

EINDEJAARSFOLDER 2020



Slagerij
BURMS

Sint-Lievenspoortstraat, 58
9000 Gent

Tel: 09/225.98.47

Mail: bestel@slagerijburms.be

Like us on Facebook! Slagerijburms

“Voor een authentieke Kerst en Nieuwe start.”

**Tijdens de Kerst- en Nieuwjaarsperiode
gelden de volgende openingsuren:**

Op maandag 21/12 en 28/12:

NORMALE OPENINGSUREN

Op dinsdag en woensdag 22/12 & 23/12 & 29/12 & 30/12

GESLOTEN, afhaling mogelijk indien besteld

Op donderdag 24/12 en 31/12:

Doorlopend OPEN van 09.00u tot 13.00u

Afhalen kan tot 15.00u

**Gebakken kalkoen of kip kan ook later nog
afgehaald worden**

Op vrijdag 25/12 en 01/01:

GESLOTEN

Afhalen kan tussen 9.30u en 11.00u

**indien besteld ten laatste op
zaterdag 19/12 en 26/12**

Het weekend van 26/12 en 02/01:

GESLOTEN

Wel telefonisch bereikbaar

Vanaf maandag 04/01:

NORMALE OPENINGSUREN

BESTEL TIJDIG! zie achteraan onze folder

EXCLUSIEVE HAPJES



ONZE SCHOTELS



HUISELIJKE SPECIALITEIT!



ONZE OPGEVULDE KIP OF KALKOEN

Traditie getrouw verzorgen wij voor U:

APERITIEFHAPJES

Exclusieve warme hapjes artisanaal: €1,30/stuk

Gratin van garnaal en broccoli*

Zalm in een sausje van witte wijn en pesto*

Gehaktballetje in Luikse saus*

Mini kaaskroket €0,30/stuk

Kipborrelboutje €0,60/stuk

*(BORG schaaltje € 0.30 NIET inbegrepen)

Soepen (per 1/2 liter) €2,25

Exclusieve koude hapjes artisanaal: €1,30/stuk

Gerookte eendenborst met mango

Gerookte forelmousse met rode biet

Bloemkoolmousse met Noordzee garnalen

Rilette van eend met Gentse pickles

Alle hapjes gepresenteerd in een stenen schaaltje.*

*(BORG schaaltje € 0.30 NIET inbegrepen)

WILDPASTEI

Terrine van haas €32,28/kg

Terrine van fazant €32,17/kg

Uienconfijt

(Ardeens, natuur, gember-mango en appel-peer) €3,10/stuk

MOUSSES

Hammousse €23,85/kg

Mousse van zalm €25,81/kg

Mousse van heilbot €25,81/kg

SOEPEN

Tomatencrèmesoep €3,85/l 1/2 liter: €2,25

Witloofsoep €3,85/l 1/2 liter: €2,25

REEDS 40 JAAR ONZE SPECIALITEIT:

OPGEVULDE VERSE KALKOEN OF KIP € 9,00/pp

Kalkoen/kip ontbeend en opgevuld met een speciale vulling zodanig dat deze volledig kan worden versneden.

Deze is volledig voorbereid om bij u thuis in de oven te verdwijnen.

Tijd en werkwijze worden meegegeven.

De kip of kalkoen kan ook voor u worden gebakken (suppl. € 8,-)

SPECIAL:

- Opgevulde piepkuiken (2 pers) +/- 850 gram € 20,00/stuk
- Opgevulde kwartel met oude port (1 pers) € 10/stuk
- Opgevulde parelhoen (2 tot 4 pers) € 10/pp

Sauzen apart verkrijgbaar

€ 13/kg

- Druivensaus
- Archiducsous

WARME BEREIDINGEN

Konijnfilet met kasteelbier	€ 25,46/kg
Kwartelfilet in druivensaus	€ 23,38/kg
Ragout van jong everzwijn	€ 29,26/kg
Ragout van hert op Franse wijze	€ 29,92/kg
Parelhoenfilet in sinaasappel-Grand Marnier saus	€ 29,78/kg
Ardeense kippefilet in archiducsous	€ 25,82/kg
Orlofgebraad van melkkalfcarré met Archiducsous	€ 27,62/kg

Voor garnituren zie pg. 8

CARPACCIO

Van rund

€ 25,00/kg

WILD (marktprijs)

Konijn (filet, bil, rug)
Eend wild/tamme
Reebok (filet, bil, ragout)
Hert (filet, bil, ragout)

Haas (filet, bil, rug)
Fazant (filet, volledig)
Duif
Jong everzwijn (filet, bil, ragout)

GOURMET

Op schotel: € 17/pp

Wordt voorzien van vlees (350 gr/pp): biefstuk "wit-blauw", varkenshaasje "Duroc", kippenfilet, kippegyros, chipolata, kalfslapje, kaas en hesp, kasselrib "duroc", beefburger "wit-blauw", gerookt spek, witte pens (supplement lamskotelet € 2,00/pp)

Voor de groenten: sla, tomaat, veldsla, gestoofd witloof, broccoli, gekookte aardappelen, verse champignons, geraspte wortelen

Sauzen inbegrepen: mayonaise, tartaarsaus en cocktailsaus

Pannenkoekendeeg als dessert inbegrepen

*Gourmetvlees om zelf op schotel te schikken (€ 10/pp)

*Gourmetvlees op schotel zonder groenten (€ 13/pp)



