

SLAGERIJ TRAITEUR

BUERMANS

PURE AMBACHT

CULINAIR GENIETEN MET BUERMANS

FEESTMENU 2026



APERO

Aperoplank deluxe *(vanaf 4 personen)*

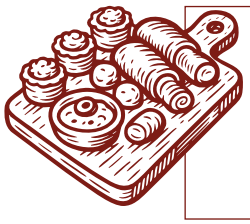
Oude kaasblokjes, potje rillete, pepadews met roomkaas, grillworst, serranoham, coppa van het huis, loaded houmous, abruzzese, koningsolijven, manchego — €11,85 p.p.

Aperitiefhapjes

Assortiment ovenhapjes (12 st.) — €12,60/st.
(mini kipvidee, mini kaasrolletje, mini videe garnaal, mini pizza, mini worstenbroodje, mini videe kaas ham)

Mini kaasrolletje (10 st.) — €10,50/st.

Mini worstenbroodje (10 st.) — €10,50/st.



OPWARMTIP - APERITIEFHAPJES

Uw oven voorverwarmen op 180° en 10 minuten opwarmen.

KOUDE VOORGERECHTEN

Carpaccio van zalm met kruidenslaatje en citrus — €15,45/p.p.

Tataki van tonijn (chefs favorite) — €16,95/p.p.

Carpaccio van ossenhaas classic style — €11,85/p.p.

Vitello tonato deluxe — €16,95/p.p.

Terrine van foie gras met vijgenchutney en garnituur — €17,95/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 2027 terug te brengen!

WARME VOORGERECHTEN

Coquilles met knolselder, garnaal en Sancerresaus	€16,95/p.p.
Krokante zwezerik met wintergroentjes en jus van truffel	€18,85/p.p.
Surf en turf van buikspek en gamba met zoete aardappel en gepekelde groenten	€15,50/p.p.
Ambachtelijke kaaskroketjes *(friteuse noodzakelijk)*	€3,40/st.
Ambachtelijke garnaalkroketjes *(friteuse noodzakelijk)*	€4,30/st.



OPWARMTIP - WARME VOORGERECHTEN

1. Uw schaal afdekken met aluminiumfolie.
2. Uw oven voorverwarmen op 180°.
3. 15 à 20 minuten opwarmen.

LET OP: Onze warme voorgerechten worden gepresenteerd in een porseleinen kommetje. Hiervoor vragen we u een waarborg van €8 per kommetje. Gelieve de kommetjes voor 31 januari 2027 terug te brengen!

SOEPEN

Boschampignonsoep	€6,20/L.
Tomatensoep met balletjes (met of zonder room)	€5,50/L.
Groentesoep	€5,50/L.
Kervelsoep	€5,50/L.
Ossenstaartsoep	€5,50/L.

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



HOOFDGERECHTEN - VIS

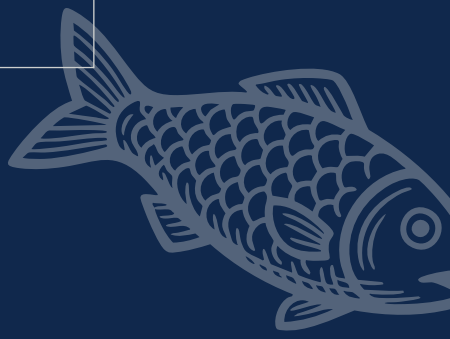
Vispannetje van de chef €20,50/p.p.
Geserveerd met julienne van prei en pommes duchesse

Zalmfilet choron €21,65/p.p.
Geserveerd met gegrilde groentjes, choronsaus en pommes duchesse



OPWARMTIP - VIS

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



HOOFDGERECHTEN - VLEES EN WILD

Feestelijk gevulde kalkoenfilet €17,95/p.p.
Kalkoenfilet gevuld met kalfsvlees, pistachenootjes en champignons in een fine champagnesaus. Vergezeld van boontjes met spek, gebakken witloof en gestoofde wortelen. Geserveerd met kroketjes (5 st.).

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” €25,25/p.p.
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.



Fazantenfilet in wildroomsaus €22,50/p.p.

Langzaam gegaard fazantenfiletje in een wildroomsausje. Vergezeld van boontjes met spek, gebakken witloof en een appeltje met veenbessen. Geserveerd met kroketjes (5 st.) of aardappelgratin.

Iberico Pata Negra in truffeljus met oesterzwammen €20,20/p.p.

