

Feestfolder
2026 - 2027

Amuse hapjes

Rundscarpaccio - parmezaan - balsamico	€3.80/stuk
Vitello tonnato - tonijnmayo - kappertjes	€3.80/stuk
Wildpaté - rozijnentoast - gebakken appel	€3.80/stuk
Rundstartaar - mosterdkaviaar - truffel	€3.80/stuk
Abrikoos - mascarpone - parmaham	€3.80/stuk
Gravad lax zalm - limoen - dille	€4.10/stuk
Tataki van tonijn - komkommer - tzatziki	€4.10/stuk
Tartaar van sint-jacobsvrucht - avocado - groene appel	€4.10/stuk
Coquille - risotto - boschampignon	€4.10/stuk
Zalmhapje - wijnsaus - dille	€4.10/stuk
Zeebarbeel - parelpasta - groene asperge	€4.10/stuk
Taco - pulled pork - smokey barbecue saus	€3.80/stuk
Gegratineerde oester - fine champagnesaus	€2.50/stuk
Gelakt buikspek - mosterdkaviaar - krokante ui	€3.80/stuk
Karnemelkstampers - grijze garnaal	€3.00/stuk
Scampi's van de chef	€4.10/stuk
Meat chips	€6.00/stuk
Chicken tenders (5 stuks)	€7.20/stuk
Nacho's van het huis	€10.00/stuk
Reuzengamba's met citroenboter (6 stuks)	€15.00/stuk
Gelakte ribbetjes, traaggegaard (10 stuks)	€12.00/stuk
Breekbroodjes met camembert	€13.50/stuk

Aperitiefplanken

Deluxe tapasplank (4 tot 6 personen) €85.00/plank

Zalmtartaar, ovencamembert, manchego, rilette, meat chips, krabbenpootjes, feestdip met abrikoos - roomkaas en spekjes, mini focaccia, ancienne Belgique, mortadella, huisgerookte ham, truffelsalami, salami pimentoso, notensalami, fuet, toast & crackers.

Aperitiefplankje van het huis (3 tot 5 personen) €25.00/plank

Een vereenvoudigd assortiment tapas. Ideaal om op receptietafels te verdelen of als kleinigheidje bij een gezellige aperitief.

Warme tapas van de chef (4 tot 6 personen) €45.00/plank

Scampi's, gelakte ribbetjes, grillworst, kippenboutjes, gelakt buikspek, chicken tenders, kaasworst, toastbroodjes, gamba's ...

Apero dining – gezellig samen tafelen!

Stel zelf jullie feestmenu samen aan de hand van verschillende kleine gerechtjes, zodat iedereen kan meeproeven en zelf zijn favorieten kiest. Ideaal als origineel alternatief voor een klassiek voorgerecht of als gezellige maaltijd om samen van te genieten tijdens de feestdagen!

Soepen

Tomatensoep met balletjes	€5.00/liter
Aspergeroomsoep	€5.00/liter
Bisque van kreeft	€9.00/liter

Koude voorgerechten

Rundscarpaccio Belgisch wit blauw - parmezaan - rucola	€13.50/pers
Vitello tonnato - tonijnmayo - parmezaan - kappertjes	€13.50/pers
Pastrami - tomaat - lente-ui	€13.50/pers
Burrata - pata negra - pesto - gemarineerde tomaatjes	€12.95/pers
Rundstartaar - mosterdkaviaar - truffel - kappertjes	€13.50/pers
Tagliata di manzo - slaharten - parmezaan	€13.50/pers
Gravad lax zalm - limoen - dille	€14.00/pers

Warme voorgerechten

Coquille - risotto - boschampignon	€13.95/pers
Scampi's van de chef	€13.95/pers
Vispannetje van de chef	€13.95/pers
Gebakken zalm, juliennegroenten, bearnaisesaus	€13.95/pers





Hoofdgerechten

Orloffgebraad in kaassaus of champignonsaus	€12.95/pers
Beenham in honingmosterdsaus	€12.95/pers
Kalkoenborst in roze pepersaus	€13.95/pers
Varkenswangetjes van de chef	€14.95/pers
Parelhoenfilet in druivensaus	€15.95/pers
Gevulde kalkoenfilet - parmezaan - champignonsaus	€15.95/pers
Stoofpotje van everzwijn	€16.95/pers
Hertenkalffilet in portosaus	€26.50/pers
Eendenborst in sinaasappelsaus	€23.50/pers
Lamskroontje - crumble - mosterdsaus	€26.50/pers
Ossobuco - kalfsvlees - rijke tomatensaus	€25.50/pers
Vispannetje van het huis	€21.50/pers
Gebakken zalm - juliennegroenten - bearnaisesaus	€23.50/pers
Kabeljauw - primeurgroenten - wijnsaus	€23.50/pers
Risotto - truffel - boschampignons	€11.95 - €14.95/pers
Cannelloni - ricotta - spinazie - tomatensalsa	€11.95 - €14.95/pers

Aardappelgerechten - Pasta

Verse frieten	€3.75/kg
Verse kroketten	€0.40/stuk
Aardappelgratin	€14.50/kg
Rozemarijnaardappelen	€14.50/kg
Koude aardappelsalade	€14.50/kg
Pastasalade met groentjes	€16.50/kg

Groentengarnituur

Koude groenten €5.50/pers

6 soorten verse rauwkostgroenten met bijpassende vinaigrette.

