **10.00u** tot 13.00u en van 14.00u tot 18.00u.

Vanaf vrijdag 5 januari gelden onze normale openingsuren terug!

Bedankt om ook in 2023 trouw te blijven aan ons en te komen aanschuiven voor een lekker stukje vlees van Buermans! #wijhebbendeliefsteklanten★

Ook een welgemeende dankjewel aan ons formidabel personeel!
Het zijn stuk voor stuk fantastische toppers die part of the family zijn!

#welovethemsomuch 💛
#dankjewelteambuermans

Deze prijslijst vervangt alle voorafgaande en wij behouden ons het recht om vooropgestelde prijzen te wijzigen.

Wij wensen iedereen fijne kerstdagen en een prettig eindejaar toe!

SLAGERIJ TRAITEUR
BUERMANS
PURE AMBACHT

Bestel online!

Strijdhoflaan 5, 2600 Berchem