Heerlijk stukje sappig Spaans varkensvlees. Vergezeld van boontjes met spek, gebakken witloof en een appeltje met veenbessen. Geserveerd met kroketjes (5 st.) of aardappelgratin.



HOOFDGERECHTEN - BEREID

Edelwildstoofpotje €10,95/p.p.

Vol au vent van fazant €11,25/p.p.

Varkenswangetjes op grootmoeders wijze €11,25/p.p.

Videevulling €6,75/p.p.

Wijnpeertje met veenbessen €3,20/st.

Appeltje met veenbessen €2,85/st.

KALKOENEN EN GEVULD GEVOGELTE

Kalkoen natuur €8,40/p.p.

(Volledige kalkoen! Indien u het wenst, ontbenen we de kalkoen zodat u ze zelf kan vullen. Dit kost € 12.00 per kalkoen).



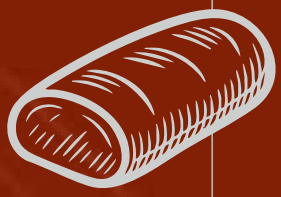
BEREIDINGSWIJZE - KALKOEN NATUUR

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!

TIJDSDUUR OVEN - KALKOEN NATUUR

2kg	**3kg**	**4kg**	**5kg**
01u30	02u00	03u00	03u45

Kalkoenfilet natuur €5,15/p.p.



BEREIDINGSWIJZE - KALKOENFILET NATUUR

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 OVEN - KALKOENFILET NATUUR

1kg	**+0,5kg**
00u40	+00u15

Gevulde kalkoen met traditionele vulling*	€12,85/p.p.
Gevulde kalkoen met luxevulling*	€15,85/p.p.
Gevulde kalkoenfilet met traditionele vulling*	€14,95/p.p.
Gevulde kalkoenfilet met luxevulling*	€17,95/p.p.
Gevulde kip met traditionele vulling* *(4 personen)*	€12,85/p.p.
Gevulde kip met luxevulling* *(4 personen)*	€15,85/p.p.
Gevuld piepkuiken met traditionele vulling* *(2 personen)*	€14,50/p.p.
Gevuld piepkuiken met luxevulling* *(2 personen)*	€17,50/p.p.

**** Traditionele vulling:** Fijne farce met appeltjes, stukjes ham en pistachepitten*
**** Luxevulling:** Fijne farce met wintertruffel, boschampignons en verse ganzenlever*



BEREIDINGSWIJZE - GEVULDE KALKOEN(FILET)

De kalkoen 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.

TIJDSDUUR OVEN - GEVULDE KALKOEN

2kg	2,5kg	3kg	4kg	5kg
01u45	02u00	02u15	02u45	03u00

Let op! Om organisatorische redenen zullen wij dit jaar geen kalkoenen meer braden.
Er is ook geen mogelijkheid meer om kalkoenen warm af te halen op 24 en 25 december.



GEZELLIG SAMEN TAFELEN (SAUZEN INBEGREPEN)

Fondue met sauzen per 2 personen — €12,45/p.p.
Rundsvlees, varkensvlees, kalfsvlees, kip, gehaktballetjes (3 stuks p.p.) en spekvinkjes (3 stuks p.p.)*

Fondue Bourguignon per 2 personen — €15,25/p.p.
Rundsblokjes (350 gram) van filet mignon

Kindergourmet met sauzen per 2 personen — €8,45/p.p.
Kip, hamburger, worstje, gehaktballetje, spekvinkje en grillworstje*

Gourmet deluxe met sauzen per 2 personen — €14,65/p.p.
*Steak, kipfilet, kalfslapje, worstje, Iberico Pata Negra, pigals, cordon bleu, spekvinkje en gehaktballetje**

Fijnproeversgourmet per 2 personen — €20,25/p.p.
Lamskoteletje, reefilet, crispy chicken, mini salciccia, Limousinburger, varkenshaasje, chateau briand, kalkoentournedos met bearnaise-, peper- en champignonroomsaus

Eindejaarsgourmet per 2 personen — €21,95/p.p.
Filet pur, Iberico Pata Negra, varkenshaasje, Dry Aged Simmentaler, hertenkalffilet, spiesje van traaggegaard buikspek en black Angusburger met bearnaise-, peper- en champignonroomsaus

**Onze gehaktballetjes zijn gemaakt van kalfsvlees*.

VUL JE SCHOTELS EXTRA AAN

Extra balletjes	Extra spekvinkjes	Extra steak
€3,25/5st.	€3,75/5st.	€4,80/3st.