Wintergroentenkrans €6.50/pers

Witloof, boontjes in spekjasjes, jonge worteltjes

Stoofpotje van wintergroenten €5.00/pers

Vers appeltje met veenbessen €3.00/stuk

Oventomaatje met kruidenboter €2.50/stuk

Warme en koude sauzen

Pepersaus - champignonsaus - bearnaisesaus
beenhamsaus - druivensaus - grand-veneursaus - jussaus

Mayonaise - cocktail - verse tartaar (pakket van 3) €5.00/pakket





Koude buffetten

Vlees-visbuffet €31.50/pers

Assortiment fijne vleeswaren zoals gerookte ham, gekookte ham met asperge, rosbief, kippenwit, salami ... Vergezeld van een assortiment verse vis zoals zalm, heilbot, tomaat garnaal, gamba, scampi's ... Koude aardappelen, koude groenten & assortiment koude sauzen.

Breughelbuffet €23.50/pers

Assortiment ambachtelijke vleeswaren zoals hoofdvlees, bloedworst, salami, gerookte ham, gekookte ham, paté ... Koude aardappelen, koude groenten & assortiment koude sauzen.

Kaasplank €19.95/pers

Zorgvuldig geselecteerde kazen gegarneerd met noten, vers fruit, vijgenconfituur ... met bijpassende broodjes.

Kaas- en breughelplank €19.50/pers

Een uitgebreid assortiment kazen aangevuld met een selectie van ambachtelijke vleeswaren. Dit alles afgewerkt met bijpassende garnituren. De perfecte combo voor zowel de kaas- als de vleesliefhebbers!

Gezellig tafelen

Fondue (+/-400gr) €13.95/pers
Kippenfilet - varkenshaasje - rundsvlees - balletjes
spekrolletjes - grillworst

Kids fondue €7.50/pers
Kippenfilet - chipolata - balletjes - spekrolletjes

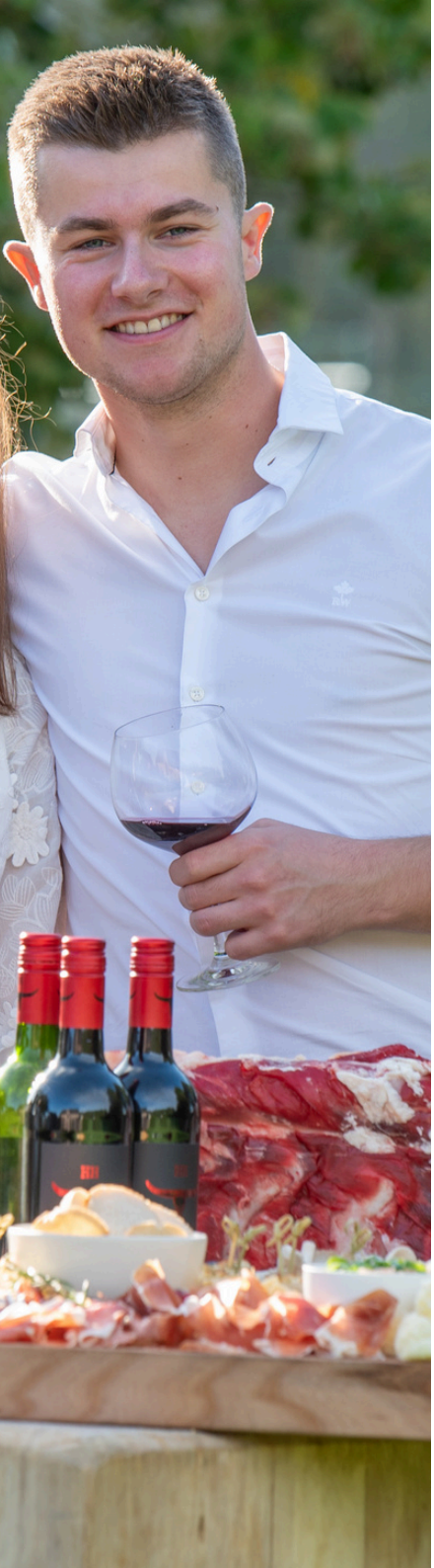
Extra fondueballetjes (10 st.) €4.95/portie
Extra spekrolletjes (10 st.) €4.95/portie
Extra worstjes (10 st.) €4.95/portie

Gourmet €14.95/pers
Varkenshaasje - varkensbrochette - cordon bleu - kaasburger
chipolata - kippenhaasje - rundstournedos - Ingelmunsters gebraad
schapenkotelet - natuurhamburger - kwarteleitje

Kids gourmet €8.50/pers
Kippenfilet - cordon bleu - chipolata - hamburgertjes

Wild gourmet €23.95/pers
Hertenkalffilet - everzwijn - fazantenfilet - eendenborst - hazenrug - duif





Teppanyaki €19.95/pers

Rundstournedos - varkenshaasje - eendenborst - varkensbrochette
kalfslapje - schapenkotelet - coquille - tongrol - zalm - gamba - scampi

Butcher's choice (vanaf 2 personen) €27.50/pers

Assortiment dry aged vleeswaren zorgvuldig uitgekozen door onze butchers.

