

AMBACHT, SMAAK EN PASSIE OP UW FEESTTAFEL

Na een lange zoektocht vond Lucas Bormans zijn echte roeping:
het ambacht van de beenhouwer.

Hij begon hier in Dilbeek en studeerde Latijn-Wiskunde aan het Regina Caelilyceum, waar hij na de schooluren ook veel tijd doorbracht als lid en leider van Chiro Iris. Na studies burgerlijk ingenieur en politieke wetenschappen ontdekte hij dat zijn hart niet lag bij boeken, maar bij mensen, smaak en vakmanschap. Wat begon met helpen achter de toog bij FC Kapelle Sport groeide uit tot een passie voor goed eten en gezelligheid.

Met jaren ervaring in het vak en een kort avontuur als restauranteigenaar, opende Lucas begin dit jaar zijn eigen **beenhouwerij** – een plek waar kwaliteit, versheid en persoonlijk contact centraal staan.

Veel klanten van zijn pop-uprestaurant volgden hem naar zijn nieuwe zaak, waar hij nu elke dag met trots zijn ambacht uitoefent.

Deze feestdagen zorgt Beenhouwerij Lucas voor **huisgemaakte gerechten, verfijnde vleesgerechten en feestelijke specialiteiten** die elk diner bijzonder maken.

Van klassiekers tot verrassende creaties –
alles met liefde bereid, recht uit het hart van de slager.

*Op bestellingen uit deze feestfolder zijn geen online kortingen of Joyn-punten van toepassing.
Prijzen kunnen onderhevig zijn aan wijzigingen of drukfouten.
Omdat wij afhankelijk zijn van dagprijzen, kunnen prijzen bij grote afwijkingen worden aangepast.
Deze feestfolder vervangt alle voorgaande folders.*



AMBACHT, SMAAK EN PASSIE OP UW FEESTTAFEL

Deze feestdagen zorgt Beenhouwerij Bukas voor **huisgemaakte gerechten, verfijnde vleesgerechten en feestelijke specialiteiten** die elk diner bijzonder maken. Van klassiekers tot verrassende creaties – alles met liefde bereid, recht uit het hart van de slager.

Voor een vlotte service en een zorgeloos feest vragen wij u vriendelijk rekening te houden met onderstaande:

Besteltermijnen:

Bestellingen voor **Kerst** uiterlijk **dinsdag 17 december**.

Bestellingen voor **Nieuwjaar** uiterlijk **dinsdag 24 december**.



Wij vragen u vriendelijk om **alle bestellingen online via onze webshop** webshop.beenhouwerijbukas.be **te plaatsen**.

Heeft u vragen of wenst u hulp bij het bestellen?

Kom gerust langs in de winkel, wij helpen u met plezier.

Vergeet niet uw webshop bestelbevestiging mee te brengen bij het afhalen van uw bestelling.

Uitzonderlijke openingsuren tijdens de feestperiode:

We zullen zowel **dinsdag 23 december als dinsdag 30 december** open zijn van **08 u00 tot 17 u00**.

De andere openingsuren kan u op het einde van de folder vinden.

Woensdag 24 en woensdag 31 december zijn we open tot 15u

Alle bestellingen dienen voor de winkel in de aparte tent opgehaald te worden op het afgesproken uur.





HAPJES

- | | |
|--|------------|
| Zakouski's (12St)
Een assortiment aan bladerdeeghapjes om nog kort thuis af te bakken | € 18,00 |
| Mini Kaaskroketjes (10St)
Heerlijk romige hapjes met smeulige kaas, perfect voor bij het aperitief | € 8,50 |
| Mini Garnaalkroketjes (10St)
Klassiek en verfijnd: krokant vanbuiten, vol smaak van verse garnalen vanbinnen | € 9,90 |
| Mini Everzwijnkroketjes met Maredsous (10St)
Een hartige delicatess: wild everzwijnvlees gecombineerd met romige Maredsous | € 8,50 |
| Gelakte Bukasribbetjes
Onze traag gegaarde ribbetjes die gelakt worden met een zoete marinade met pit | € 19,90/kg |
| Gebakken Kippenvleugeltjes
Kippenvleugeltjes die krokant gebakken zijn met een sausje op basis van honing | € 18,90/kg |

SOEPEN (PER LITER)

