BEENHOUWERIJ

ES TD | 20 24

BUKAS

AMBACHT · SMAAK · PASSIE

feest FOLDER

Kerst & Nieuwjaar 2026

Bestel online op **webshop.beenhouwerijbukas.be**

De feestdagen staan weer voor de deur!

Beste klanten,

Wat vliegt de tijd! We zijn alweer een jaartje verder en bij Beenhouwerij Bukas hebben we ondertussen niet stilgezeten. Het afgelopen jaar hebben we met veel enthousiasme gewerkt aan heel wat vernieuwingen om je nog beter van dienst te kunnen zijn. En die stellen we graag even aan je voor!

Onze webshop: al het lekkers binnen handbereik!

Goed nieuws! **Onze webshop is volledig operationeel!** Voortaan kan je ons uitgebreide assortiment eenvoudig online ontdekken en bestellen. Van fijne charcuterie en heerlijk vers vlees tot huisbereide gerechten, smaakvolle kazen en nog zoveel meer. Alles wat je van ons gewend bent, maar nu ook met het gemak van online bestellen!

Ook voor onze **vers belegde broodjes** kan je op de webshop terecht. Bestel ze eenvoudig **minstens 3 uur op voorhand** en wij zorgen ervoor dat ze vers en smakelijk voor je klaarliggen in de winkel.

Nieuw: De Ambacht Box!

Misschien heb je onze nieuwste aanwinst al ontdekt? **De Ambacht Box**, onze gloednieuwe automatenwinkel in de **Verheydenstraat 35**, vlak om de hoek van de beenhouwerij!

Hier kan je **elke dag van 6u00 tot 23u00** binnenspringen voor een heerlijke, versbereide dagschotel, een snelle snack of iets lekkers voor tussendoor. Ook voor desserts en verfrissende dranken ben je er aan het juiste adres, en dat allemaal aan betaalbare prijzen! En er is nog meer goed nieuws! **Je zal binnenkort ook je webshopbestellingen kunnen afhalen in De Ambacht Box na de gewone openingsuren van onze beenhouwerij.** Je kan dus iedere bestelling afhalen wanneer het jou past!

- *Op bestellingen uit deze feestfolder zijn geen online kortingen 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.*
- *Bij beperkte voorraad doen wij ons best een vergelijkbaar alternatief aan te bieden.*

Samen maken we er heerlijke feestdagen van!

Een ding blijft wel onveranderd: onze passie voor het slagers-ambacht, verse kwaliteitsproducten en persoonlijke service.

Ook dit jaar hebben we met veel zorg en liefde een feestelijk assortiment samengesteld. Van verfijnde aperitiefhapjes en heerlijke voorgerechten tot smaakvolle hoofdgerechten en feestelijke specialiteiten. Alles om van jouw Kerst- en Nieuw-jaarsfeest een onvergetelijk culinair moment te maken.

Ontdek onze feestfolder, laat je inspireren en geniet vooral van al het lekkers!



Beenhouwerij Bukas
waar smaak, traditie en gezelligheid samenkomen.

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

Wij vragen je vriendelijk om **alle bestellingen online via onze webshop**.

webshop.beenhouwerijbukas.be te plaatsen.

Heb je vragen of wens je hulp bij het bestellen?

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

Besteltermijnen:

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

Bestellingen voor **Nieuwjaar** uiterlijk **woensdag 23 december**.

Bestellingen afhalen

Donderdag 24 december van 09u00 – 14u00

Donderdag 31 december van 09u00 – 14u00

Vergeet niet jouw webshop bestelbevestiging mee te brengen bij het afhalen van je bestelling, buiten aan de tent bij onze collega's

HAPJES

Zakouski's (10 stuks) **€ 16,00**
Een assortiment aan bladerdeeghapjes om nog kort thuis af te bakken.

Mini Kaaskroketjes (10 stuks) **€ 9,90**
Heerlijk romige hapjes met smeuïge kaas, perfect voor bij het aperitief.