Barbecue box **Nieuw!** €15.50/pers

Lamsfakkel - spekfakkel - mini chipolata - kippenboutje - grillworstspies -
kippenspies - mini rundsbrochette - hoevespek - gambaspies -
mini balletjessaté - aangepaste sausjes

Burgerparty €15.50/pers

Cheeseburger - menneburger - baconburger - beefburger -
butcher burger - kaas - bacon - pesto - ui - sla - tomaat - wortel - broodjes

Taco night €24.50/pers

Stel zelf jullie taco's samen aan de hand van ons assortiment.
Tortilla's - pulled chicken - pulled pork - ingelegde ui - maïs - ananas -
jalapeños - cheddar - gruyère - tomatensalsa - hot sauce van de chef -
verse guacamole - zure room - pepermayonaise - limoenpartjes

Vers vlees

Varkenshaasje
Carré gebraad
Kalkoenfilet
Kalkoen (vers of opgevuld)
Duif
Parelhoenfilet
Eendenborst

Hertenkalffilet
Hertenragout
Hazenrug
Everzwijnragout
Konijn
Kwartel
Fazantenfilet

Graslander
Rosbief
Filet Pur
Belgisch Witblauw **Nieuw!!**
Dry aged meat
West-Vlaams rood
Kalfsvlees

**Voor wie houdt van een lekker stukje kwaliteitsvlees,
begeleiden Bart & Lewie graag de chefs onder jullie.
Succes gegarandeerd!**

Bijpassende kruiden of marinades zijn steeds verkrijgbaar!



Opwarmtips - bereidingen

Warme hapjes

10 à 15 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C.

Soepen

Onze soeppotten mogen in de microgolf. Het opwarmen van een grote hoeveelheid soep gaat net iets sneller in een pot op het fornuis.

Warme voorgerechten

20 minuten in een voorverwarmde oven op 160°C, afgedekt met het kartonnen dekseltje.

Hoofdgerechten vlees

50 minuten in een voorverwarmde oven op 90°C, afgedekt met het kartonnen dekseltje.
15 minuten voor het opdienen de oventemperatuur verhogen tot 180°C.
Saus kan opgewarmd worden in de microgolf.

Hoofdgerechten hertenkalf, lamsvlees, eendenborst

1u - 1u30 in een voorverwarmde oven op 100°C, afgedekt met het kartonnen dekseltje.
Saus kan opgewarmd worden in de microgolf.

Hoofdgerechten vis

1u - 1u30 in een voorverwarmde oven op 100°C, afgedekt met het kartonnen dekseltje.
Saus kan opgewarmd worden in de microgolf.

Garnituren, aardappelgerechten en sauzen

30 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C.

**Deze tips zijn enkel een indicatie. Iedere oven is anders,
dus goed controleren is zeker belangrijk!**

Openingsuren tijdens de feestdagen

Maandag 21 december	7u00 - 18u30	Maandag 28 december	7u00 - 18u30
Dinsdag 22 december	7u00 - 18u30	Dinsdag 29 december	7u00 - 18u30
Woensdag 23 december	**Gesloten**	Woensdag 30 december	**Gesloten**
Donderdag 24 december	8u00 - 15u00	Donderdag 31 december	8u00 - 15u00
Vrijdag 25 december	Enkel afhaling van 10u - 11u	Vrijdag 1 januari	Enkel afhaling van 10u - 11u
Zaterdag 26 december	7u00 - 18u00	Zaterdag 2 januari	**Gesloten**
Zondag 27 december	**Gesloten**	Zondag 3 januari	**Gesloten**

Tijdig bestellen!

Bestellingen voor KERST kunnen doorgegeven worden tot en met woensdag 16 december.

Bestellingen voor OUDEJAAR kunnen doorgegeven worden tot en met woensdag 23 december.

Bestellingen kunnen **ENKEL IN DE WINKEL** doorgegeven worden.
De bestelbon krijgt u mee en dient meegebracht te worden op het moment van afhaling bij ons in de winkel!

Let op! *Omdat we kwaliteit op de eerste plaats zetten, kan het zijn dat de bestellingen vroeger dan hierboven aangegeven worden afgesloten.*
Wacht dus niet tot op het laatste moment om te bestellen. Vol = Vol!

Prijzen in deze folder zijn onder voorbehoud van eventuele wijzigingen.

Butcher Buyse - Oostrozebekestraat 158
8770 Ingelmunster

Butcher Buyse Meat-Fresh-Food

www.butcherbuyse.be - info@butcherbuyse.be
051/30.01.22