

Lekkere feestideeën

Keurslager Buysse



Sfeer en gezelligheid aan tafel





FONDUE • GOURMET • GRILL

Omwille van organisatorische redenen kan er aan de samenstelling niets gewijzigd worden. Alles vanaf 2 pers. / soort

- › **Gourmet van het huis** € 14,95 / pers.
Cordon bleu, Zwietsers schijfje, botersteak, gemarineerd kipfiletje, kalfsworstje, varkenshaasje 'maison', souvlaki, feestrollade
 - › **Kindergourmet** € 10,50 / schotel
2 minikippenburgers, 2 kalfsworstjes, 2 hamburgertjes, 2 kipfiletjes
 - › **Eindejaarsgourmet** € 17,85 / pers.
enkel verkrijgbaar vanaf 1 december t.e.m. 31 januari
hertensteak, varkenshaasje 'maison', brasvar worstje, gemarineerde lamsfilet, botersteak met kruidenboter, eendenborstfilet, parelhoenfilet, Entrecoteburgertje
 - › **Fondue** € 13,85 / pers.
assortiment van extra mals vlees (rundvlees, kalfsvlees, varkenshaasje, kipfilet), gekruide gehaktballetjes en minivinkjes
 - › **Schoteltje met fondueballetjes** € 7,85 / schotel
Gekruide gehaktballetjes en minivinkjes
 - › **Slagersfestijn** (niet gemarineerd en glutenvrij!) € 16,50 / pers.
Ideaal voor de steengrill.
scampi, kipfilet, botersteak, lamsfilet, chipolata, varkenshaasje, kalkoensteak, kalfslapje
- ### Groenten en sausen
- › **Koude groenteschotel** (vanaf 2 pers.) € 7,70 / pers.
(enkel verkrijgbaar in combinatie met vlees)
Sla, worteltjes, keursla, gezondheidssla, komkommer, boontjes, tomaten en aardappelsalade
 - › **Warme groenteschotel** (vanaf 2 pers.) € 7,70 / pers.
(enkel verkrijgbaar in combinatie met vlees)
Wortelen, boontjes, bloemkool, spruitjes met spek, gestoofd witloof
 - › Appeltjes gevuld met veenbessen € 2,75 / st.
 - › Koude sausjes (potjes van 150 g) € 2,20 / st.
tartaar, cocktail, curry, look, pikant
 - › Warme sausen (potjes van 500 g) € 8,50 / st.
jachtsaus, champignonsaus, pepersaus, bruine jussaus, fine champagnesaus, rode wijnsaus, grand veneursaus.

KAASSCHOTEL

Wij maken voor u een selectie uit ons uitgebreid assortiment kazen en zorgen voor een mooie balans tussen zacht en sterk.

Onze kaasschotels worden gecombineerd met druiven, noten, rozijnen en gedroogd fruit.

- › **Kaasschotel** als hoofdgerecht (250 g kaas / pers., vanaf 2 pers.) € 13,95 / pers.
- › **Kaas- en vleeschotel** (vanaf 6 pers.) € 16,95 / pers.
Een bijna volwaardige kaasschotel en een vleeschotel
(met rauwe ham en meloen, gekookte ham, salami, frikandon en préparé)
- › **Charcuterieschotel** (vanaf 4 pers.) € 14,20 / pers.
Vleeswarenschotel met 7 van onze beste producten, préparé,
krabsla en kip curry, rijkelijk versierd met vers fruit
- › Brood te verkrijgen op bestelling.



LEKKERE WIJNTJES

- › Rooiberg rood € 7,80 / st.
- › Rooiberg rosé € 7,80 / st.
- › Rooiberg wit € 7,80 / st.

Start je feest in stijl



APERRO hapjes

- › Assortiment huisbereide warme hapjes (6 stuks) € 8,50 / 6 st.
Garnaalhapje, bladerdeeghapje met kaas,
mini-videetje, mini-pizza, mini-quette, mini-worstenbroodje
- › Bladerdeeghapje met kaas (12 stuks) € 14,00
- › Mini-videetje (12 stuks) € 14,00
- › Mini-pizza (12 stuks) € 14,00
- › Mini-worstenbroodje (12 stuks) € 14,00

- › Zuiders aperoschotelkje (voor +/-5pers) € 35,00 / schotel

SOEPEN

- › Aspergeroomsoep met aspergepunten € 6,15 / l
- › Tomatenroomsoep € 5,60 / l
- › Romig soepje van wilde bospaddenstoelen € 6,15 / l
- › Waterkersroomsoep € 5,60 / l



Geniet van een heerlijk voorgerecht uit ons assortiment



VOORGERECHTEN

- › Huisgemaakte garnaalkroketten
- › Huisgemaakte kaaskroketten
- › Rundscarpaccio
- › Vitello Tonnato
- › Vispannetje

€ 4,00 / st.

€ 2,40 / st.

€ 12,50 / st.

€ 13,90 / st.

€ 13,90 / st.

BEREIDE GERECHTEN min. 2 pers./ soort

GROENTEN EN KROKETTEN APART BIJ TE BESTELLEN!

- › Kipfilet met champignonsaus € 11,95/ pers.
 - › Parelhoenfilet Fine Champagnesaus € 15,70 / pers.
 - › Kalkoengebraad 'royal' in de Jachtsaus € 13,65 / pers.
 - › Varkenshaasje in Mosterd-dragonsaus € 13,85 / pers.
 - › Hertenragout € 14,70 / pers.
 - › Scampi op z'n zuiders € 14,90 / pers.
- € 1,95 /PERS.

