



Feestmenu



WWW.SLAGERIJBUERMANS.BE

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 de webshop

Dit is de meest efficiënte manier om te bestellen en krijgt onze voorkeur. Als u online bestelt, kunnen we de drukte in de winkel zo goed als mogelijk beperken. De bediening verloopt vlotter doordat ze niet vertraagd wordt door het ingeven van bestellingen. Op onze website www.slagerijbuermans.be kan u doorklikken naar onze webshop of u surft rechtstreeks naar www.feestdagen.slagerijbuermanswebshop.be **Scan & bestel online!** (QR-code kan gescand worden vanaf begin december)



Kijk uw winkelmandje grondig na a.u.b.! Wij geven u mee wat u online aan ons doorgeeft. Een overzicht van uw bestelling met bestelnummer wordt naar uw e-mailadres verzonden (kijk ook eens tussen 'ongewenste mail'). Als u de bevestigingsmail niet heeft ontvangen, gelieve ons dan **meteen** te contacteren en wacht niet tot de laatste moment. Als u geen mail heeft ontvangen betekent dit gewoonlijk dat uw bestelling **niet** is gelukt.

Druk de bevestigingsmail af of bewaar hem in je inbox zodat u deze kan tonen of afgeven bij afhaling. Enkel een nummer volstaat niet! Geen afgedrukte e-mail met nummer of geen smartphone met e-mail bij de hand? Dan kunnen we uw bestelling **niet** terugvinden.

U betaalt bij afhaling in de winkel.

2. Bij de winkelbediendes

Gelieve uw bestelling in 1 keer door te geven, dit om misverstanden te vermijden. U heeft persoonlijk contact met de bediende en kan eventuele vragen stellen. U ontvangt onmiddellijk na uw bestelling een dubbeltje van uw bestelbon met daarop uw bestelnummer. Bij afhaling van uw bestelling, hoeft u enkel uw bestelbon af te geven.

Telefonisch / via mail / via chat / via contactpagina / social media kanalen

Wij aanvaarden GEEN bestellingen via deze kanalen!

BIJ AFHALING VAN UW BESTELLING BRENGT U STEEDS HET DUBBELTJE VAN UW BESTELBON MEE, OF DE ONTVANGEN E-MAIL MET GEDETAILLEERD OVERZICHT VAN UW BESTELLING. DIT OM DE WACHTTIJDEN TE BEPERKEN. ALVAST BEDANKT HIERVOOR.

Tot wanneer kan ik bestellen?

Bestellingen voor KERST kunnen ten laatste doorgegeven worden op VRIJDAG 19 DECEMBER.

Bestellingen voor OUDJAAR kunnen ten laatste doorgegeven worden op WOENSDAG 24 DECEMBER

(online tot 25 december)

Belangrijke opmerkingen

- Wij rekenen een waarborg aan voor porseleinen kommetjes/bordjes van €5 /st. Gelieve het leeggoed steeds zo snel mogelijk terug te brengen. Na 31 januari 2026 kunnen wij de door ons gehuurde materialen niet meer terugnemen! Zelf moeten wij dit materiaal ook op tijd aan de verhuurfirma terug bezorgen. Dank voor uw begrip.
Wij proberen uw bestelling zo efficiënt mogelijk te verpakken. Bij grotere hoeveelheden plaatsen we deze automatisch in een bak waarvoor we een waarborg van €10 per bak aanrekenen. Tracht dus zoveel mogelijk om zelf een bak of grote tas te voorzien zodat wij uw bestelling hierin kunnen meegeven.
- U kan voor 23, 24, 25, 30 en 31 december geen charcuterie of salades op voorhand bestellen. Dit is om de versheid te garanderen. 24 en 31 december is de winkel gewoon geopend zodat u deze producten ter plekke kan bestellen.
- U kan ten laatste 19 december uw bestelling wijzigen of annuleren voor kerst en ten laatste 24 december voor oudjaar. Wegens organisatorische redenen kan hier niet van afgeweken worden.
- Bij afhaling van uw bestelling vragen we u vriendelijk om uw bestelling even na te kijken. Indien er iets ontbreekt of niet correct is, kunnen we dit onmiddellijk oplossen.