TEPPANYAKI / GOURMET DELUXE

Op schotel: € 17/pp

Worden voorzien van vlees (300 gr/pp): biefstuk "wit-blauw", varkenshaasje "duroc", gemarineerde kippenfilet, brochet "duroc", beefburger "wit-blauw", chipolata, kalfslapje, lamskotelet, eendenborstfilet en kwartelei

Voor de groenten: bloemkool, broccoli, jonge boontjes, geraspte wortelen, veldsla, shi-take en kerstomaat

KOUDE SCHOTEL: € 12/pp

Wordt voorzien: frikandon, varkensgebraad, salami "van ons", kippewit, gekookte ham met asperges, rauwe beenhesp, kippebout, garnituur van fruit

*Aanvullende groentjes € 6/pp

Worden voorzien: sla, tomaat, geraspte wortelen, komkommer, bloemkool, asperges en gekookte aardappelen

VEGETARISCHE GOURMET (vanaf 2 pers.)

Op schotel: € 18/pp

Worden voorzien van veggie : brochet, gyros, nuget, bouletje, chorizo, worst, groentenburger, seitanburger en gevulde champignons met geitenkaas.

Voor de groenten: sla, tomaat, veldsalade, gekookte aardappelen, verse champignons, jonge boontjes, geraspte wortelen, rode biet, zeewier



FONDUE

Op schotel: € 10/pp

Worden voorzien van vlees: rund “wit-blauw”, varken “duroc”, kip, paprikaballetjes, kerrieballetjes en spekballetjes afgewerkt met een garnituur.

Andere wensen zijn eveneens verkrijgbaar (tegen meerprijs)

Bijpassende sauzen kunnen apart verkregen worden

*Aanvullende groenten (€ 6/pp)

*Fonduevlees om zelf op schotel te schikken (€ 7/pp)

BELEGDE (MINI) SANDWICHEN

Op schotel: € 1,80/stuk (mini: €1,60/stuk)

Rijkelijk belegd met een ruim assortiment aan beleg waaronder: rauwe/gekookte ham, kaas, huisbereide salades, vissalades,...

AARDAPPELBEREIDINGEN (artisaanaal)

Verse aardappelkroketten, per 10 stuks	€ 2,50/doorsje
Kaaskroketten	€ 2,00/stuk
Aardappelpuree, per 250gr	€ 1,85/stuk
Gratinaardappelen, per 500gr	€ 6,25/stuk

FRUIT (uitstekend bij het wild of gevogelte)

Peren in de rode wijn	€ 19,72/kg
Stoofpeertjes met veenbessen	€ 19,83/kg
Appel veenbessen	€ 19,42/kg

GARNITUUR

Gestoofd witloof	€ 9,50/kg
Geglanceerde jonge wortelen	€ 9,50/kg
Gegratineerde tomaten	€ 9,50/kg
Spekboontjes	€ 9,50/kg

KAASSCHOTEL: +/- € 13,00 pp

Uw kaasschotel wordt naar Uw keuze samengesteld
Voorzien van vers fruit, nootjes en konfijt

DESSERTEN

Rijstpap	€ 2,80/pp
Chocomousse	€ 2,80/pp
Pannenkoekendeeg	€ 7,00/l

KOFFIE

Ambachtelijk gebrande koffie "DE DRAAK"	
Gemalen dessert / mokka / decafeïne	€ 5,20/250gr
Bonen dessert / mokka	€ 10,40/500gr

DRANKEN

Aperitief: Gentse Roomer	€ 11,75
Rode wijn: Chateau Gramboy Bergerac	€ 9,00
Witte wijn: Chateau Gramboy Bergerac sec	€ 9,00

Voor op de feesttafel

Brood hoort er altijd bij, welk feestmaal u ook geeft: bij soep, voorgerecht, kaasschotel, koude schotel, kalkoen,...

Assortiment kleine broodjes

Wit, bruin, meergranen,...	€ 0,50 /stuk
Sandwich	€ 0,60 /stuk

Assortiment brood

Notenbrood	klein: € 2,60	groot: € 3,80
Rozijnenbrood	klein: € 2,75	groot: € 4,05
Volkorenbrood	klein: € 1,95	groot: € 2,50
Wit brood	klein: € 1,60	groot: € 2,30
Melkbrood	klein: € 2,50	
Licht bruin brood	klein: € 1,60	groot: € 2,30
Multigranen brood		groot: € 2,50
Waldkorn brood		groot: € 2,50

Taart en koffiekoeken

Folder te verkrijgen in onze winkel

WIJ DANKEN ONZE WARME BAKKER
VOOR DE GOEDE SAMENWERKING EN DE EXTRA SERVICE

BESTEL TIJDIG

**Om Uw bestelling met de nodige zorg
te kunnen behandelen,
kan U reserveren uiterlijk tot
zaterdag 19/12 en 26/12 voor 17.30u**

**Reservaties gebeuren met een
voorschot van € 25
op rek. BE56 6455 4103 2588 of contant**

**Betalingen in de winkel zijn mogelijk met
contant
maaltijdchequekaart,
Bancontact, Maestro, Payconiq
Visa, Mastercard vanaf € 100,00**

**Familie Burms
wenst U allen
Zalig Kerstfeest
Gelukkig Nieuwjaar.**

GEHEUGENSTEUNTJE

WAT HEEFT U BESTELD:

IK HAAL AF OP: _____ OM: _____

Vrolijk Kerstfeest
en een voorspoedig 2021

Vanwege
het voltallige Familie Burms team

Sedert 1966
Onze passie