

Feestmenu 2024

CULINAIR GENIETEN MET BUERMANS



STRIJDHOFLAAN 5, 2600 BERCHEM



BESTEL ONLINE!

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 2025 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 24 EN 31 DECEMBER GEEN CHARCUTERIE, SLAATJES OF GEHAKTPRODUCTEN BESTELLEN. DIT IS OM DE VERSHEID TE GARANDEREN. MAAR GEEN PANIEK, ALLES ZAL BESCHIKBAAR ZIJN IN DE WINKEL..
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 .
4. U KAN TEN LAATSTE **3 DAGEN** OPVOORHAND UW BESTELLING WIJZIGEN OF ANNULEREN .
5. GELIEVE DE GELEENDE PORSELEINEN KOMMETJES, BORDEN EN BAKKEN VOOR 31 JANUARI 2025 TERUG TE BRENGEN.
6. INDIEN U EEN FACTUUR WENST, GELIEVE DIT OPVOORHAND 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 **DONDERDAG 19 DECEMBER**

Bestellingen voor **OUDJAAAR** kunnen ten laatste geplaatst worden op **DINSDAG 24 DECEMBER**

* **Online kan u tot 25 december bestellen**



TAPASSCHOTEL (VANAF 4 PERSONEN)

€ 10.25 p.p.

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

APERITIEFHAPJES

Mini-kipvidee	€ 1.05/st.
Mini-videe kaas en ham	€ 1.05/st.
Mini-videe garnaal	€ 1.05/st.
Mini-kaasrolletje	€ 1.05/st.
Mini-worstenbroodje	€ 1.05/st.
Mini-pizza	€ 1.05/st.

OPWARMTIP HAPJES

Uw oven voorverwarmen
op 180° en
10 minuten opwarmen.

KOUDE VOORGERECHTEN

Tartaar van gerookte en verse zalm <i>Afgewerkt met zoetzure groentjes en zure room</i>	€ 14.95/p.p.
Carpaccio van ossenhaas classic style	€ 10.85/p.p.
Kempische vitello tonato	€ 10.95/p.p.
Huwelijk van wildpaté 's met confituren	€ 9.95/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 2025 terug te brengen!

OPWARMTIP WARME VOORGERECHTEN

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

WARME VOORGERECHTEN

- Vispannetje in kreeftensaus € 14.35/p.p.
- Buikspek met crème van pompoen,
gemarineerde groenten en sesam € 14.85/p.p.
- Ravioli van wild met gebakken portobello en
zwezerik in een lichte jus € 16.30/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 2025 terug te brengen!

SOEPEN

Boschampignonsoep	€ 5.85/l.
Tomatensoep met balletjes (met of zonder room)	€ 5.25/l.
Groentesoep	€ 5.25/l.
Kervelsoep	€ 5.25/l.
Ossenstaartsoep	€ 5.25/l.

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

HOOFDGERECHTEN VIS

Kabeljauw met bloemkoolpuree en garnaltjes
Geserveerd met gebakken bloemkool en witte wijnsaus

€ 21.75/p.p.

Tongrolletjes met groene kruiden
Geserveerd met fijne groentjes, hollandaisesaus en pommes duchesse

€ 21.65/p.p.

OPWARMTIP VIS

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





HOOFDGERECHTEN VLEES EN WILD

- Feestelijk gevulde kalkoenfilet € 17.85/p.p.
*Kalkoenfilet gevuld met kalfsvlees, pistachenootjes, champignons in een fine champagnesaus.
Vergezeld van boontjes met spek, gebakken witloof en gestoofde wortelen.
Geserveerd met kroketjes (5st.) of aardappelgratin*
- Kalkoentournedos in jagersaus € 18.95/p.p.
*Stukje kalkoenfilet omwikkeld met spek.
Vergezeld van boontjes met spek, gebakken witloof en gestoofde wortelen.
Geserveerd met kroketjes (5st.) of aardappelgratin*
- Hertenkalffilet "Grand Veneur" € 24.85/p.p.
*Zachte hertenkalffilet in een grand veneursaus.
Vergezeld van boontjes met spek, gebakken witloof en een appeltje met veenbessen.
Geserveerd met kroketjes (5st.) of aardappelgratin.*
- Iberico Pata Negra in truffeljus met oesterzwammen € 19.20/p.p.
*Heerlijk stukje sappig varkensvlees omwikkeld met ham van het huis.
Vergezeld van boontjes met spek, gebakken witloof en een appeltje met veenbessen.
Geserveerd met kroketjes (5st.) of aardappelgratin.*

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

€ 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).

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°.
5. Overgiet de kalkoen elke 20 minuten met braadjus uit de braadslede.

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.

TIJDSDUUR KALKOEN NATUUR

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



TIJDSDUUR GEVULDE KALKOEN

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



KALKOENEN EN GEVULD GEVOGELTE

Gevulde kalkoen met traditionele vulling*

€ 11.20/p.p.

Gevulde kalkoen met luxevulling*

€ 13.90/p.p.

Gevulde kalkoenfilet met traditionele vulling*

€ 13.20/p.p.

Gevulde kalkoenfilet met luxevulling*

€ 15.90/p.p.

