

it's time to eat, drink and celebrate with your loved ones

BURNING BUTCHERS BOX



TO START & SHARE



Steak tartaar van Belgisch witblauw,
luchtige parmezaan, zure room



-
Cheesy BBQ-lobster dip (mmmm so good!)



-
Artisanaal pinsa brood



BUTCHER BITES APERO

Pulled BBQ fazant kroketje fine champagne, truffeldip



-
Mini brioche, mousse van camembert, appeltjes,
crunch van BBQ-spek, knapperige notentopping



-
Pluma Ibérico sticks, crispy ui, chimi churri



THE BIGGER THE BETTER

Let's rock and roll - Gelakte kalkoenrollade teriyaki met
noten-cranberry vulling, romige jus, zoete aardappel



-
Gegrilde zeebaars,
crème van gerookte bloemkool van boer Spriet,
bospaddestoelen, beurre blanc, groene kruidenolie



Gegrilde hertenkalffilet, Grand Veneursaus met
veenbessen, mini kroketjes, geroosterde pastinaak
Flesje rode wijn - Maison de La Villette Merlot



SWEET & DELICIOUS

Millefeuille a million times please -
luchtige vanilleroom, smooth karamel,
gekarameliseerde nootjes, Burning Butchers touch



BURNING BUTCHERS À LA CARTE

BUTCHER BITES APERO

Steak tartaar van Belgisch witblauw, luchtige parmezaan, zure room
&
Cheesy BBQ-lobster dip
Artisanaal pinsa brood
€10 (portie per 2 personen)

Pulled BBQ fazant kroketjes fine champagne
€9 (6 stuks)

Pulled Beef sticky kroketjes
€8 (6 stuks)

Pulled Pork kroketjes
€7 (6 stuks)

Mini brioche, mousse van camembert, appeltjes, crunch van BBQ-spek, knapperige notentopping
€14 (4 stuks)

Pluma Ibérico sticks, crispy ui, chimi churri
€12 (4 stuks)

Thaise mosseltjes met citroengras, sjalot, knoflook en rode chilipeper
€12 (6 stuks)

VOORGERECHTEN

Gemarineerde gamba's met hofmeesterboter, mediterrane courgettes, snede gegrild boerenbrood met knoflook
€13/pers.

Gegrilde zeebaars, crème van gerookte bloemkool van boer Spriet, bospaddestoelen, beurre blanc, groene kruidenolie
€13/pers.

Boterbladerdeegje, romige raclette met truffel, crunch van BBQ-spek en noten, Ibérico ham
€13/pers.

Pulled pork kroketten (groot)
€6/stuk

HOOFDGERECHTEN

Warm gerookt varkenshaasje in BBQ-jus
€13/pers.

Varkenswangetjes met saus van Poperingse Zoetekoek
€13,50/pers.

Hertenkalfilet met zwarte peper, Grand Veneursaus met veenbessen
€21/pers.

Gegrilde fazantenfilet, fine champagnesaus
€16/pers.

Gegrilde zeebaars, crème van gerookte bloemkool van boer Spriet, bospaddestoelen, beurre blanc, groene kruidenolie
€19/pers.

Warme groentjes (gegrilde mini worteltjes, geroosterde pastinaak, crème van gerookte bloemkool, gekarameliseerd witloofje)
€5,50/pers.

Gemarineerde appelblokjes met veenbesjes
€4/pers.

Ambachtelijke mini kroketjes
€7 (20 stuks)

Smeuige truffelgratin
€4/pers.

DESSERT

Millefeuille a million times please - luchtige vanilleroom, smooth karamel, gekarameliseerde nootjes, Burning Butchers touch
€8/pers.

Moelleux au chocolat met gerookt zeezout
€4/stuk

INFO

**Bestellingen kunnen via info@burningbutchers.be geplaatst worden.
Bestellingen kunnen wegens organisatorische redenen tot maximum 1 week op voorhand geplaatst worden.**

De voorgestelde gerechten kunnen besteld worden voor afhaal op 24, 25 en 31 december 2024.

Bestellingen voor 1 januari 2025 dienen op 31 december 2024 te worden afgehaald.

Uw bestelling kan op de door uw gevraagde datum van 9h – 12h worden afgehaald te Verrekijker 20, 8750 WINGENE.

U krijgt een duidelijke handleiding mee voor het opwarmen van onze gerechten.

Om een vlotte bediening te kunnen garanderen vragen wij om het gepaste bedrag cash of via Payconiq (ter plaatse) of op voorhand via overschrijving (KBC BE09 7350 4245 4157) te voldoen.

Alle vermelde prijzen zijn inclusief 6% BTW.

**BVBA BURNING BUTCHERS • VERREKIJKER 20, 8750 WINGENE
BTW BE 0650.717.867**

INFO@BURNINGBUTCHERS.BE

ANN-SOPHIE: 0472 90 16 46 - MATHIJS: 0472 61 57 17