DELICATESSEN EN CHARCUTERIE VOOR APERITIEF

Te verkrijgen in de winkel of op bestelling.

- Olijvenmix, koningsolijven, zongedroogde tomaatjes, peppadews gevuld met roomkaas, ansjovis, ansjovisspiesjes, kaasblokjes, ...
- Rauwe hammen: Serranoham, parmaham, gandaham, campagnola, Herseltse boerenham en Bayonne Ham
- Entrecôte maison, coppa van het huis
- Salami's: Abruzzese, chorizo van het huis, tartufo, pikante sauciskes, gigante, truffelsalami van het huis en felino salami van het huis

TAPASSCHOTEL (PER 4 PERSONEN)

€ 11.50 p.p.

Olijvenmix, truffelsalami, serranoham, coppa di parma, scampi, chorizo balletjes, felino salami, kaasblokjes, grillworst

WARME BORRELPLANK (PER 4 PERSONEN)

€ 14.50/p.p.

Spare ribs, yakitori kippenspiesje, traaggegaard buikspek, albondigas, scampi, smokey chicken sticks, en patatas bravas

APERITIEFHAPJES

Opwarmtip: Oven voorverwarmen op 180° en 10 min. opwarmen

Keuze uit: Mini-kipvidee - Mini-videe kaas en ham - Mini-videe garnaal -

Mini kaasrolletje - Mini worstenbroodje - Mini pizza

Combischotel 12 stuks (2 van elk)

€ 1.05/st.

€ 12.60/st

KOUDE VOORGERECHTEN

Huwelijk van wildpaté's van het huis met confituren

Rundscarpaccio "classic style"

Vitello tonato "Ibérico style"

Varkenssneetjes à la picklenaise

Traag gegaarde zalmfilet op bedje van parelcouscous

€ 10.85/p.p.

€ 10.85/p.p.

€ 13.50/p.p.

€ 10.85/p.p.

€ 14.95/p.p.

WARME VOORGERECHTEN

Scampipannetje roze pepersaus (6 stuks)

Vispannetje van de chef

Gelakt buikspek met zoete aardappel

Eendenfilet met pastinaakcrème

Kaaskroketjes (friteuse)

Garnaalkroketjes (friteuse)

Opwarmtip:

Uw oven voorverwarmen op 180°
15-20 min. opwarmen

€ 15.50/p.p.

€ 15.50/p.p.

€ 14.50/p.p.

€ 15.50/p.p.

€ 2.55/st.

€ 4.35/st.

Onze koude en warme voorgerechten (muv de kroketten) worden gepresenteerd op porseleinen bordjes. Hiervoor vragen wij een waarborg van €5/st. Gelieve zo snel mogelijk terug te brengen aub!

SOEPEN (1 LITER VOOR 3 PERSONEN)

Tomatenroomsoep met balletjes

Boschampionsoep

Knolseldersoepje met truffel

Pompoen-kokossoepje

Witloof-currysoepje

Extra soepballetjes

€ 6.20/l.

€ 8.20/l.

€ 9.80/l.

€ 6.70/l.

€ 6.20/l.

€ 5.85/bakje van 300 gr



HOOFDGERECHTEN

Op de webshop vind je de hoofdgerechten terug onder "MENU's"

LET OP! Om organisatorische redenen zijn al onze hoofdgerechten + groentengarni enkel verkrijgbaar per 2 personen. Alles wordt verpakt in ovenschaaltjes.

PLAATS DEZE BAKJES NIET IN DE MICROGOLFOVEN!

