

Schotels en Salades:

Wij adviseren u deze gourmet Schotels 1^e of 2^e kerstdag af te halen zodat deze vers bewaard kunnen worden. Wanneer gourmetschotels eerder afgehaald worden dient u deze in te vriezen. Opgemaakte salade schotels zijn niet tot kerst houdbaar. Schalen gaan vanaf minimaal 2 personen of anders zoals erbij vermeld.

GOURMET STANDAARD A

Biefstuk, kipfilet, schnitzel, hamburger, shoarma, runderburger en worst. ± 350 gram, per persoon € 7.50

GOURMET DE LUXE B

Biefstuk, kipfilet, schnitzel, hamburger, houthakker, biefstukreepjes, shoarma, truffelspies, runderburger en worst. ± 500 gram, per persoon € 9.95

FONDUE C

Biefstuk, kipfilet, schnitzel, gekruide balletjes en vinkje. ± 300 gram, per persoon € 8.25

KIDSGOURMET D

Kipfilet, vinkje, hamburger, worst en mini cordon bleu. ± 250 gram, per persoon € 5.10

VISGOURMET E

Kabeljauw, zalm, garnaal, tonijn, tilapia, panga en makreel. ± 350 gram, per persoon € 12.50

BUURMAN KAMPIOENS GOURMET F

(Speciaal geselecteerd exclusief assortiment)

Mini tournedos, houthakker, carpaccio steak, lamsbiefstuk, gevulde kalfsoester, varkenshaas oester, truffelspies, boswachter en gevulde filette.

(Deze schaal is vanaf 4 personen).

4 personen € 80.00 6 personen € 117.00

VISGOURMET EXCLUSIEF G

Zeewolf, coquille, wilde zalm, heilbotfilet, blacktigergarnaal, sashimi tonijn, gevuld tongrollet, kabeljauw tournedos

(Deze schaal is vanaf 4 personen).

4 personen € 80.00

AANVULLEND H

(Aanvullend pakket A t/m G vanaf 4 personen)

rundvleessalade, rauwkost, knoflook, bieslook zigeunersaus en saté saus, bake off stokbrood, kruidenboter en tapenade.

4 personen € 32.00 6 personen € 46.50

RUNDVLEES DE LUXE R

Huisgemaakte rundvleessalade, gearneerd met gevuld ei, rookvlees/ei, rauwe ham, meloen en diverse vleeswaren.

4 personen € 33.00 6 personen € 48.00

ZALM DE LUXE Z

Zalmsalade gearneerd met zalm, paling, krab, makreel, garnaal, haringkoninkjes, sprotfilet.

4 personen € 48.00 6 personen € 70.50

Let op: Salades, en schotel F & G worden gemaakt per 4 personen.

Wilt u een Kerstbestelling plaatsen dan het liefst telefonisch of gezellig in de winkel. **ONLINE nemen we GEEN bestellingen aan.**

HOE GAAT EEN BESTELLING IN ZIJN WERK.

Wij vullen samen met u uw bestelling in.

We werken met afhaal tijdsblokken (23 dec) en bestelnummers.

U krijgt een doordruklijst van uw bestelling mee, hierop staat uw nummer en evt. tijdsblok.

Ook kunt u terug zien wat u besteld heeft.

Zonder nummer is het onmogelijk uw bestelling terug te vinden

We nemen alleen standaard hoeveelheden en schotels aan.

Helaas is door de grote hoeveelheid bestellingen onmogelijk aanpassingen aan schalen of aantallen te doen.

Schalen schotels adviseren we om 1^e of 2^e kerstdag af te halen dan worden deze vers gemaakt.

Alle opgemaakte salades en gourmet e.d. die zaterdag de 23^e afgehaald worden kunt u niet tot kerst in koelkast bewaren!

Gourmet dient dan ingevroren te worden.

Partypannen is geen probleem deze leveren we vacuüm uit.

Pannen dienen voor **donderdag 28-12 retour** te zijn i.v.m.

wederverhuur oud & nieuw.

Extra afhaal Service voor schalen en schotels

1^e kerstdag tussen 11.00 en 12.00 uur

2^e kerstdag tussen 11.00 en 12.00 uur

We rekenen voor deze afhaaldagen een extra toelage van € 3.00 per bestelling.

We kunnen maar aantal bestellingen aan dus vol=vol

OPENINGSTIJDEN KERST EN OUDJAAR 2023

Maandag 18 t/m donderdag 21 december 8.30 tot 18.00 uur

Vrijdag 22 december 8.30 tot 13.00 uur

('s middags gesloten zowel slagerij als viszaak)

Zaterdag 23 december 8.00 tot 15.00 uur

slagerij normaal geopend.

