



FEESTFOLDER 2025-2026

APERITIEFHAPJES - FEESTELIJKE SOEPEN - VOORGERECHTEN
FEESTGERECHTEN - VERS VLEES - GROENTEN - GOURMET
FONDUE - TEPPANYAKI - BUFFETTEN & SCHOTELS



Hoe kan ik bestellen?

Bestellen voor de feestdagen kan **enkel via onze webshop** op webshop.butcherbart.be of door het scannen van de **QR-code** in deze folder. In de webshop vindt u het volledige assortiment van deze feestfolder terug. **Afwijken van dit assortiment is niet mogelijk.**

Vul uw **gegevens correct** in bij het plaatsen van de bestelling. Zodra uw bestelling volledig is ingevuld, wordt u automatisch doorgestuurd naar de **betaalmodule**. Alle bestellingen dienen op voorhand online betaald te zijn.

Na betaling ontvangt u per mail een **bevestiging met volgnummer**. Deze heeft u nodig bij het afhalen. Bewaar het dus goed.

Dankzij deze werkwijze vermijden we wachttijden en kunnen we iedereen vlot en correct bedienen.

Voor alle aankopen buiten het feestassortiment bent u uiteraard welkom in onze winkel tijdens de **aangepaste openingsuren** (zie verder in deze folder).

Bestellen kan vanaf 15 november en gebeurt enkel online

Scan de QR-code om naar
onze webshop te gaan



Belangrijke info - bestellen & afhalen

Voor bestellingen op 20, 21, 22 of 23 december

Bestellen kan tot en met zaterdag 13 december.

Afhalen kan tijdens de normale openingsuren in de winkel.

Voor bestellingen op 24, 25, 26 of 27 december

Bestellen kan tot en met donderdag 18 december.

Woensdag 24 december

- Winkel open van 8.30 u tot 14 u
- Afhalen van bestellingen: tussen 10 u en 15 u in Achterstraat 125, Zoersel

Donderdag 25 december (Kerstdag)

- Winkel gesloten
- Afhalen van bestellingen: tussen 10 u en 15 u in Achterstraat 125, Zoersel

Vrijdag 26 en zaterdag 27 december

- Winkel open van 8.30 u tot 14 u
- Afhalen van bestellingen in de winkel tussen 12 u en 14 u

De winkel is gesloten van 29 december tot en met 5 januari



Koude aperitiefhapjes

Verrassingsbrood

€ 62,00 / st

Decoratief uitgehold brood opgevuld met 35 rijkelijk belegde mini sandwiches. Dit kan smakelijk zijn in de late uurtjes of gewoon als klein hapje.

Tapasshotel

€ 54,90 / st

Rijk gevulde schotel met verschillende soorten olijven, tapenades, zongedroogde tomaten, aangevuld met buitenlandse charcuterie en focaccia *(voor 6 personen)*

In onze wandkoeling bieden wij u een ruim assortiment tapes:

Olijven, zongedroogde tomaatjes, ansjovis, peppadews, abruzzesi, tapenades, kruidenkazen, antipasti, kaasblokjes, salami...



Warme aperitiefhapjes

Hapjes voor in de oven

Luxe ovenklare hapjes (kaas & ham, vol-au-vent, vis & garnaal)	€ 14,90 / 12 st
Mini pizza's	€ 16,90 / 12 st
Mini worstenbroodjes	€ 18,90 / 15 st
Apéro hamburgers	€ 18,90 / 15 st
Mini kipsaté yakitori met piri-piridip	€ 12,90 / 8 st

Apéro schaaltes

Gecarameliseerde appel & beuling	€ 8,20 / 2 st
Scampi's in roze pepersaus	€ 11,90 / 2 st
Gelakt buikspek & brie	€ 8,90 / 2 st

Alle bovenstaande hapjes dienen enkele minuten (5-10) opgewarmd te worden in een voorverwarmde oven op 180°C.