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

* TRADITIONELE VULLING

Fijne farce met appeltjes, stukjes ham en pistachepitten

* LUXEVULLING

Fijne farce met wintertruffel, boschampionns 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-voorverwarme 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 17.00u tot 19.00u

25 december van 10.30u tot 12.00u

GEZELLIG SAMEN TAFELEN (SAUSJES INBEGREPEN)

Fondue met sauzen <i>Rundsvlees, varkensvlees, kalfsvlees, kip, gehaktballetjes (3 stuks p.p.)* en spekvinkjes (3 stuks p.p.)</i>	€ 12.35/p.p.
Fondue Bourguignon <i>Rundsblokjes (350 gram) van filet mignon</i>	€ 14.85/p.p.
Kindergourmet met sauzen <i>Kip, hamburger, worstje, gehaktballetje*, spekvinkje en grillworstje</i>	€ 8.50/p.p.
Gourmet deluxe met sauzen <i>Steak, kipfilet, kalfslapje, worstje, Iberico Pata Negra, pigals, cordon bleu, spekvinkje en gehaktballetje*</i>	€ 14.45/p.p.
Eindejaarsgourmet (vanaf 4 personen) <i>Filet pur, Iberico Pata Negra, varkenshaasje, Dry Aged Simmentaler, hertenkalffilet, spiesje van traaggegaard buikspek en black Angusburger met bearnaise -peper -en champignonroomsaus</i>	€ 21.40/p.p.
Teppanyaki (vanaf 4 personen) <i>Steak, Iberico Pata Negra, kipfilet, varkenshaasje, zalmfilet, scampi en tonijn Steeds vergezeld van diverse bakgroentjes en sausjes</i>	€ 23.95/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!



BIJGERECHTEN

Warme groentefestijn

Boontjes met spek	€ 1.95/st.
Gebakken witloof	€ 1.50/st.
Gestoofte 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 groentenkrans	€ 6.20/p.p.
<i>Gebakken witloof, boontjes met spek, worteltjes en bloemkool-broccolimix</i>	
Winterse groentenkrans (voor bij het wild)	€ 7.50/p.p.
<i>Gebakken witloof, boontjes met spek, een gepocheerd appeltje, wijnpeertje en bereide veenbessen</i>	

Koude groentefestijn

Frisse groentenkrans	€ 5.95/p.p.
<i>Waldorfsla, penne pesto, parelcouscous, fitness-sla en aardappelsla</i>	

OPWARMTIP GARNITUREN

Optie 1: Oven voorverwarmen op 160° en groentjes afgedekt met aluminiumfolie in de oven plaatsen gedurende 20 minuten.
Optie 2: Gedurende 6 minuten in uw microgolfoven (900 Watt) plaatsen.

AARDAPPELPRODUCTEN

Kroketten (10 stuks)	€ 4.00/10st.
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	€ 3.50/p.p.
Gebakken patatjes	€ 3.10/p.p.

WARME SAUZEN

Peppersaus, 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 **donderdag 19 december**.

Bestellingen voor oudjaar kunnen ten laatste geplaatst worden op **dinsdag 24 december**.

(Online kan dit nog tot en met 25 december)

Gelieve bij afhaling van uw bestelling steeds uw bestelbon -of nummer 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 17 december: Normale openingsuren
Woensdag 18 december: Normale openingsuren
Donderdag 19 december: Normale openingsuren
Vrijdag 20 december: Normale openingsuren
Zaterdag 21 december: Normale openingsuren
Zondag 22 december: **GESLOTEN**
Maandag 23 december: **GESLOTEN**. Afhalen bestellingen tussen 12.00u en 14.00u

Dinsdag 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 17.00u tot 19.00u.
Woensdag 25 december: Enkel afhaling bestellingen van 10.00u tot 12.00u buiten aan onze koelcellen en afhaling kalkoenen van 10.30u tot 12.00u.
Donderdag 26 december: Open van 10.00u tot 13.00u en van 14.00u tot 18.00u.
Vrijdag 27 december: Open van 8.00u tot 13.00u en van 14.00u tot 18.00u.
Zaterdag 28 december: Normale openingsuren
Zondag 29 december : **GESLOTEN**

Maandag 30 december: **GESLOTEN**
Dinsdag 31 december: Winkel **OPEN** van 8.00u tot 12.00u. Afhaling bestellingen van 8.00u tot 12.00u buiten aan onze koelcellen.
Woensdag 1 januari : **GESLOTEN**
Donderdag 2 januari: **GESLOTEN**
Vrijdag 3 januari: **GESLOTEN**
Zaterdag 4 januari: **GESLOTEN**

Vanaf dinsdag 7 januari gelden terug onze normale openingsuren!

Bedankt om ook in 2024 trouw te blijven aan ons en te komen aanschuiven voor een lekker stukje vlees van Buermans! #wijhebbendeliefsteklanten★

Ook een dikke merci aan ons fantastisch personeel!
Het zijn stuk voor stuk absolute toppers die mee aan de kar trekken. Zeldzaam!
Maar wij hebben ze...❤️

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!*



Strijdhoflaan 5, 2600 Berchem

Bestel online!