Mini Garnaalkroketjes (10 stuks) **€ 13,90**
Klassiek en verfijnd: krokant vanbuiten, vol verse garnalen vanbinnen.

Mini Everzwijnkroketjes met Maredsous (10 stuks) **€ 10,90**
Een hartige delicatesse: wild everzwijnvlees gecombineerd met romige Maredsous.

Mini Pizza (8 stuks) **€ 13,50**
Pizza's met ananas, Pizza's Provençaalse kruiden, Pizza's met ham en Pizza's met champignons met zilveruitjes.

Mini Cheeseburger (6 stuks) **€ 18,90**
Heerlijke mini cheeseburgertjes met smeuïge cheddar, ketchup, mosterd en krokant gebakken ajuintjes.

Tapasplank voor 4 personen **€ 59,60**
Een feestelijke tapasplank met een verfijnde selectie kazen, fijne charcuterie en mediterrane lekkernijen.



SOEPEN per liter

Tomatenroomsoep met balletjes **€ 6,90**
Een feestelijke klassieker met smeuïge room en fijne balletjes – hartverwarmend en heerlijk huisgemaakt.

Crème van boschampignons **€ 6,90**
Romige, verfijnde soep met de rijke smaak van boschampignons – ideaal als stijlvolle start van uw feestmenu.

Fluweelzachte Witloofvelouté **€ 6,90**
Een fluweelzachte soep van fijn witloof, subtiel afgewerkt met een vleugje room.

Bisque van kreeft **€ 13,50**
Een culinaire topper met kreeft – dé blikvanger van uw feesttafel.

OESTERS

Een feestelijke delicatesse, rechtstreeks uit Frankrijk en zorgvuldig geselecteerd door een lokale ondernemer.
Geserveerd in een houten kistje met frisse citroen en een verfijnde sjalottenvinaigrette. Een heerlijke start van uw feestmaal!

Oesters (6 stuks, ongeopend) **€ 12,90**

Oesters (12 stuks, ongeopend) **€ 21,90**

Oesters (24 stuks, ongeopend) **€ 34,90**

+ GRATIS OESTERMESJE BIJ 24 STUKS

Oestermesje **€ 3,50**

Sjalotvinaigrette 10 ml **€ 2,00**

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.

Vitello Tonnato **€ 12,90** p.p.
Flinterdun gesneden, mals kalfsvlees met een romige tonijnsaus, afgewerkt met kappertjes, frisse rucola en parmezaanschilfers.

Feestbordje met Wildpatés & Foie Gras **€ 16,90** p.p.
Een verfijnde selectie van wildpatés en zachte foie gras, feestelijk vergezeld van rozijnenbrood, heerlijke confituren en fijne garnituren.

Ravioli met krab in zachte Kreeftenbisque **€ 13,90** p.p.
Feestelijke ravioli gevuld met smaakvolle krab, geserveerd in een rijke, fluweelzachte kreeftenbisque.

Ambachtelijke Kaaskroket **€ 2,50** /st
Heerlijk smeuïg en krokant, met verfijnde kaasvulling volgens ambachtelijk recept – een echte feestfavoriet.

Ambachtelijke Garnaalkroket **€ 5,90** /st
Klassiek en luxueus: rijk gevuld met verse grijze garnalen, ambachtelijk bereid voor een onweerstaanbare smaak.

HOOFDGERECHTEN

Gevulde Parelhoenfilet met Fine Champagnesaus en Groententuiltje **€ 26,90** p.p.
Sappige parelhoenfilet, met een heerlijke feestvulling en afgewerkt met een zachte saus op basis van Champagne en passende groentjes.

Traag gegaarde Hinderagout en Groententuiltje **€ 25,90** p.p.
Rijk en smaakvol stoofpotje van hinde, langzaam gegaard in rode wijn met kruiden en wintergroenten.

Stoofpotje van Parelhoen met Boschampignons en Groententuiltje **€ 24,90** p.p.
Een verfijnde variant van de klassieker — gevuld met mals wildvlees in romige saus.

