

Lekkere feestideeën



Keurslager Buysse



GEZELLIG TAFELEN

Omwille van organisatorische redenen kan er aan de samenstelling niets gewijzigd worden.

Alles vanaf 2 pers. / soort

- › Gourmet van het huis € 14,65 / pers.
cordon bleu, Zwitsers schijfje, botersteak, gemarineerd kipfiletje, kalfsworstje, varkenshaasje 'maison', souvlaki, feestrollade
- › Kindergourmet per 2 kinderen € 10,50 / schotel
minikippenburger, kalfsworstje, hamburgertje, kipfiletje
- › Eindejaarsgourmet € 17,55 / pers.
enkel verkrijgbaar vanaf 1 december t.e.m. 31 januari
hertensteak, varkenshaasje 'maison', merguez, gemarineerde lamsfilet, botersteak met kruidenboter, eendenborstfilet, parelhoenfilet, wildburgertje
- › Fondue € 13,55 / pers.
assortiment van extra mals vlees (rundvlees, kalfsvlees, varkenshaasje, kipfilet), gekruide gehaktballetjes en minivinkjes
- › Schoteltje met fondueballetjes € 7,85 / schotel
gekruid gehaktballetjes en minivinkjes
- › Slagersfeestijn (niet gemarineerd en glutenvrij!) € 16,15 / pers.
ideaal voor de steengrill
scampi, kipfilet, botersteak, lamsfilet, chipolata, varkenshaasje, kalkoensteak, kalfslapje

GROENTEN EN SAUSEN

- › Koude groenteschotel (vanaf 2 pers.) € 7,40 / pers.
enkel verkrijgbaar in combinatie met vlees
sla, worteltjes, keursla, gezondheidssla, komkommer, boontjes, tomaten en aardappelsalade
- › Warme groenteschotel (vanaf 2 pers.) € 7,40 / 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) € 2,00 / st.
tartaar, cocktail, curry, look, pikant
- › Warme sausen (potjes van 500 g) € 7,50 / 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 gegarneerd met druiven, noten, rozijnen en gedroogd fruit.

- › Kaasschotel als hoofdgerecht (250 g kaas / pers., vanaf 2 pers.) € 12,85 / pers.
- › Kaas- en vleeschotel (vanaf 6 pers.) € 15,95 / pers.
Een bijna volwaardige kaasschotel en een vleeschotel (met rauwe ham en meloen, gekookte ham, salami, frikandon en préparé)
- › Charcuterieschotel (vanaf 4 pers.) € 13,20 / pers.
vleeswarenschotel met 7 van onze beste producten, préparé, krabsla en kip curry, rijkelijk versierd met vers fruit
- › Stokbrood € 1,85 / st.
- › Houthakkersbrood € 6,80 / st.



Start je feest in stijl

APERERO hapjes

- › Assortiment huisbereide warme hapjes (6 stuks) € 7,90
garnaalhapje, bladerdeeghapje met kaas, mini-videetje, mini-pizza, mini-quiche, 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 aperoschoteltje (voor 4 à 6 pers.) € 30,00 / schotel



SOEPEN

- › Aspergeroomsoep met aspergepunten € 4,90 / l
- › Tomatenroomsoep € 4,25 / l
- › Romig soepje van wilde bospaddenstoelen € 5,85 / l
- › Waterkersroomsoep € 4,90 / l

LEKKERE WIJNTJES

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

VOORGERECHTEN

- | | |
|---------------------------------|---------------|
| › Huisgemaakte garnaalkroketten | € 3,90 / st. |
| › Huisgemaakte kaaskroketten | € 2,25 / st. |
| › Rundscarpaccio | € 12,50 / st. |



Geniet van een heerlijk voorgerecht uit ons assortiment

BEREIDE GERECHTEN

min. 2 pers. / soort

Groenten en kroketten apart bij te bestellen!