HOOFDGERECHTEN VIS (te verkrijgen per 2 personen)

Heilbotfilet met paprikakorst in saffraansausje en pommes duchesse	€ 25.50/p.p
Zalmfilet met preisaus en pommes duchesse	€ 25.50/p.p.

HOOFDGERECHTEN VLEES EN WILD (te verkrijgen per 2 personen)

Kalkoenfilet natuur met saus naar keuze	€ 21.75/p.p.
Feestelijk gevulde kalkoenfilet met saus naar keuze	€ 21.75/p.p.
Gevulde parelhoenfilet met boschampionsaus	€ 24.50/p.p.
Varkenshaasje met saus naar keuze	€ 22.50/p.p.
Stoofpotje van edelwild	€ 22.50/p.p.
Filet van hertenkalf met fine champagnesaus	€ 26.50/p.p.

De hieronder vermelde garnituren zijn inbegrepen bij de vleesgerechten.
Gelieve een keuze te maken, indien van toepassing.

Opwarmtip:

Plastic folie verwijderen. Uw schoteltje afdekken met aluminiumfolie.

Oven voorverwarmen op 180° 20 à 25 min. Opwarmen.

Pommes duchesse/ gratin NIET afdekken en samen met de vis in de oven plaatsen.

Kroketten 1u op voorhand uit de koelkast nemen en goudbruin bakken in de friteuse op 170°

WILDGARNI

Appeltje en peertje met veenbessen, witloof, boontjes en gratin aardappelen **of** kroketten (5st.)

CLASSIC GARNI

Witloof, wortelen, gegratineerde tomaat, boontjes en gratin aardappelen **of** kroketten (5st.)

SAUZEN verkrijgbaar bij de hoofdgerechten

Vleesjus, pepersaus, champignonroomsaus, boschampionsaus, fine champagnesaus

VERS VLEES EN WILD (voor de doe-het-zelvers en hobbykoks)

VERS VLEES

Rundsvlees: rosbief extra, filet pur, entrecôte, zesrib, onglet, côte à l'os, tournedos, carpaccio, tong, stoofvlees, endvogel, chateaubriand en ossenstaart

Kalfsvlees: gebraad, medaillon, kalfslapje, zwezerik, kalfstong, osso bucco en fricassee

Varkensvlees: gebraad, koteletje, varkenshaasje, orloffgebraad, varkenswangetjes, mignonettegebraad

Lamsvlees: kroontjes, koteletjes, filet, lamsbout en ragout

Konijn: een heel konijn in stukken, boutjes, konijnenrug en rollade van de rug

Kip: kippenfilet, braadkip, soepkip, kippenbillen, piepkuiken, graankip uit Landes, zwartpoot-hoevekip, maïskip en Mechelse koekoek

Kalkoen: volledige kalkoen, babykalkoen, kalkoenfilet, kalkoenlapjes en kalkoenfricassee

Divers gevogelte: kwartel, kwartelfilet, gevulde kwartel, parelhoen, parelhoenfilet, gevulde parelhoenfilet, barbarie eend en eendenfilet

WILD

Hertenkalf

Hertenkalffilet en ragout

Ree

Reefilet

Haas

Hazenrug, hazenfilet en hazenbillen

Everzwijn

Everzwijnfilet en ragout

Eend

Wilde eend en wilde eendenfilet

Fazant

Fazantenhaan, hen en fazantfilet

Bosduif

Jonge bosduif en bosduiffilet



GEVULD GEVOGELTE / WILD

Kalkoen natuur

€ 8.00/p.p.

Dit is een volledige kalkoen! Indien u wenst, kunnen we de kalkoen uitbenen zodat u ze zelf kan vullen. Dit kost 12.00/st.

BEREIDINGSWIJZE:

1. Haal de kalkoen 2 uur op voorhand uit de koelkast zodat hij op kamertemperatuur kan komen.
2. U plaatst de kalkoen in een braadslede die niet veel groter is dan de kalkoen zelf.
3. Verdeel daarna 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°. NIET VOORVERWARMEN!