Fleur de Camembert

€ 16,90 / st

Houten ovenschotel met 450gr Camembert en 12 broodjes om 12 minuten in een voorverwarmde oven van 200°C op te warmen





Feestelijke soepen

Boschampignonsoep

€ 6,20 / liter

Gevogeltesoepje gebonden met verse room en veel bospaddenstoelen

Aspergesoep

€ 7,80 / liter

Een echte klassieker: verse kippenbouillon met Vlaamse asperges en room

Aspergesoep met zalm

€ 8,90 / liter

Een echte klassieker: verse kippenbouillon met Vlaamse asperges, room en gerookte zalm

Tomatenroomsoep met balletjes

€ 6,80 / liter

Verse tomaten, gebonden met room en huisgemaakte balletjes van kalfsgehakt

Bisque van kreeft en grijze garnalen

€ 10,90 / liter

Een heerlijke bisque afgewerkt met grijze garnalen en room

Thaise currysoep met paksoi

€ 6,90 / liter

Pittig soepje van rode curry met paksoi en koriander

Witloofvelouté

€ 6,20 / liter

Roomsoepje van vers Brussels witloof

Consommé van fazant

€ 8,90 / liter

Geklaarde wildbouillon met brunoise van groentjes en garnituur van wilde fazant

Noordzee vissoep

€ 12,90 / liter

Heerlijke vissoep met enkel Noordzeevis en afgewerkt met grijze garnalen

Deze soepen warmt u eenvoudig op door af en toe te roeren op een zacht vuurtje.

Met 1 liter soep kan u 3-4 borden vullen.

U kan verse soepballetjes bijbestellen (€5,20/400 gram).

Voorgerechten

Trio van wildpasteien

€ 11,90 / st

De lekkerste wildpasteien op bord geserveerd met garnituur en aangepaste konfijten

Carpaccio van rundsfilet

€ 12,90 / st

Een bord rijkelijk belegd met een eerste keuze rundsfilet, Parmezaanse schilfers, rucola en huisbereide groene pesto

Vitello tonnato

€ 14,90 / st

Een echte Italiaanse klassieker van fijn rosé gebraden kalfsvlees op een bord afgewerkt met een saus op basis van tonijn, ansjovis en kappertjes

Zalm honing-mosterd

€ 14,90 / st

Gekarameliseerde zalm met honing-mosterddressing: perfecte balans tussen zoet & pittig

Scampi's in lookboter

€ 15,90 / st

Ovenschoteltje gevuld met 8 grote knapperige gebakken scampi's en huisgemaakte lookboter *(12 à 15 min in een voorverwarmde oven van 180°C)*

Sint-jakobsschelp “Deluxe”

€ 10,90 / st

Schelp gevuld met coquille *(enkele minuutjes (5-10) gratineren in een voorverwarmde oven op 180°C)*

Verse kaaskroketten

€ 5,20 / 2 st

Verse garnaalkroketten

€ 7,90 / 2 st

Zonder garnituur, deze dienen nog eventjes gefrituurd te worden



Feestgerechten



Vlees & wild

Enkel te bestellen per portie van 750 gram (voor 2 personen)

Wildstoofpotje van hert & ree	€ 27,90 / 750 g
Vol-au-vent	€ 17,20 / 750 g
Kipfilet in archiduc saus	€ 17,20 / 750 g
Kalfsblanket	€ 21,70 / 750 g
Konijnenbillen op Vlaamse wijze	€ 22,00 / 2 st
Kalkoenstoofpotje	€ 18,70 / 750 g
Stoofpotje van parelhoen in portosaus	€ 29,20 / 750 g
Varkenshaasje in peperroomsaus	€ 17,90 / 750 g
Varkenshaasje in champignonroomsaus	€ 17,90 / 750 g
Hertenfilet in “grand veneur” saus	€ 39,70 / 750 g
Parelhoenfilet in “grand veneur” saus	€ 36,80 / 750 g
Haasje van wild zwijn in boschampignonroomsaus	€ 27,80 / 750 g
Gevulde kalkoenrollade met feestelijke kalkoensaus	€ 18,90 / 750 g
Vol-au-vent van Fazant “fine champagne”	€ 29,50 / 750 g
Konijnmedaillon met bosvruchtensaus	€ 21,80 / 750 g
Kalkoenhaasje met veenbessensaus	€ 21,80 / 750 g
Varkenswangetjes met Leffe	€ 26,20 / 750 g