Let op! Wijziging in bestelling gourmet- en fondueschotels. Om de foutenmarge te verkleinen en om organisatorische redenen, kunnen gourmet- en fondueschotels tussen 16 december en 31 december enkel per 2 personen besteld worden. Deze maatregel geldt uitsluitend tijdens deze periode, zodat we de kwaliteit en service kunnen blijven garanderen tijdens de feestdrukte.

BIJGERECHTEN

Warm groentenfestijn

Boontjes met spek	€1,65/st.
Gebakken witloof	€1,70/st.
Gestoofde wortelen	€1,95/p.p.
Appeltje met veenbessen	€2,85/st.
Wijnpeertje met veenbessen	€3,20/st.
Bereide veenbessen	€3,65/200 ml. €9,10/500 ml.
Traditionele groentenkrans *Gebakken witloof, boontjes met spek, worteltjes en bloemkool-broccolimix*	€6,20/p.p.
Winterse groentenkrans (voor bij het wild) *Gebakken witloof, boontjes met spek, een gepocheerd appeltje, wijnpeertje en bereide veenbessen*	€7,50/p.p.

Sauzen

Pepersaus	€3,65/200 ml. €8,55/500 ml.
Bearnaisesaus	
Champignonroomsaus	
Grand Veneur-saus	
Vleesjus	
Witte wijnsaus	
Fine champagnesaus	

Koude groentenfestijn

Frisse groentenkrans *Waldorfsla, penne pesto, parelcouscous, fitness-sla en aardappelsla*	€5,95/p.p.

OPWARMTIP

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.

Aardappelgerechten

Kroketten	€4,00/10st.
Amandelkroketten	€5,50/10st.
Hazelnootkroketten	€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.

OPENINGSUREN

Normale openingsuren

Dinsdag t.e.m. vrijdag van 8:00 tot 13:00 en van 14:00 tot 18:00.
Zaterdag van 8:00 tot 17:00 doorlopend.



Eindejaarsperiode

Zaterdag 19 december 2026
Normale openingsuren

Zondag 20 december 2026
Slagerij gesloten

Maandag 21 december 2026
Slagerij gesloten

Dinsdag 22 december 2026
Normale openingsuren

Woensdag 23 december 2026
Slagerij gesloten
Afhaal bestelling Strijdhoflaan nr. 24
Van 10:00 tot 12:00

Donderdag 24 december 2026
Slagerij geopend
Van 8:00 tot 12:00
Afhaal bestelling Strijdhoflaan nr. 24
Van 8:00 tot 13:00

Vrijdag 25 december 2026
Slagerij gesloten
Afhaal bestelling Strijdhoflaan nr. 24
Van 10:00 tot 12:00

Zaterdag 26 december 2026
Slagerij geopend
Van 10:00 tot 17:00

Zondag 27 december 2026
Slagerij gesloten



Maandag 28 december 2026
Slagerij gesloten

Dinsdag 29 december 2026
Slagerij geopend
Van 10:00 tot 13:00 en van 14:00 tot 18:00

Woensdag 30 december 2026
Slagerij gesloten

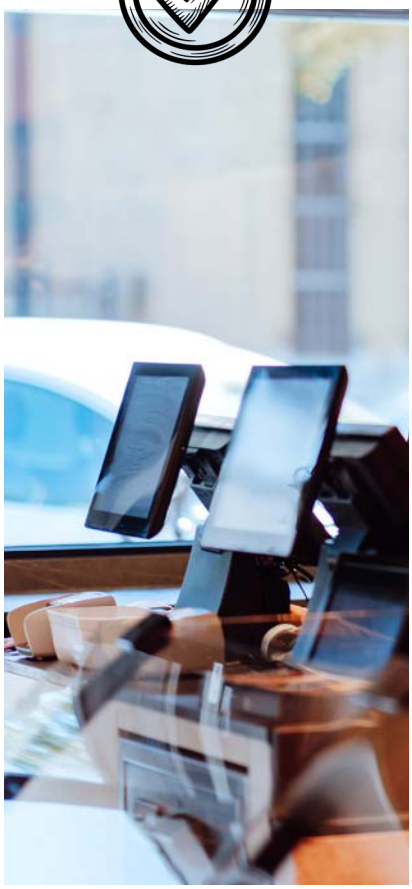
Donderdag 31 december 2026
Slagerij geopend
Van 8:00 tot 12:00
Afhaal bestelling Strijdhoflaan nr. 24
Van 8:00 tot 12:00

Vrijdag 1 januari 2027
Slagerij gesloten

Zaterdag 2 januari 2027
Slagerij gesloten

Vanaf dinsdag 5 januari 2027
Slagerij terug geopend vanaf 10:00

HOE MOET IK BESTELLEN?