Tijdsduur kalkoen natuur

- 2 kg = 1 uur en 30 minuten
- 3 kg = 2 uur
- 4 kg = 3 uur
- 5 kg = 3 uur en 45 minuten

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



BEREIDINGSWIJZE:

Dezelfde werkwijze als de kalkoen natuur behalve 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.



Gevulde kalkoen met traditionele vulling*	€ 12.30/p.p.
Gevulde kalkoen met luxevulling **	€ 15.50/p.p.
Gevulde kip met traditionele vulling (3 à 4 pers.)	€ 12.30/p.p.
Gevulde kip met luxevulling (3 à 4 pers.)	€ 15.50/p.p.
Gevuld piepkuikentje (1 voor 2 personen) met traditionele vulling	€ 14.20/p.p.
Gevuld piepkuikentje met luxevulling	€ 16.90/p.p.

Gevulde kalkoenen kunnen besteld worden vanaf 5 personen.
We kunnen ook gevulde kippen tot 4 personen
of gevulde piepkuikens tot 2 personen maken indien gewenst.

*** Traditionele vulling:**
Fijne farce met appeltjes, stukjes
ham en pistachepitten

**** Luxevulling:** Fijne farce met
wintertruffel, boschampignons en
verse ganzenlever

Gevulde kalkoenrollade met traditionele vulling*

€ 14.30/p.p.

Gevulde kalkoenrollade met luxevulling **

€ 17.90/p.p.

BEREIDINGSWIJZE VAN UW GEVULDE KALKOEN(FILET):

De kalkoen wordt voor uw gemak al in een braadslede geplaatst met de nodige boerenboter en kruiden.

1. Haal de gevulde kalkoen 2u op voorhand uit de koelkast

2. Plaats de kalkoen in een 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

Tijdsduur kalkoen natuur

- 2 kg = 1 uur en 45 minuten

- 2,5 kg = 2 uur

- 3 kg = 2 uur en 15 minuten

4 kg = 2 uur en 45 minuten

5 kg = 3 uur



GEZELLIG SAMEN TAFELEN

LET OP! Om organisatorische redenen zijn al onze vleesschotels enkel verkrijgbaar per 2 personen. De formules kunnen om dezelfde redenen NIET aangepast worden.

U bent wel steeds in de mogelijkheid om iets extra te bestellen.

Fondue met sauzen	€ 12.95/p.p.
Rundsvlees, varkensvlees, kip, kalfsvlees, worstje, gehaktballetjes en spekvinkje	
Gourmet klassiek met sauzen	€ 12.95/p.p.
Steak, kip, hamburger, chipolata, saté, schnitzel, gehaktballetjes en spekvinkje	
Gourmet deluxe met sauzen	€ 15.95/p.p.
Steak, kip, hamburger, chipolata, cordon bleu, spekvinkje, gehaktballetjes, kalfslapje en pata negra	
Eindejaarsgourmet met sauzen	€ 21.95/p.p.
Steak, kalkoenlapje, Grieks stokje, pita, pepermedaillon, mini spekje, eendenborst, hertenkalf, pata negra, gekruid worstje en varkenshaasje	
Kindergourmet met sauzen	€ 8.50/p.p.
Kip, hamburger, worstje, gehaktballetjes, grillworstje en spekvinkje	
Tepanyaki met sauzen	€ 23.95/p.p.
Lotte, zalmfilet, scampi, Sint-Jakobsvrucht, kipfilet, varkenshaasje, traag gegaard buikspekje en steak vergezeld van diverse bakgroentjes	
Wildgourmet met wildsaus	€ 24.95/p.p.
Fazantfilet, hertenkalfje, everzwijnfilet, eendenfilet, wildburger en parelhoenfilet vergezeld van diverse bospaddenstoelen	
Extra balletjes (8 stuks)	€ 6.50
Extra spekvinkjes (8 stuks)	€ 7.20
Extra steak (3 stuks)	€ 6.20
Extra kip (3 stuks)	€ 4.80
Extra worstjes (5 stuks)	€ 4.95
Extra hamburgers (5 stuks)	€ 4.95