Feestgerechten

Vis

Enkel te bestellen per portie van 750 gram (voor 2 personen)

Vis vol-au-vent	€ 27,80 / 750 g
Scampi's in roze pepersaus	€ 29,20 / 750 g
Oostendse tongrolletjes met grijze garnalen	€ 27,80 / 750 g
Kabeljauwhaasje in witte wijnsaus	€ 32,20 / 750 g
Zalmfilet in kreeftenpepersaus	€ 27,80 / 750 g
Zeebrugs vispannetje met puree in porseleinen schaal	€ 16,90 / st





Groentenfestijn

Primeurgroentjes

€ 17,90 / kg

Worteltjes, broccoli en bloemkool geblancheerd en op smaak gebracht in de wok
(enkel per kg te bestellen)

Winter groentjes

€ 16,90 / kg

Ajuin, champignons, courgette, boontjes en wortelen gestoofd en op smaak gebracht
(enkel per kg te bestellen)

Koude groentenschotel

€ 7,45 / pp

Aardappelsalade, komkommer, salade, tomaten, boontjes en geraspte worteltjes op schotel gegarneerd (enkel per 4 of 6 personen)

Warme groentenschotel

€ 8,20 / pp

Gebakken witloof, worteltjes, boontjes, broccoli en spruitjes lekker bereid en op smaak gebracht door onze chef op schotel gegarneerd (enkel per 4 of 6 personen)

Chutney van appel & veenbessen

€ 11,90 / 500 g

Wondappeltjes met veenbessen

€ 12,80 / 4 st

Gecarameliseerde appeltjes

€ 9,80 / 500 g

Gebakken gecarameliseerd witloof

€ 8,90 / 5 st

Babypeertjes in rode wijn

€ 14,90 / 5 st

Babypeertjes in passievruchten

€ 16,90 / 5 st

Boontjes met spek

€ 16,90 / 10 st

Spruitjes met spek

€ 5,80 / 500 g

Aardappelgerechten

Verse aardappelkroketjes	€ 3,95 / 10 st
Verse amandelkroketjes	€ 4,80 / 10 st
Pomme duchesse	€ 7,20 / 4 st
Aardappelpuree	€ 5,20 / 500 g
Knolselderpuree	€ 5,20 / 500 g
Wortelpuree	€ 5,20 / 500 g
Spinaziepuree	€ 5,20 / 500 g
Savooipuree	€ 5,20 / 500 g
Aardappelgratin	€ 7,95 / 500 g

Culinaire sauzen

Koude sauzen	per 200 g	Warme sauzen	per 250 g
Looksaus	€ 3,20	Bearnaisesaus	€ 5,20
Barbecuesaus	€ 3,20	Stroganoffsaus	€ 5,20
Cocktailsaus	€ 3,20	Champignonroomsaus	€ 5,20
Zigeurnersaus	€ 3,20	Honing-mosterdsaus	€ 5,20
Currysau	€ 3,20	Pepersaus	€ 5,20
Tartaar	€ 3,20	Wildsaus "grand veneur"	€ 6,20
Piri-piri saus	€ 3,80	Witte wijnsaus	€ 5,20
		Nantua-saus	€ 5,80
		Roze pepersaus	€ 5,80
Kalkoensaus	€ 15,90 / l	<i>Onze warme sauzen zijn huisbereid en dienen kort met open deksel opgewarmd te worden in een microgolf</i>	
Voor bij gevulde kalkoen			





Suggesties vers vlees

Wildvlees van topkwaliteit

Voor de liefhebbers selecteren wij vers wild van topkwaliteit!