AARDAPPELGERECHTEN

- › Aardappelpuree (+/-500g) € 4,90 / stuk
- › Aardappelsalade (500g) € 8,30 / stuk
- › Aardappelkroketteren € 4,40 / 10 st.
- › Gebakken krielaardappeltjes (500g) € 4,90 / stuk.



FEESTKALKOEN (1 week op voorhand bestellen a.u.b)

› Keuze uit 2 vullingen

* Een fijne vulling van kalkoen, kip en kalfsvlees, verrijkt met pistachenoten, truffel en cognac

* Een fijne vulling van kalkoen, kip en kalfsvlees, verrijkt met appeltjes, veenbessen en calvados

- › Gevulde kalkoen (voor 8 pers = +/-3.5kg) € 26,30 / kg
- › Gevulde babykalkoen (voor 5 pers = +/-2.5kg) € 26,30 / kg
- › Gevulde kalkoenrollade (vanaf +/- 1 kg) € 26,50 / kg

Heerlijk in combinatie met onze jussaus, champignonsaus en jachtsaus!

› **Baktip**

1 u. / kg op 120°C

Langzaam bakken op een lage temperatuur zorgt voor de beste smaak en zorgt ervoor dat uw kalkoen mooi sappig blijft.

Eventueel nog 1 u. warm te houden op 75°C.





FEESTELIJKE GEBRAADJES

- › Cabeza Brasvar gebraad € 18,95 / kg
Bereidingswijze:
*20 min op voorhand uit de koelkast halen
*dichtschrœien in de pan
*voor een gebraad van +/- 1kg: 45 min op 160° in de oven
*15 min laten rusten
- › Brasvar kroon € 15,30 / kg
Bereidingswijze:
idem aan Cabeza Brasvar gebraad,
10 min langer in de oven
- › Brasvar varkensgebraad € 14,90 / kg
Bereidingswijze: idem aan Cabeza Brasvar gebraad
- › Orlofgebraad € 17,60 / kg
Bereidingswijze: idem aan Cabeza Brasvar gebraad,
10 min langer in de oven
- › Kalfsgebraad € 32,55 / kg
Bereidingswijze: idem aan rundsgebraad
- › Rundsgebraad € 26,85 / kg
Bereidingswijze:
*20 min op voorhand uit de koelkast halen
*dichtschrœien in de pan
*voor +/- 1kg: 25 min op 180° in de oven
*15 min laten rusten
- › Kalkoengebraad € 18,15 / kg
Bereidingswijze:
*20 min op voorhand uit de koelkast halen
*dichtschrœien in de pan
*voor +/- 1kg: 60 min op 160° in de oven
*15 min laten rusten

Tip: Vergeet niet je feestsaus erbij te bestellen!

Laat je inspireren
door onze feestelijke
gerechten



Gelieve tijdig te bestellen!
Kerstmis: ten laatste op maandag 18 december!
Nieuwjaar: ten laatste op dinsdag 26 december!

Bestellingen voor de feestdagen kunnen enkel met (eventueel vooraf ingevuld) bestelformulier in de winkel geplaatst worden.

U krijgt een bestelnummer en een afspraak voor de afhaling van uw bestelling.

Wij aanvaarden geen telefonische bestellingen of bestellingen via email.

Wij rekenen de bestellingen zo veel mogelijk op voorhand af.

Zo kunnen wij het afhalen zo vlot mogelijk laten verlopen.

Voor de andere bestellingen wordt een voorschot van €25,00 aangerekend.

Minder dan 5 dagen voor afhaling is het niet meer mogelijk om de bestelling te annuleren.

Bestellingen die geplaatst zijn kunnen niet meer gewijzigd worden!



KEURSLAGER BUYSSE

Keurslager Buysse

Zandstraat 8

9170 Sint-Pauwels

Tel. 03 776 37 29

SPECIALE OPENINGSUREN FEESTDAGEN:

Vrijdag 22 december open	08u00 tot 18u00
Zaterdag 23 december open	08u00 tot 14u00
Zondag 24 december ENKEL AFHALLINGEN BESTELLINGEN <i>(bestel ook tijdig uw charcuterie, kaas, salades,...)</i>	08u00
Maandag 25 december, Kerstdag	GESLOTEN
Dinsdag 26 december open	08u00 tot 17u00
Woensdag 27 december open	08u00 tot 17u00
Donderdag 28 december	GESLOTEN
Vrijdag 29 december open	08u00 tot 17u00
Zaterdag 30 december open	08u00 tot 14u00
Zondag 31 december ENKEL AFHALLINGEN BESTELLINGEN <i>(bestel ook tijdig uw charcuterie, kaas, salades,...)</i>	08u00
Maandag 1 januari	GESLOTEN
Dinsdag 2 januari staan wij terug voor u klaar	

OPENINGSUREN

Maandag:	08u00 tot 18u00
Dinsdag:	08u00 tot 18u00
Woensdag:	08u00 tot 18u00
Donderdag:	GESLOTEN
Vrijdag:	08u00 tot 18u00
Zaterdag:	08u00 tot 17u00
Zondag:	GESLOTEN

Prijzen onder voorbehoud

Door de aanhoudende onzekerheid van de grondstof- en energieprijzen kunnen de vermelde prijzen wijzigen.

Wijzigingen en zetfouten voorbehouden.

Afbeeldingen in deze folder kunnen afwijken van het product.