- | | |
|---|-----------------|
| › Kipfilet met champignonsaus | € 11,60 / pers. |
| › Parelhoenfilet Fine Champagnesaus | € 15,25 / pers. |
| › Kalkoengebraad 'royal' in de Jachtsaus | € 13,25 / pers. |
| › Varkenshaasje in bruine jussaus met gebakken wilde boschampignons | € 13,25 / pers. |
| › Hertenragout | € 14,25 / pers. |
| › Scampi op z'n zuiders | € 14,60 / pers. |



Laat je inspireren door onze feestelijke gerechten

AARDAPPELGERECHTEN

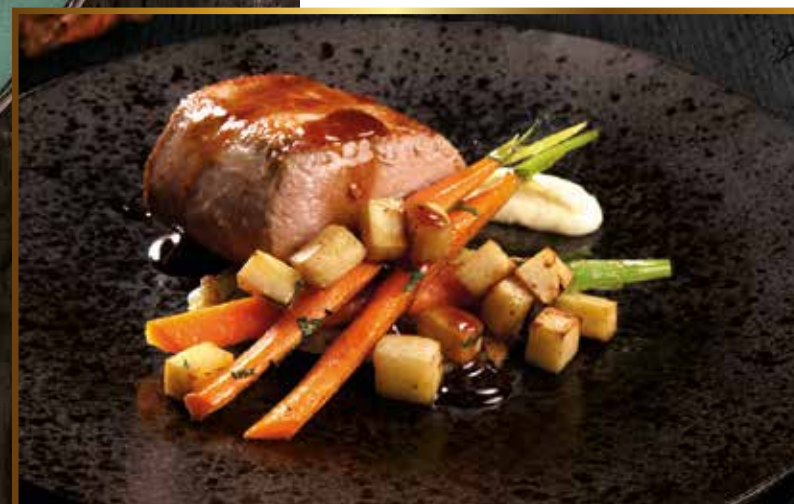
- | | |
|---------------------------------------|-----------------|
| › Aardappelpuree (± 700 g) | € 5,25 / stuk |
| › Aardappelsalade (500 g) | € 7,25 / stuk |
| › Aardappelkroketten | € 5,60 / 20 st. |
| › Gebakken krielaardappeltjes (500 g) | € 4,00 / stuk |





FEESTELIJKE GEBRAADJES

› Cabeza Brasvar gebraad Bereidingswijze: › 20 min. op voorhand uit de koelkast halen › dichtschroeien in de pan › voor een gebraad van ± 1 kg: 45 min. op 160°C in de oven › 15 min. laten rusten	€ 18,45 / kg
› Brasvar kroon Bereidingswijze: › idem aan Cabeza Brasvar gebraad, 10 min. langer in de oven	€ 14,85 / kg
› Brasvar varkensgebraad Bereidingswijze: › idem aan Cabeza Brasvar gebraad	€ 14,60 / kg
› Orlofgebraad Bereidingswijze: › idem aan Cabeza Brasvar gebraad, 10 min. langer in de oven	€ 16,55 / kg
› Kalfsgebraad Bereidingswijze: › idem aan rundsgebraad	€ 32,55 / kg
› Rundsgebraad Bereidingswijze: › 20 min. op voorhand uit de koelkast halen › dichtschroeien in de pan › voor ± 1 kg: 25 min. op 180°C in de oven › 15 min. laten rusten	€ 26,40 / kg
› Kalkoengebraad Bereidingswijze: › 20 min. op voorhand uit de koelkast halen › dichtschroeien in de pan › voor ± 1 kg: 60 min. op 160°C in de oven › 15 min. laten rusten	€ 17,60 / kg



Tip: Vergeet niet je feestsaus erbij te bestellen!

FEESTKALKOEN

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

› Nieuw: 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 à 10 pers.)

€ 92,00 / stuk

› Gevulde hoevekip (voor 5 à 7 pers.)

€ 66,00 / stuk

› Gevulde kalkoenrollade (vanaf ± 1 kg)