LET OP! Om organisatorische redenen zijn onze koude & warme groentenformules enkel verkrijgbaar per 2 personen

- Koud groentenassortiment klassiek (per 2 pers.) € 7.25/p.p.
Wortelsla, tomatenschijfjes, komkommer, pasta vegi frio, koolsalade, aardappelsla en rijstsalade
- Koud groentenassortiment deluxe (per 2 pers.) € 8.95/p.p.
Tomaatjes basilicum, pasta pesto, bloemkool broccolislaatje, rode bietjes salade, wortelsla, komkommerslaatje en aardappelsla
- Wildgarni warm (per 2 pers.) € 9.50/p.p.
Appeltje en peertje met veenbessen, witloof, boontjes en gratin aardappelen of kroketten (5st.)
- Classic garni warm (per 2 pers.) € 9.50/p.p.
Witloof, wortelen, gratineerde tomaat, boontjes en gratin aardappelen of kroketten (5st.)

WINTERBARBECUE (vanaf 4 personen)

€ 24.95/p.p.

Tomatenroomsoep voor kleine tasjes *(tasjes zelf te voorzien)*

Hapjes (4 st.): spekfakkel, mini souflaki, mini kipsaté, smokey chicken sticks

Côte à l'os gemarineerd (1 st. voor 4 pers.) **OF** chateau briand gemarineerd

Warme saus: pepersaus of champignonsaus

Rookworsten

Gemarineerde hertenkalffilet met wildsaus

Breydelspek van het huis

Gebakken aardappeltjes

FEESTBUFFET (enkel per 4 personen, hier kan niet van afgeweken worden)

€ 35.95/p.p.

Gandaham met meloen

Tongrolletje met peterselie mayonaise

Gerookte zalm met garnituur

Wildpastei met aangepaste confituren

Trostomaatje met verse tonijnsalade van het huis

Scampispiesje

Langzaam gegaard filetgebraad met groenten

Gerookt kalkoengebraad van het huis met fruit

Bijpassende groenten, gevulde eitjes, aardappelsla, pastasla en sauzen

KAASSCHOTELS

Dessert kaasschotel (200 gr./pers.)

vanaf 3 pers.

€ 17.50/p.p.

Diverse internationale kazen vergezeld van noten, druiven, gedroogde vruchten en vijgenbrood.

Hoofdgerecht kaasschotel (300 gr./pers.)

vanaf 3 pers.

€ 22.50/p.p.

Diverse internationale kazen vergezeld van vijgenconfituur, noten, druiven, gedroogde vruchten en vijgenbrood.

Onze kaasschotels zijn rijkelijk gegarneerd en worden gepresenteerd op bamboe schotels.

Deze schotels dienen niet teruggebracht te worden.



AANVULLENDE GERECHTEN

Bij uw hoofdgerechten, vers vlees, wild, kalkoenen, fondue en gourmet apart te verkrijgen!

Om organisatorische redenen zijn onze koude & warme groentenformules enkel verkrijgbaar per 2 personen.