Hertenkalffilet met Wildsaus en Groententuiltje **€ 30,90** p.p.
Malse hertenkalffilet, vergezeld van een rijke wildsaus en een verfijnde selectie winterse groentjes.



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 **€ 5,90**
Romig en kruidig in balans – een onweerstaanbare klassieker bij rood vlees.

Champignonroomsaus **€ 5,50**
Zacht en vol van smaak, met fijne stukjes champignon in een romige basis.

Béarnaisesaus **€ 6,90**
De ultieme feestsaus met dragon en hoeveboter – een ambachtelijke afwerking voor elk hoofdgerecht.



AARDAPPELGERECHTEN

Kroketten **€ 0,40** /stuk
Goudbruin en luchtig vanbinnen – de perfecte klassieker bij elk feestmaal.

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 op de klassieker, verrijkt met truffel voor dat tikkeltje extra luxe.

Aardappelpuree **€ 3,10** p.p.
Zijdezachte puree, gemaakt met liefde – een tijdloze favoriet bij jong en oud.

Wortelpuree **€ 3,40** p.p.
Romige puree met een vleugje zoetheid van verse wortelen – feestelijk en vol smaak.

Groentenstoemp **€ 3,40** p.p.
Een heerlijke, smeuïge stoemp met wortel, prei, savooi en pastinaak. Een hartverwarmende combinatie van winterse smaken.

GOURMET & FONDUE vanaf 2 personen

Wij vragen jullie 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.
Rund, Varken, Kip, Kalkoen, Hamburger, Chipolata, Pens, Cordon Bleu, Slavink

Gourmet Prestige (Teppanyaki) **€ 19,40** p.p.
Limousin, Wit-Blauw, Kalf, Kip, Bukas Entrecotetje, Lam, Entrecoteburger, Traag gegaard buikspek

Kinder Gourmet **€ 9,90** p.p.
Hamburger, Chipolata, Cordon Bleu, Twee mini-balletjes

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

Supplement Mini-Balletjes voor Gourmet (8 stuks) **€ 5,00**
Lekkere mini-balletjes om extra te smullen tijdens de Gourmet



GROENTEN

Appeltje met veenbessen **€ 3,50** /stuk
Een klassiek feestbijgerecht: zacht gebakken appeltje met een heerlijke toets van zoetzure veenbessen.

Peertjes in Rode Wijn **€ 4,30** p.p.
Twee zachte, sappige peertjes, langzaam gegaard in rode wijn voor een heerlijk zoete en feestelijke smaak.

Groententuiltje **€ 5,90** p.p.
Een kleurrijk en verfijnd groentengarnituur met pastinaakpuree, worteltje, witloof, spekboontje en spruitjes – een perfecte aanvulling bij elk feestmenu.

RACLETTE & KAASSCHOTELS vanaf 2 personen

Raclette schotel (Enkel Kaas) **€ 12,90** p.p.
Een heerlijke selectie van drie karaktervolle raclettekazen: Zwitserse, op hout gerijpte en extra gerijpte raclettekaas. Elk met zijn eigen unieke smaak.

Charcuterie bij Raclette **€ 11,90** p.p.
Een verfijnde selectie van fijne charcuterie met coppa, bresaola, rosette de Lyon, serranoham, pancetta en ham. De perfecte aanvulling op een gezellige racletteavond.

Kaasschotel als Hoofdgerecht **€ 19,90** p.p.
(300 gram per persoon)
“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 per persoon) **€ 12,90** 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 begeleiding (vijf stuks) **€ 4,30**

OPGEVULD GEVOGELTE

Gevulde kalkoenfilet (1,5 kg – 3 tot 4 personen) **€ 39,90** /stuk
Uitgebeende kalkoenfilet opgevuld met onze huisgemaakte feestvulling op basis van truffel, boschampignon, pistaches en cognac.

Gevulde kalkoen (3,5–4 kg – 6 tot 8 personen) **€ 95,90** /stuk
Uitgebeende kalkoen opgevuld met onze huisgemaakte feestvulling op basis van truffel, boschampignon, pistaches en cognac.