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).

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 noteren van bestellingen.

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

De hoofdgerechten vindt u terug onder "menu". Kijk uw winkelmandje grondig na a.u.b.! Wij geven u mee wat u online aan ons doorgeeft. U ontvangt een bevestigingsmail met daarin uw volledige bestelling en bestelnummer. **Als u de e-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 e-mail met nummer of geen smartphone met e-mail bij de hand? Dan kunnen we uw bestelling niet terugvinden.**

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.

Telefonisch/E-mail/Chat/Contactpagina

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

TOT WANNEER KAN IK BESTELLEN?

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

Bestellingen voor KERST

Deze kunnen ten laatste geplaatst worden op **ZATERDAG 19 DECEMBER 2026**

Bestellingen voor OUDJAAR

Deze kunnen ten laatste geplaatst worden op **ZATERDAG 26 DECEMBER 2026**



SLAGERIJ
Strijdhoflaan **5**



LET OP! ANDERE AFHAALLOCATIE

HOE EN WAAR KAN IK MIJN BESTELLING AFHALEN?

De afhalingen van alle bestellingen op 23, 24, 25 en 31 december zullen uitsluitend doorgaan op het volgende adres: Strijdhoflaan 24. Dit is niet op het adres van de slagerij.

Gelieve bij afhaling steeds de door ons verstuurde e-mail of het dubbeltje van uw bestelbon mee te brengen. Dit helpt ons om uw bestelling vlot en correct mee te geven.

NOG ENKELE WEETJES TIJDENS DE FEESTDAGEN

BELANGRIJKE INFO OM DOOR TE NEMEN

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 op voorhand uw bestelling wijzigen of annuleren.
5. Gelieve geleende **porseleinen kommen, borden en bakken voor 31 januari 2027 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 en e-mailadres. De facturen worden achteraf doorgemaild.
7. 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 wij dit onmiddellijk oplossen.



WAARBORGEN

Wij rekenen een waarborg aan voor onze porseleinen kommetjes (€8) en borden (€5). 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 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 2027 terug te bezorgen. Te laat? Dan heeft u geen recht op de waarborg. Ook wij huren dit materiaal en moeten alles tijdig terug bezorgen.

2027 IS COMING

WIJ WENSEN IEDEREEN FIJNE KERSTDAGEN EN EEN PRETTIG EINDEJAAR TOE!



MERCI, MERCI, MERCI!

Ook dit jaar vonden jullie opnieuw massaal de weg naar onze winkel. Voor een lekker stukje vlees, een van onze huisbereidingen of iets feestelijks op tafel. **Dat jullie zo trouw voor Buermans blijven kiezen, doet ons enorm veel plezier.** Sommige klanten komen hier al jarenlang over de vloer, anderen hebben ons pas recent ontdekt. Maar stuk voor stuk zijn jullie belangrijk voor ons.

Bedankt voor ieder bezoek, iedere bestelling, ieder fijn woord en vooral voor jullie vertrouwen. Dit jaar was voor ons extra bijzonder. Voor het eerst slaagden we erin om onze winkel een volledig jaar open te houden, zonder vakantiesluitingen. Zo konden jullie het hele jaar bij ons terecht. Dat konden we alleen waarmaken dankzij ons fantastische team. Iedereen droeg zijn steentje bij, sprong voor elkaar in en bleef samen aan de kar trekken. Hun dagelijkse inzet en betrokkenheid zijn zeker niet vanzelfsprekend en maken mij bijzonder trots.

Aan ons hele team: een oprechte en welgemeende dankjewel!

Maar uiteindelijk doen we het allemaal voor jullie. Jullie vertrouwen en waardering geven ons iedere dag opnieuw de motivatie om kwaliteit, versheid en persoonlijke service te blijven bieden.

Zonder ons team én zonder jullie zou Buermans niet zijn wat het vandaag is. Uit de grond van ons hart: bedankt! Op naar nog veel mooie en smaakvolle momenten samen!

Team Slagerij Buermans
Kristof



SLAGERIJ TRAITEUR

BUERMANS

PURE AMBACHT

Strijdhoflaan 5, 2600 Berchem
www.slagerijbuermansberchem.be
03/239.02.16