Zaterdag 23 december **viszaak is gesloten** deze dag alleen afhaal bestellingen in tijdsblokken

1^e kerstdag 25 december alleen afhaal schalen/schotels in tijdsblokken viszaak 11.00 tot 12.00 uur +toeslag €3.-

2^e kerstdag 26 december alleen afhaal schalen/schotels in tijdsblokken viszaak 11.00 tot 12.00 uur +toeslag €3.-

Woensdag 27 t/m vrijdag 29 december 8.30 tot 18.00 uur

Zaterdag 30 december 8.00 uur tot 16.00 uur

(zondag 31 december 2023 zijn we gesloten)

Dinsdag 2 januari 8.30 tot 18.00 uur.

U KUNT BESTELLEN TOT DINSDAG 19 DECEMBER.

Heeft u speciale wensen:

Laat het ons dan even weten.

Verder adviseren wij u natuurlijk graag over de bereidingswijze van onze specialiteiten.

Wij wensen u smakelijke feestdagen en een goed uiteinde toe.

SMAKELIJKE EN GEZELLIGE

feestdagen met Buurman

1724 - 2024

Al 300 jaar slager van vader op zoon

1999 - 2024

25 jaar Buurman in Twello



Het team van Buurman Vleesch & Vis dankt u voor het vertrouwen van afgelopen jaar en zal ook in 2024 volledig voor u klaar staan met steeds weer verrassende culinaire hoogstandjes.

25
JAAR

Buurman vleesch & Vis

Stationsstraat 8 Twello, www.buurmantwello.nl

vleesch 0571-27 14 39, vis 27 16 62

In deze folder willen we u een kleine indruk geven van onze (h)eerlijke ambachtelijke specialiteiten.

De lekkerste voorgerechten:

CARPACCIO COMPLEET

Malse lende biefstuk. met huisgemaakte dressing, pijnboompitjes en Parmazaanse kaas. € 9.25 p.p.

GEROOKTE EENDENBORSTFILET COMPLEET

Als carpaccio gesneden eendenborst met heerlijke wilddressing en pijnboompitjes. € 9.75 p.p.

VITTELLO TONNATO

Malse gebraden kalfsmuis met heerlijke tonnato saus. € 9.75 p.p.

Kerstsoepen:

	literpot 4/5 kopjes	½ literpot 2/3 kopjes
Bospaddenstoelensoep	liter € 5.95	halve liter € 3.50
Ossenstaartsoep	liter € 5.95	halve liter € 3.50
Mosterdsoep	liter € 5.50	halve liter € 3.50
Mosterd / Zalm soep	liter € 6.50	halve liter € 4.50
Tomatensoep	liter € 5.50	halve liter € 3.50
Franse Uiensoep	liter € 5.50	halve liter € 3.50
Groentensoep	liter € 5.50	halve liter € 3.50
Kreeftensoep	liter € 6.50	halve liter € 4.50
Runderfond		halve liter € 3.50

Verder is er alles in huis om zelf heerlijke soep of saus te maken, soepvlees, schenkels, ossenstaart, ossobucco en poulet.

Rollades:

(Wij houden een vers gewicht van 150-200 gram p.p. aan)

Half om Half rollade ▪ Runder Lende rollade
Runderbraad rollade ▪ Varkensfilet rollade
Procureur rollade ▪ Kalfs lende rollade ▪ Lams Rollade

Speciale Kerst Rollades:

PROVENÇAALSE LENDEROLLADE

4 weken gerijpt met verse kruiden en knoflook. (Let op: op=op).

CARPACCIO ROLLADE

Runderlende rollade gevuld met pesto, parmazaan en pijnboompitjes. Kan zo de oven in.

TOSCAANSE KERSTROLLADE

Varkensrollade gevuld met zongedroogde tomaatjes, panchetta en mozzarella afgemarineerd met balsamicosaus en Italiaanse kruiden. Kan zo in de oven.

GEITENKAAS HONING KALFSROLLADE

Heerlijke kalfsrollade met geitenkaas, sweet honey en coppa di Twello. Kan zo de oven in.

Heerlijke **Zalmrollade** of een **gevulde panga rollade**, zo in oven en smullen maar.

Vleeswaren, vers van het mes:

Onze heerlijke ambachtelijke hamsoorten, gebraden vleeswaar, worstspecialiteiten en droge worsten. Deze verpakken we zodat u deze kunt bewaren t/m de feestdagen.

We hebben ook heerlijke huisgemaakte Fuets in verschillende smaken.

Salades en Snacks:

SMAKELIJKE SALADES VOOR OP TOAST DOOR ONZE KEUKENBRIGADE BEREID

Eiersalade, kip/kerry, selderij, zalm, tonijn en Italiaanse tonijn-salade, ham/prei salade, krabsalade, grillworstsalade, gerookte kipsalade, likkepot.

HARTIGE SNACKS UIT EIGEN KEUKEN

Saucijzenbroodjes, wraps, gevuld stokbrood, Italiaans stokbrood, heksenbollen, beenhambroodjes, speenvarken, sjoelschijven, kippeling, kibo's.

