

BUTCHER
Buyse
MEAT-FRESH-FOOD

**Feestfolder
2025 - 2026**

Het Rood Vleesras van West-Vlaanderen

Het Rood Vleesras van West-Vlaanderen is slechts op een handvol plaatsen in ons land verkrijgbaar. Dankzij een unieke samenwerking met dierenartsen Hanssens uit Lendeledede, die het levend West-Vlaams Erfgoed in stand willen houden, presenteren wij dit culinaire juweel in onze slagerij.

Dit authentieke Vlaamse runderras staat garant voor de hoogste kwaliteit. U proeft het verschil door de fijne structuur, de intense, volle smaak en de prachtige, natuurlijke vetdooradering.

Onze dieren worden met de grootste zorg en respect grootgebracht. Ze genieten een gezond en stressvrij leven op de boerderij, waar ze alle tijd krijgen om te groeien en uitsluitend gras gevoederd krijgen.

Van de weide tot op uw bord: duurzaam, lokaal & eerlijk.
Een verhaal van eigen kweek, met liefde verzorgd. Eerlijk en smaakvol.

Vanaf nu verkrijgbaar bij ons in de winkel!



Amuse hapjes

Rundscarpaccio Belgisch wit blauw	€3.50/stuk
Vitello tonnato	€3.50/stuk
Parmaham - geitenkaas - abrikoos	€3.50/stuk
Wildpaté - uienconfijt - peperkoek	€3.50/stuk
Rundstartaar - truffel	€3.50/stuk
Eendenborst - sinaas	€3.50/stuk
Gravad lax zalm - citroen - dille	€3.80/stuk
Merveilleux - crèmepaté - peperkoek	€3.50/stuk
Meat chips	€4.75/stuk
Coquille - prei - wijnsaus	€3.80/stuk
Zalmhapje - wijnsaus	€3.80/stuk
Parelcouscous - zeebarbeel	€3.80/stuk
Taco - pulled pork	€4.00/stuk
Gegratineerde oesters - Fine champagne	€2.50/stuk
Gelakt buikspek - mosterdkaviaar	€3.50/stuk
Pulled fazant - rode kool - appel	€3.80/stuk
Krieltjes - zure room - pancetta	€3.50/stuk
Focaccia - brie - honing	€8.00/stuk
Chicken tenders (5 stuks)	€7.20/stuk
Champignon - varkensrillette (6 stuks)	€8.00/stuk
Kroketjes van hertenkalf (6 stuks)	€8.50/stuk
Nacho's van het huis	€10.00/stuk
Breekbroodjes met camembert	€15.00/stuk
Geroosterde gamba's - citroenboter (6 stuks)	€15.00/stuk
Gelakte ribbetjes, traag gegaard (10 stuks)	€12.00/stuk

Aperitiefplanken

Aperitiefplank van het huis (3 à 5 personen)

€25.00/plank

Het kleine broertje van onze tapasschotel. Een vereenvoudigd assortiment tapas. Ideaal om op receptietafels te verdelen of als kleinigheidje bij een snelle aperitief.

Tapasschotel

€14.00/pers

Assortiment verfijnde salami's, gerookte & gedroogde hammen, huisbereide specialiteiten, verschillende soorten kazen, tapenade & bijpassende garnituren.

Slagersplank (4 à 6 personen)

€45.00/plank

Plank met ambachtelijke specialiteiten zoals huisbereide boerenpaté, salami van de chef, hoofdvlees, gehakt, bloedworst, mortadella ... In combinatie met smout, augurkjes, uitjes, mosterd ... vergezeld met houthakkersbrood.

Warme tapas (4 à 6 personen)

€45.00/plank

Assortiment van de chef: Scampi's, gelakte ribbetjes, grillworst, kippenboutjes, gelakt buikspek, chicken tenders, kaasworst, toastbroodjes ...

Geen zin om de hele avond aan tafel te zitten?

Apero Dining is het nieuwe feestconcept!

Stel zelf jullie feest menu samen aan de hand van verschillende koude of warme amusehapjes in combinatie met een tapasplank. Meer tijd voor uw vrienden & familie, dubbel zoveel genieten van het samen zijn!