- | | |
|---|--------|
| Tomatenroomsoep met balletjes
Een feestelijke klassieker met smeulige room en fijne balletjes – hartverwarmend en heerlijk huisgemaakt. | € 6,90 |
| Crème van boschampionns
Romige, verfijnde soep met de rijke smaak van boschampionns – ideaal als stijlvolle start van uw feestmenu. | € 6,90 |
| Zacht-zoete Butternutsoep
Zacht, fluwelig en vol smaak – een elegante herfstsoep die perfect past bij elk feestelijk diner | € 6,90 |
| Bisque van kreeft
Een culinaire topper met de verfijnde smaak van kreeft – dé blikvanger van uw feesttafel. | € 12,5 |

VOORGERECHTEN

Gegratineerde Sint-Jakobsschelp € 18,95/st
Een feestelijke klassieker: drie coquilles in een wittewijnsaus op basis van visfumet, afgewerkt met een krokant laagje gratin

Oostendse Visschelp € 15,95/st
Een heerlijke combinatie van verschillende vissoorten in een zachte saus met bisque van kreeft, afgewerkt met groentjes en gratineerd

Ravioli van Boschampignons en Truffel € 12,5/p.p.
Ambachtelijke ravioli gevuld met een duxelle van wilde paddenstoelen en truffel, geserveerd met een aromatische salieboter

Ambachtelijke Kaaskroket € 2,7/st
Heerlijk smeug en krokant, met verfijnde kaasvulling volgens ambachtelijk recept – een echte feestfavoriet

Ambachtelijke Garnaalkroket € 6,5/st
Klassiek en luxueus: rijk gevuld met verse grijze garnalen, ambachtelijk bereid voor een onweerstaanbare smaak

HOOFDGERECHTEN

Gevulde Parelhoenfilet met Fine Champagnesaus en een garnituur van fijne groentjes € 25,9/p.p.
Sappige parelhoenfilet, met een heerlijke feestvulling en afgewerkt met een zachte saus op basis van Champagne en passende groentjes.

Traag gegaarde Hinderagout met wintergroenten € 24,9/p.p.
Rijk en smaakvol stoofpotje van hinde, langzaam gegaard in rode wijn met kruiden en wintergroenten.

Stoofpotje van Parelhoen met boschampignons € 23,9/p.p.
Een verfijnde variant van de klassieker – gevuld met mals wildvlees in romige saus

SAUZEN (PER 280 G)

Wildsaus € 5,50
Een rijke, volle saus met een diepe wildsmaak – perfect bij uw feestelijke vleesgerechten.

Fine Champagnesaus € 5,50
Elegant en verfijnd, met een vleugje Champagne voor een luxueuze afwerking van uw feestmenu.

Peperroomsaus € 5,50
Romig en kruidig in balans – een onweerstaanbare klassieker bij rood vlees.

Champignon-roomsaus € 5,50
Zacht en vol van smaak, met fijne stukjes champignon in een romige basis.

Béarnaisesaus met boter € 5,50
De ultieme feestsaus met dragon en hoeveboter – een ambachtelijke afwerking voor elk hoofdgerecht.





AARDAPPELGERECHTEN

Kroketten € 0,35/st
Goudbruin en luchtig vanbinnen – de perfecte klassieker bij elk feestmaal

Kroket met truffel € 0,95/st
Delicaat en verfijnd, met een vleugje truffel voor een luxueuze feesttoets

Kroket van zoete aardappel € 0,95/st
Knapperig vanbuiten, zacht vanbinnen – met de warme, zoete smaak van zoete aardappel. Een heerlijke twist op de klassieker!

Gratin Dauphinois € 3,50 p.p.
Romige aardappelschijfjes met een krokant korstje – pure Franse elegantie op uw feestbord

Gratin met Truffel € 3,90 p.p.
Een smaakvolle variant van de klassieker, verrijkt met truffel voor dat tikkeltje extra luxe

Aardappelpuree € 2,90 p.p.
Zijdezachte puree, gemaakt met liefde – een tijdloze favoriet bij jong en oud.

Wortelpuree € 3,20 p.p.
Romige puree met een vleugje zoetheid van verse wortelen – feestelijk en vol smaak

Savooipuree € 3,20 p.p.
Lekkere twist op de klassieke puree, met zachte savooikool voor een verrassend verfijnde toets

GROENTEN

Appeltje met veenbessen € 2,90/st
Een klassiek feestbijgerecht: zacht gebakken appeltje met een heerlijke toets van zoetzure veenbessen

Groentetuiltje € 5,90/p.p.
Een kleurrijk en verfijnd groentegarnituur met pastinaakpuree, worteltje, witloof, spekboontje en spruitjes – een perfecte aanvulling bij elk feestmenu

VERS VLEES - STEEDS VERS, LOKAAL EN MET LIEFDE VERSNEDEN

Naast onze speciale feestsuggesties kunt u bij ons uiteraard ook uw favoriete vleesproducten uit het volledige assortiment bestellen. Of het nu gaat om mals rundvlees, smaakvol varkensvlees, sappige kip, verse gevogelteproducten of speciale bereidingen, wij zorgen ervoor dat elk stuk vlees zorgvuldig wordt geselecteerd en klaargemaakt volgens onze ambachtelijke normen.