SNACKSCHOTEL

6x 8 snacks met saus. Kan zo in de oven opgewarmd worden. 20 minuten 150°C kibo's, grillworst, speenvarken, tv stick, Japanse spies, snackbal en bakje saus. € 26.50 p.p.

KLEINE PARTYPAN

70 snacks in pan (incl. leenpan zolang voorradig). Spare ribs, japanse kipspies, tv stick, grillschijven, snackballen in ketjap en saté saus. Per pan € 39.50 p.p.

Wild:

Hertenbiefstuk ±180 gram ▪ zwijn ▪ fazant ▪ eend
konijn ▪ kalkoen ▪ haas

Al het wild is op bestelling en te bestellen tot dinsdag 19 december.

Beenham:

Wie kent onze befaamde beenham niet:

Heerlijke sappige Beenham met heerlijke honing-mosterdsaus, (vanaf 500 gram). Ham is kant & klaar. U hoeft de ham alleen maar even au bain marie op te warmen.

Kalfsvlees:

Volop keuze uit vers hollands kalfsvlees zoals oesters, schnitzels, rib-eye, entrecôte, fricandeau, poulet, ossobucco en lever.

Lamsvlees:

Vers Hollands en Nieuw Zeelands lamsvlees:

Speciaal hebben we alles van het hele Hollandse lam van onze worstmaker Erwin uit 't Enterse Reggedal. Een ongekennde smaakbeleving! Uit Nieuw-Zeeland hebben we lamsrack en filets.

Kerstspectals:

BOSHAASJE

Varkenshaas oesters: met roomkaas en allerlei paddenstoelen, 25 min. in de oven op 170°C.

VARKENSHAAS IN BLADERDEEG

20 min in de oven op een rooster 220°C.

ZALMFILET IN BLADERDEEG

10 min in de oven op een rooster 220°C.

WILDPEPER

Combi van ree, zwijn, haas en hert in verrukkelijke wildsaus. Alleen opwarmen.

LAMSSCHUITJE

Enters lamskotelet gemarineerd op een bedje van groenten en rozemarijn.

CHRISTMAS CHICKEN ROULADE

Kant en klare kip rollade met tomaat basilicum kruiden. (Kant en klaar ongeveer 800 gram).

Bijgerechten:

Onze bekende salades ▪ huissalade ▪ gekruide krieltjes ham-kaas witlofrolletjes ▪ stoofpeertjes ▪ bake-off stokbrood diverse koude en warme sauzen ▪ tapenades ▪ olijven en kruidenboter of bruschetta boter.

Overheerlijke sauzen:

Koud: knoflook ▪ bieslook ▪ zigeuner ▪ kreeften
Hollandaise ▪ Twellose- en beenhamsaus
Warm: saté ▪ bospaddenstoelen
champignon ▪ stroganoff en witte wijn saus.

Kerst buffetten:

Speciaal hebben wij voor uw kerstdiner kant & klare kerstmenu's samengesteld. Deze kunt u thuis heel makkelijk warmen. Een opwarm beschrijving krijgt u er bij geleverd. Dit zijn vaste menu's per 2 en 4 personen.

Kerst menu "Gewoon lekker"

Tomatensoep

Opwarmen pan of magnetron

Bake-off stokbrood

8-10 minuten 200°C afbakken in oven

Kruidenboter

Op kamertemperatuur laten komen

Beenham met honing-mosterdsaus

Au bain Marie opwarmen vacuüm 15-20 minuten

Kipspies in japanse sesamsaus

Au bain Marie opwarmen vacuüm 15-20 minuten

Sous-vide gegaarde runder sucade in jus

Au bain Marie opwarmen vacuüm 15-20 minuten

Gekruide Krieltjes

8-10 minuten in alu schaal voorverwarmde oven 220°C

Ham-Kaas Witlof rolletje

8-10 minuten in alu schaal voorverwarmde oven 220°C

Toetje heerlijk opsmikkelen

2 personen € 46.00 4 personen € 90.00

Kerst menu "Noël"

Ossenstaartsoep

Opwarmen pan of magnetron

Bake-off stokbrood

8-10 minuten 200°C afbakken in oven

Kruidenboter

Op kamertemperatuur laten komen

Biefstuk grand verneursaus

Au bain Marie opwarmen vacuüm 15-20 minuten

Varkenshaas in paddenstoelsaus

Au bain Marie opwarmen vacuüm 15-20 minuten

Kip Noël (Miranda's kerstklassieker)

Au bain Marie opwarmen vacuüm 15-20 minuten

Haricoverts

8-10 minuten in alu schaal voorverwarmde oven 220°C

Home made potatoes

8-10 minuten in alu schaal voorverwarmde oven 220°C

Toetje heerlijk opsmikkelen

2 personen € 53.00 4 personen € 104.00

*Au bain Marie opwarmen: breng pan water half vol aan de kook en voeg 20% koud water toe. Leg de vacuümzakken in pan en laat zachtjes product warmen. Let op water mag niet gaan koken.



Heerlijk & gezellig tafelen!