Soepen

Tomatensoep met balletjes

€5.00/liter

Bospaddenstoelensoep

€5.00/liter

Aspergeroomsoep

€5.00/liter

Bisque van kreeft

€9.00/liter



Koude voorgerechten

Carpaccio van Belgisch wit blauw

€12.50/pers

Gemarineerde zalm - dille - zure room

€13.50/pers

Trio van wildpaté - peperkoek - uienconfijt

€11.90/pers

Vitello tonnato

€13.50/pers



Warme voorgerechten

Coquille - risotto - boschampionns

€13.50/pers

Scampi's van de chef

€13.50/pers

Kabeljauwhaasje - prei - wijnsaus

€13.50/pers

Vispannetje van de chef

€13.50/pers

Hoofdgerechten

Orloffgebraad in kaassaus of champignonsaus	€12.50/pers
Beenham in honingmosterdsaus	€12.50/pers
Kalkoenborst in roze pepersaus	€13.50/pers
Varkenswangetjes van de chef	€14.50/pers
Parelhoenfilet in druivensaus	€14.50/pers
Varkenshaasje - pancetta - oesterzwam	€14.50/pers
Opgevulde kalkoenfilet - parmezaan - champignon	€14.50/pers
Stoofpotje van everzwijn	€17.50/pers
Hertenkalffilet in portosaus	€26.50/pers
Eendenborst in sinaassaus	€21.50/pers
Lamskroontje - crumble - mosterdsaus	€26.50/pers
Gevulde kwartel - wildjus	€21.50/pers
Vispannetje van het huis	€20.00/pers
Gebakken zalm in bearnaisesaus	€22.50/pers
Tongrolletjes in kreeftensaus	€25.50/pers
Risotto - truffel - boschampignons	€11.50 - €14.50/pers
Portobello gevuld - kruidige quinoasalade	€11.50 - €14.50/pers





Aardappelgerechten

Verse frieten	€3.75/kg
Verse kroketten	€0.40/stuk
Aardappelgratin	€14.50/kg
Gebakken krieltjes	€14.50/kg
Verse aardappelpuree	€10.20/kg



Groentengarnituur

Koude groenten	€5.50/pers
6 soorten verse rauwkost groenten met bijpassende vinaigrette.	
Wintergroentenkrans	€6.50/pers
Witloof, boontjes in spekjasjes, jonge worteltjes	
Stoofpotje van herfstgroenten	€2.80/pers
Vers appeltje met veenbessen	€3.00/stuk
Vers peertje in rode wijn	€3.00/stuk
Oventomaatje met kruidenboter	€2.50/stuk



Warme en koude sauzen

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

Mayonaise - cocktail - verse tartaar - ...

Koude bufetten

Vlees-visbuffet

€29.50/pers

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

Breughelbuffet

€21.50/pers

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

Kaasplank

€19.50/pers

Zorgvuldig geselecteerde kazen gegarneerd met noten, vers fruit, vijgenconfituur, 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)

€13.50/pers

Kippenfilet - varkenshaasje - rundsvlees -
balletjes - spekrolletjes - grillworst

Kids fondue

€7.50/pers

Kippenfilet - chipolata - balletjes - spekrolletjes
Extra fondueballetjes (10st.)

Extra fondueballetjes (10st.)

€4.00/portie



Gourmet

€14.50/pers

Varkenshaasje - varkensbrochette - cordon blue -
chipolata - kaasburger - kippenhaasje - rundstournedos -
Ingelmunsters gebraad - schapenkotelet - natuurhamburger- kwarteleitje

Kids Gourmet

€8.50/pers

Kippenfilet - cordon blue - 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

Steengrill

€18.50/pers

Rundstournedos - varkenshaasje - varkensbrochette - kalfslapje - chipolata -
Ingelmunsters gebraad - kippenfilet - eendenborst - schapenkotelet - natuurhamburger

Dry aged assortment

€25.00/pers

Assortiment dry aged vleeswaren zorgvuldig uitgekozen door onze butchers.

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.

Tortillas - pulled chicken - pulled pork - ingelegde ui - maïs - ananas - jalapeños -
cheddar - gruyère - tomatensalsa - hot sauce van de chef - verse guacamole - cheddar
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

Dry aged meat

Kalfsvlees

Kalfsblanquette

**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!



Openingsuren tijdens de feestdagen

Maandag 22 december	7u00 - 18u30	Maandag 29 december	7u00 - 18u30
Dinsdag 23 december	Gesloten	Dinsdag 30 december	Gesloten
Woensdag 24 december	8u-15u00	Woensdag 31 december	8u-15u00
Donderdag 25 december	<u>Enkel afhaling van</u> <u>10u tot 11u</u>	Donderdag 1 januari	<u>Enkel afhaling van</u> <u>10u tot 11u</u>
Vrijdag 26 december	7u00 - 18u00	Vrijdag 2 januari	Gesloten
Zaterdag 27 december	7u00 - 18u00	Zaterdag 3 januari	Gesloten
Zondag 28 december	Gesloten	Zondag 4 januari	Gesloten

Tijdig bestellen!

Bestellingen voor KERST kunnen doorgegeven worden tot en met woensdag 17 december.

Bestellingen voor OUDEJAAR kunnen doorgegeven worden tot en met woensdag 24 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
051/300122