Wit-Blauw - Anjoux Rundsvlees - Limousin Rundsvlees
Brasvar Varkensvlees - Kalfsvlees - Hoevekippen
Viver Lamsvlees

GOURMET & FONDUE – VANAF 2 PERSONEN

Wij verzoeken u vriendelijk om geen aanpassingen te maken aan de samenstelling van de schotels, we zullen hier geen rekening mee kunnen houden

Gourmet Klassiek € 15,90 p.p.
Runds, Varken, Kip, Kalkoen, Hamburger, Chipolata, Pens, Cordon Bleu, Slavink

Gourmet Prestige € 19,40 p.p.
Limousin, Wit-Blauw, Kalfs, Kip, Bukas Entrecotetje, Lams, Entrecoteburger, Traag gegaard buikspek

Fondue € 14,90 p.p.
Drie soorten gehaktballetjes, Rundsblokjes, Varkensblokjes, Kippenblokjes, Kalkoenblokjes

RACLETTE & KAASSCHOTELS – VANAF 2 PERSONEN

Raclette met aangepaste Charcuterie € 18,9 p.p.
Drie verschillende soorten Raclette vergezeld van Coppa van het huis, Bresaola, Serrano en Rosette de Lyon

Kaasschotel als Hoofdgerecht (300 gram p.p.) € 19,8 p.p.
“Een zorgvuldig gekozen selectie kazen, van romig tot pittig, aangevuld met heerlijke noten, druiven en abrikozen. Geniet van elke hap!”

Kaasschotel als Dessert (175 gram p.p.) € 12,9 p.p.
“Een zorgvuldig gekozen selectie kazen, van romig tot pittig, aangevuld met heerlijke noten, druiven en abrikozen. Geniet van elke hap!”

Assortiment Mini Broodjes als aanvulling (vier stuks) € 3,9

GEVOGELTE & WILD

Gevulde kalkoen (3,5–4 kg – 6 tot 8 personen) € 89,95/st
Uitgebeende en opgevlude kalkoen met onze huisgemaakte feestvulling op basis van truffel, boschampion, pistaches en cognac

Gevulde kalkoenfilet (1,5 kg – 3 tot 4 personen) € 38,95/st
Uitgebeende en opgevlude kalkoenfilet met onze huisgemaakte feestvulling op basis van truffel, boschampion, pistaches en cognac

Fazant Hen	€ 18,9/st	Fazantenfilet	€ 48,9/kg
Parelhoen	€ 18,5 /st	Parelhoenfilet	€ 45,9 /kg
Hertenkalf filet	€ 69,7/kg	Hertenragout	€ 27,4/kg
Hazenrug	€ 38,7/st	Eendenborst	€ 16,9/st
Kwartel	€ 8,5/st		



Openingsuren voor de feestperiode:

Maandag 22 december:	08 u00 – 18u 30
Dinsdag 23 december:	08 u00- 17u 00
Woensdag 24 december:	08 u00 – 15u
Donderdag 25 december (Kerstdag):	GESLOTEN
Vrijdag 26 december:	08 u00 – 18u 30
Zaterdag 27 december:	08 u00 – 17u 00
Zondag 28 december:	08 u30 – 12u 30
Maandag 29 december:	08 u00 – 18u 30
Dinsdag 30 december:	08 u00- 17u 00
Woensdag 31 december:	08 u00 – 15u
Donderdag 1 januari:	GESLOTEN
Vrijdag 2 januari (Nieuwjaarsdag):	08 u00 – 18u 30
Zaterdag 3 januari:	08 u00- 17u 00

Wij wensen u een **heerlijk eindejaar vol warmte, gezelligheid en lekker eten.**
Moge het nieuwe jaar gevuld zijn met **smakelijke momenten,**
moie herinneringen en veel plezier aan tafel.

Dank voor uw vertrouwen –
wij kijken ernaar uit u ook in het komende jaar weer te mogen verwennen
met onze ambachtelijke producten.

Vergeet zeker niet via onze webshop
webshop.beenhouwerijbukas.be te bestellen!



Vrolijke Kerstfeest en een gelukkig nieuwjaar!

Pascal, Christian, Ronny, Pascal, Katia, Steven & Lucas
Alsook het voltallige studenten en flexi team