GROENTJES

Koud groentenassortiment klassiek (per 2 pers.)	€ 7.25/p.p.
Wortelsla, tomatenschijfjes, komkommer, pasta vegi frio, koolsalade, aardappelsla en rijstsalade	
Koud groentenassortiment deluxe (per 2 pers.)	€ 8.95/p.p.
Tomaatjes basilicum, pasta pesto, bloemkool broccolislaatje, rode bietjes salade, wortelsla, komkommerslaatje en aardappelsla	
Wildgarni warm (per 2 pers.)	€ 9.50/p.p.
Appeltje en peertje met veenbessen, witloof, boontjes en gratin aardappelen of kroketten (5st.)	
Classic garni warm (per 2 pers.)	€ 9.50/p.p.
Witloof, wortelen, gratineerde tomaat, boontjes en gratin aardappelen of kroketten (5st.)	
Appeltje met veenbessen	€ 2.75/st.
Peertje in rode wijn en kaneel	€ 2.75/st.
Veenbessen (airellen)	€ 6.65/300gr.

AARDAPPELPRODUCTEN

Kroketten	€ 4.15/10st.
Knolselderpuree	€ 3.60/p.p.
Savooipuree	€ 3.75/p.p.
Wortelpuree	€ 3.60/p.p.
Puree natuur	€ 3.15/p.p.
Aardappelgratin	€ 3.00/p.p.
Rozemarijn aardappeltjes	€ 3.00/p.p.

SAUZEN APART TE VERKRIJGEN

*Aanraders bij uw feestkalkoen

Pepersaus, bearnaisesaus, champignonroomsaus, vleesjus, fine champagnesaus*, en veenbessensaus	€ 3.95/250ml.
Truffelsaus*, boschampignonsaus*	€ 4.35/250 ml.



OPENINGSUREN

Normale openingsuren

Dinsdag t.e.m. vrijdag van 8.00u tot 12.30u en van 13.30u tot 18.00u

Zaterdag van 8.00u tot 17.00u

Zondag en maandag gesloten



KERST

Dinsdag 16 december t.e.m. zaterdag 20 december: normale openingsuren

Zondag 21 december: GESLOTEN.

Maandag 22 december: GESLOTEN

Dinsdag 23 december: GESLOTEN. ENKEL AFHALING VAN BESTELLINGEN TUSSEN 11u-12u in de winkel.

Woensdag 24 december: Open van 8u tot 13u. Afhaling van bestellingen kan in het afhaalpunt links van de winkel, of in de winkel zelf (wanneer u nog iets wenst aan te kopen op het moment zelf)

Donderdag 25 december: GESLOTEN. ENKEL AFHALING VAN BESTELLINGEN TUSSEN 10u-12u in de winkel. HET AFHAALPUNT LINKS VAN DE WINKEL IS DAN GESLOTEN

WIJ WENSEN IEDEREEN EEN
PRETTIG EINDEJAAR TOE!

NIEUWJAAR

Vrijdag 26 december: Open van 10u-12u30 en 13u30-18u

Zaterdag 27 december: Open van 8u-17u

Zondag 28 december: GESLOTEN

Maandag 29 december: : GESLOTEN

Dinsdag 30 december: : GESLOTEN. ENKEL AFHALING VAN BESTELLINGEN TUSSEN 11u-12u in de winkel.

Woensdag 31 december Open van 8u-13u. Afhaling van bestellingen kan in het afhaalpunt links van de winkel, of in de winkel zelf (wanneer u nog iets wenst aan te kopen op het moment zelf)

GESLOTEN van donderdag 1 januari t.e.m. maandag 5 januari

Dinsdag 6 januari terug open vanaf 10u

Om alles vlot te laten verlopen en zeker te zijn dat alles voorradig is, vragen we u om tijdig te bestellen.

Bestellingen voor KERST kunnen ten laatste doorgegeven worden op **vrijdag 19 december**

Bestellingen voor OUDJAAR kunnen ten laatste doorgegeven worden op **woensdag 24 december**

(Via de webshop kan u bestellen tot 25 december)

**WIJ AANVAARDEN GEEN TELEFONISCHE BESTELLINGEN MEER,
EN OOK GEEN BESTELLINGEN VIA E-MAIL, FACEBOOK, MESSENGER,
OF CONTACTPAGINA VAN DE WEBSITE! DIT WORDT NIET GELEZEN !**

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

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