WILD EN FEESTGEVOGELTE

Breng de magie van de feestdagen op tafel met onze verfijnde selectie wild en feestgevogelte. Van malse klassiekers tot karaktervolle wildspecialiteiten, zorgvuldig geselecteerd voor een onvergetelijk feestmaal:

- Fazantenhen
- Fazantenfilet
- Parelhoen
- Parelhoenfilet
- Hertenkalffilet
- Hertenragout
- Hazenrug
- Eendenborst
- Kwartel

Dit is slechts een greep uit ons uitgebreide assortiment. Ontdek nog tal van andere wildspecialiteiten en feestgevogelte op onze webshop of vraag gerust naar de mogelijkheden in onze winkel.

VERS VLEES

Ambachtelijk geselecteerd, met liefde versneden.

Ook tijdens de feestdagen kan je rekenen op ons uitgebreide assortiment kwaliteitsvlees. Van een heerlijk feestgebraad tot uw favoriete stukje vlees, wij zorgen voor de beste kwaliteit op uw feesttafel:

- Wit-Blauw & Anjou rundsvlees
- Limousin rundsvlees
- Brasvar varkensvlees
- Kalfsvlees
- Hoevekippen
- Viver lamsvlees

Ons volledige assortiment vers vlees is eenvoudig te bestellen via onze webshop. Zo kies je zelf uw favoriete stukken voor een heerlijk feestmaal.

DESSERTS

Feestelijke Chocolademousse **€ 5,90** p.p.
Een heerlijk luchtige en romige chocolademousse met een volle chocoladesmaak. De perfecte zoete afsluiter van uw feestmenu!

Tiramisu met Nootjes **€ 5,90** p.p.
Een heerlijke, romige tiramisu met een verfijnde koffiesmaak en een krokante toets van nootjes. Een feestelijke afsluiter om van te genieten!

Crème Brûlée met Nootjes en Chocolade **€ 7,90** p.p.
Een fluweelzachte crème brûlée met een heerlijk gekaramelliseerd suikerlaagje, verfijnde chocolade en krokante nootjes.
Een onweerstaanbare feestelijke afsluiter!



Openingsuren voor de feestperiode

Maandag 21 december	08u00 – 18u30
Dinsdag 22 december	**GESLOTEN**
Woensdag 23 december	08u00 – 18u30
Donderdag 24 december (Kerstavond)	08u00 – 14u00
Vrijdag 25 december (Kerstdag)	**GESLOTEN**
Zaterdag 26 december	08u00 – 17u00
Zondag 27 december	08u30 – 12u30
Maandag 28 december	08u00 – 18u30
Dinsdag 29 december	**GESLOTEN**
Woensdag 30 december	08u00 – 18u30
Donderdag 31 december (Oudejaarsavond)	08u00 – 14u00
Vrijdag 1 januari (Nieuwjaarsdag)	**GESLOTEN**
Zaterdag 2 januari	08u00 – 14u00
Zondag 3 januari	**GESLOTEN**
Maandag 4 januari	**GESLOTEN**
Dinsdag 5 januari	**GESLOTEN**
Woensdag 6 januari	08u00 – 18u30

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

Wij wensen jullie een sprankelend eindejaar, gevuld met warmte, gezelligheid en vooral veel heerlijke momenten aan tafel.

Ook dit jaar mochten we met veel passie en liefde de lekkerste ambachtelijke producten voor jullie bereiden.

Bedankt voor uw vertrouwen en de vele mooie momenten die we samen mochten delen. We kijken ernaar uit om jullie ook in 2027 opnieuw te verwennen met al het lekkers dat Beenhouwerij Bukas te bieden heeft.

Fijne feestdagen en een smaakvol, gelukkig 2027!

Christian, Ronny, Pascal, Katia, Steven, Kenneth, Maxime, Mary & Lucas
en ons voltallige team van studenten en fleximedewerkers.