€ 26,50 / kg

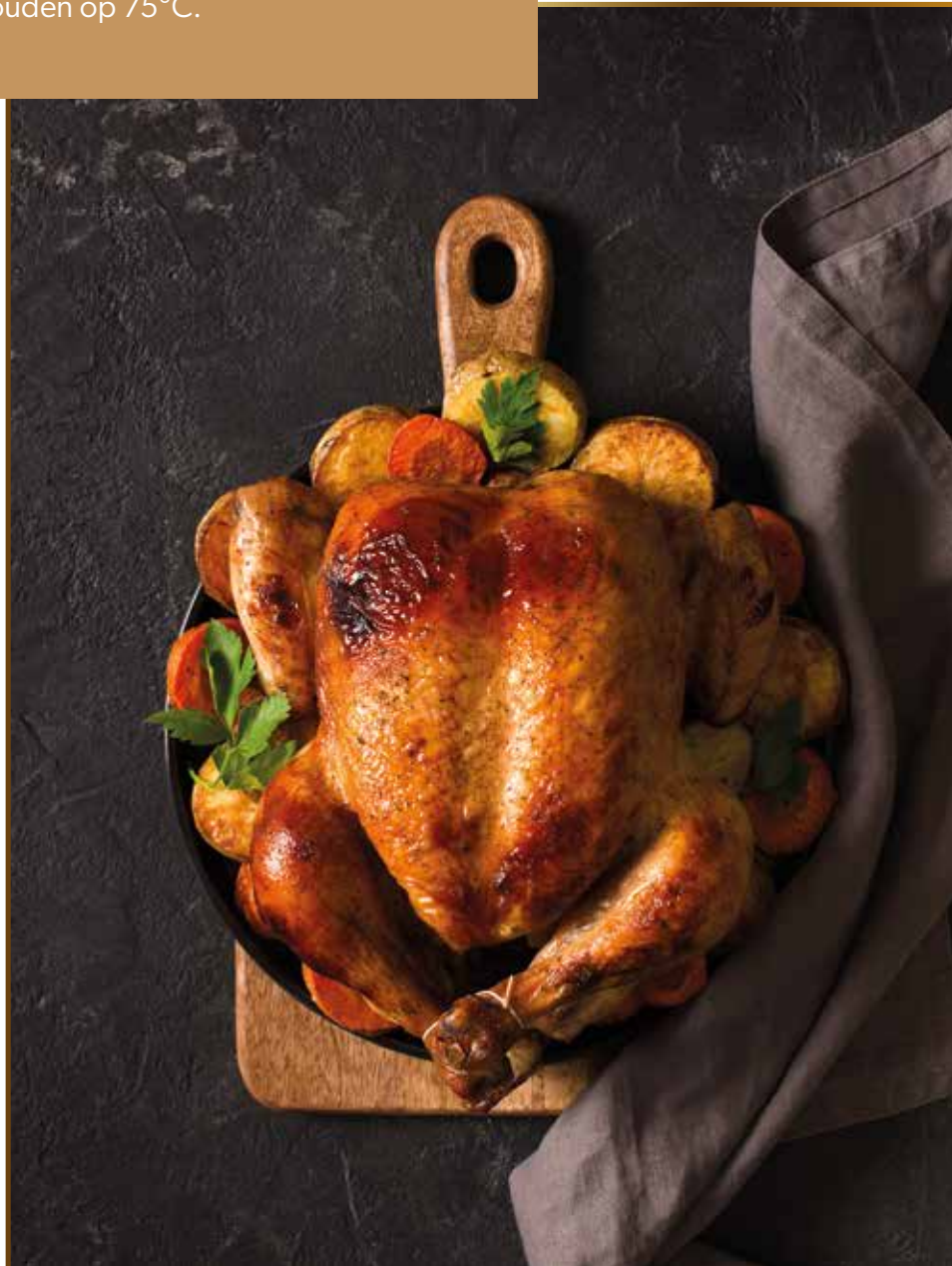
Heerlijk in combinatie met onze jussaus, champignonsaus en jachtsaus!

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.



Gelieve tijdig te bestellen!

Kerstmis:

ten laatste op zaterdag 17 december!

Nieuwjaar:

ten laatste op vrijdag 23 december!

SPECIALE OPENINGSUREN, INSTRUCTIES OPHALING, ...

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 € 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!

Prettige feesten!

KEURSLAGER BUYASSE

Zandstraat 8
9170 Sint-Pauwels

Tel. 03 776 37 29

OPENINGSUREN:

Maandag:	8u tot 18u
Dinsdag:	8u tot 18u
Woensdag:	8u tot 18u
Donderdag:	GESLOTEN
Vrijdag:	8u tot 18u
Zaterdag:	8u tot 17u
Zondag:	GESLOTEN

SPECIALE OPENINGSUREN FEESTDAGEN

Vrijdag 23 december open	van 8u tot 13u
Zaterdag 24 december ENKEL AFHALINGEN BESTELLINGEN (bestel ook tijdig uw charcuterie, kaas, salades,...)	van 9u tot 14u
Zondag 25 december KERSTDAG	GESLOTEN
Vrijdag 30 december open	van 8u tot 13u
Zaterdag 31 december ENKEL AFHALINGEN BESTELLINGEN (bestel ook tijdig uw charcuterie, kaas, salades,...)	van 9u tot 14u
Zondag 1 januari NIEUWJAARSDAG	GESLOTEN
Maandag 2 januari staan wij terug voor u klaar.	

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.