Fazant (haantje of hen)	Eendenborstfilet	Haasje van wild zwijn
Fazantfilet	Hazenfilet	Verse wildragout
Parelhoenfilet	Reefilet	Verse foie gras
Haas (heel per stuk)	Reekoteletjes	Foie gras bereid
Hazenrug	Hertenfilet	Vers konijn
Bosduif	Hertenkalffilet	Verse konijnenbillen
Kwartel		

Verse fond of wildfond als basis voor saus kan u ook bestellen.

Exclusief rundsvlees & andere vleessoorten

Voor wie het nét iets specialer mag zijn tijdens de feestdagen

Limousin (Frankrijk): entrecôte, filet pur & rib-eye	Lamsbout met been
Aberdeen Black Angus (Ierland): entrecôte, filet pur & rib-eye	Lamskroontjes
Scottona (Italië): entrecôte, filet pur & rib-eye	Lamsfilet

Wij bieden u ook de beste kwaliteit rundsvlees! Of het nu gaat om een mooi stukje rosbief, tournedos, chateaubriand, côte à l'os, filet pur, carpaccio, rundstong of ossenstaart.

Wij hebben dit altijd beschikbaar in onze winkel: dit dient niet besteld te worden.

Alles wordt versneden naar uw wensen met de meeste zorg.

Aarzel niet om informatie te vragen over de bereiding van uw vers vlees.

Specialiteit van het huis

Wij ontbenen voor u de mooiste kalkoenen en maken een vulling op basis van kalfsgehakt, kalkoenfilet, appeltjes, peertjes en rozijntjes. De kalkoen wordt zorgvuldig dichtgemaakt en in een ovenschotel gelegd met een stukje vers spek die u thuis zo in de oven steekt.

Gevulde babykalkoen (5-7 personen) € 62,90 / st

Verse kalkoen (zelf op te vullen, niet ontbeend) € 56,90 / 3,5 kg
€ 72,90 / 4,5 kg

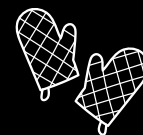
Kalkoenrollade (filet) in een netje € 21,90 / 1 kg
€ 32,90 / 2 kg

Kalkoenrollade gevuld met onze vulling van de kalkoenen € 45,90 / 2 kg

Kalkoensaus € 15,90 / l

Bereidingwijze gevulde babykalkoen (max. 2,5 uur)

1. Neem uw kalkoen minimaal 2 uur vooraf uit de koelkast, en laat op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor op 180°C.
 2. Voeg enkele klontjes boter toe in de hoeken van onze braadslede en braad de kalkoen gedurende 15 - 30min. op 180°C tot de kalkoen lichtjes bruint.
 3. Verlaag de temperatuur naar 150°C gedurende 2,5u en bestrijk de kalkoen ieder 1/2 uur met een beetje gesmolten boter.
 4. Indien uw kalkoen te snel kleurt, kan u deze afdekken met aluminiumfolie.
 5. Na de braadtijd de oven afzetten en de kalkoen 20 min. laten rusten onder aluminiumfolie.
- Intussen kan u rustig uw bijgerechten prepareren van uw menu.



Tip: U kan bij ons in de winkel ook een braadthermometer kopen.





Gourmet/steengrill

Gourmet van de chef

Biefstuk - kipfilet - varkenshaasje - hamburger - kalfsworst - kalfsvink - lamskroontje

- Niet op schotel: € 13,90 / pp
- Op schotel: *(enkel per 4 of 6 personen)* € 14,95 / pp

Kindergourmet

€ 6,90 / pp

Kipfilet - hamburger - kalfsworstje - mini saté *(niet op schotel)*

Gourmet All-In

€ 20,90 / pp

Gourmet van de chef op schotel - koude groentenschotel - assortiment sausjes *(enkel per 4 of 6 personen)*

Wildgourmet van de chef

Een ware ontdekking tijdens het wildseizoen! Everzwijnfilet - hertenkalffilet - reefilet - eendenborstfilet - hazenfilet - fazantenfilet - kwarteleitje

- Niet op schotel: € 21,90 / pp
- Op schotel: *(enkel per 4 of 6 personen)* € 23,90 / pp

Gourmet worstjes

€ 6,20 / 5 st

Gourmet hamburgers

€ 6,40 / 6 st

Teppanyaki

Teppanyaki Vleesschotel

Kruidensteak - kipfilet - lamsfilet - Oosterse cordon bleu - hamburger - Japanse spies – varkenshaasje met spek

- Niet op schotel: € 15,90 / pp
- Op schotel: *(enkel per 4 of 6 personen)* € 16,90 / pp

Teppanyaki Visschotel

Gamba's - gemarineerde scampi's - zalm - kabeljauwhaasje - sint-jacobsvrucht

- Niet op schotel: € 18,90 / pp
- Op schotel: *(enkel per 4 of 6 personen)* € 20,90 / pp

Teppanyaki Groentenschotel

€ 6,95 / pp

Gemarineerde krieltjes en roerbakgroentjes *(enkel per 4 of 6 personen)*

Wat is het verschil tussen gourmet en teppanyaki?

Zowel bij gourmet als bij teppanyaki bakt iedereen zijn eigen stukje vlees, vis of groente gezellig aan tafel. Toch zit er een klein verschil in stijl.

Bij **gourmet** gebruikt u een steengrillplaat of pannetjes: perfect om rustig te bakken.

Teppanyaki komt uit de Japanse keuken en wordt traditioneel gebakken op een hete metalen plaat. Het vlees schroeit er sneller dicht, waardoor het een krokant korstje krijgt en extra vol van smaak wordt.

Beide bereidingswijzen kunnen gewoon gebakken worden op een plaat, maar de samenstelling van de schotels verschilt.





Fondue

Fondue van de chef

Chateaubriand - kipfilet - varkensvlees - kalfsworstje - gepaneerde balletjes - spekvinkjes - loempia's

- Niet op schotel: € 12,90 / pp
- Op schotel: *(enkel per 4 of 6 personen)* € 13,90 / pp

Kinderfondue

€ 6,90 / pp

Kipfilet - gepaneerde balletjes - spekvinkjes - loempia *(niet op schotel)*

Fondue All-In

€ 18,90 / pp

Fondue van de chef op schotel - koude groentenschotel - assortiment sausjes
(enkel per 4 of 6 personen)

Fondue balletjes

€ 5,20 / 300 g

Fondue spekvinkjes

€ 5,80 / 300 g

Buffeten & schotels

Feestbuffet

€ 30,90 / pp

Tomaat rijkelijk gevuld met grijze garnalen - Italiaanse ham met meloen - asperges in een jasje van beenham - gevulde hoeve-eitjes - tonijnsalade op een bedje van perzik - ovengebakken boutje van kip - gebraden rosbief en varkensgebraad - cocktail- en tartaarsaus - gegarneerd met koude groentjes en aardappelsalade *(vanaf 4 personen)*

Luxe feestbuffet

€ 34,90 / pp

Stukje gepocheerde zalmfilet - gerookte zalm en forel - tomaat rijkelijk gevuld met grijze garnalen - Italiaanse ham met meloen - asperges in een jasje van beenham - gevulde hoeve-eitjes - tonijnsalade op een bedje van perzik - ovengebakken boutje van kip - cocktail- en tartaarsaus - gegarneerd met aangepaste koude groentjes en aardappelsalade *(vanaf 4 personen)*

Charcuterieschotel

€ 15,90 / pp

Deze schotel wordt samengesteld uit verschillende soorten van charcuterie en zelfbereide salades, mooi afgewerkt met vers fruit *(enkel per 4 of 6 personen)*

Kaasschotel

Aangepaste Belgische, Franse en Italiaanse kazen mooi op schotel gegarneerd en afgewerkt met een waaier van vers fruit en noten *(vanaf 4 personen)*

- Als hoofdgerecht:

€ 18,90 / pp

- Als dessert:

€ 14,90 / pp





Handelslei 18 - 2980 Zoersel
03.383.07.33
www.butcherbart.be

Scan de QR-code om naar
onze webshop te gaan

