SLAGERIJ TRAITEUR
BUERMANS
PURE AMBACHT



2026

# Eindejaarsmenu

Uw ambachtelijke slager met karakter



# Aperitief

**Tapasschotel** *(per 4 personen)* ..... € 11.50/p.p.
Olijvenmix, truffelsalami, gelakt Ibérico gebraad, coppa di parma, scampi, chorizoballetjes, felino salami, grillworst, manchego

**Warme borrelplank** *(per 4 personen)* ..... € 14.50/p.p.
Spare ribs, miniyakitori kippenspiesje, traaggegaard buikspek, albondigas, scampi, smokey chicken sticks en patatas bravas

**Aperitiefhapjes** ..... € 1.10/st.
Keuze uit: minividee van kip, minividee van kaas en ham, minividee van garnaal, minikaasrolletje, miniworstenbroodje, minipizza

**Aperitiefhapjes - Combischotel 12 stuks**
*(2 stuks van elk)* ..... € 13.20/st.

***Hapjes***
***Oven | Voorverwarmen | 180° | 10 minuten***

## Delicatessen en charcuterie voor aperitief

*Te verkrijgen in de winkel of op bestelling*

Olijvenmix
Koningsolijven
Zongedroogde tomaatjes
Peppadews gevuld met roomkaas
Ansjovis
Ansjovisspiesjes
Hummus

Coppa di parma van het huis
Abruzzese salami
Truffelsalami
Chorizo van het huis
Tartufo
Pikante sauciskes
Gigante salami
Felino salami van het huis



# Voorgerechten

## Koude voorgerechten

**Huwelijk van wildpatés van het huis met confituren** ..... € 11.50/p.p.

**Rundscarpaccio "classic style"** ..... € 11.50/p.p.

**Vitello tonnato "Ibérico style"** ..... € 13.50/p.p.

**Traag gegaarde zalmfilet op bedje van parelcouscous** ..... € 14.95/p.p.

## Warme voorgerechten

**Scampipannetje roze pepersaus (6 stuks)** ..... € 15.50/p.p.

**Vispannetje van de chef** ..... € 16.50/p.p.

**Gelakt buikspek met zoete aardappel** ..... € 15.50/p.p.

**Kaaskroketjes (friteuse)** ..... € 3.50/st.

**Garnaalkroketjes (friteuse)** ..... € 4.50/st.

***Warme voorgerechten***

***Oven | Voorverwarmen | 180° | 15 à 20 minuten***

## Soepen *(1 liter voor 3 personen)*

**Tomatenroomsoep met balletjes** ..... € 6.20/l.

**Boschampignonsoep** ..... € 8.20/l.

**Knolseldersoepje met truffel** ..... € 9.80/l.

**Pompoen-kokossoepje** ..... € 6.70/l.

**Witloof-currysoepje** ..... € 6.20/l.

**Extra soepballetjes** ..... € 5.85/bakje van 300 gr

Onze koude en warme voorgerechten (m.u.v. de kroketten) worden gepresenteerd op porseleinen borden.

Hiervoor vragen wij een waarborg van € 5/st. Gelieve de borden zo snel mogelijk terug te brengen.

# Hoofd-gerechten

## Hoofdgerechten vis

*(per 2 personen)*

**Heilbotfilet met paprikakorst in saffraansausje en preipuree** ..... € 25.50/p.p.

**Zalmfilet met hollandaise saus en preipuree** ..... € 25.50/p.p.

***Hoofdgerecht vis***

***Oven | Voorverwarmen | 180° | 20 à 25 minuten***

*Plastic folie verwijderen & afdekken met aluminiumfolie*

## Hoofdgerechten vlees

*(per 2 personen)*

**Kalkoenfilet natuur (/2 pers.)**
**met saus naar keuze*** ..... € 22.50/p.p.

**Feestelijk gevulde kalkoenfilet (/2 pers.)**
**met saus naar keuze*** ..... € 22.50/p.p.

**Gevulde parelhoenfilet (/2 pers.)**
**met boschampignonsaus*** ..... € 24.50/p.p.

**Varkenshaasje (/2 pers.)**
**met saus naar keuze*** ..... € 23.50/p.p.

**Stoofpotje van edelwild (/2 pers.)** ..... € 23.50/p.p.

**Filet van hertenkalf (/2 pers.)**
**met fine champagnesaus** ..... € 26.50/p.p.

***Hoofdgerecht vlees***

***Oven | Voorverwarmen | 180° | 20 à 25 minuten***

*1. Plasticfolie verwijderen. Vlees en groenten afdekken met aluminiumfolie.*

*2. De puree/gratin niet afdekken en samen met de rest in de oven plaatsen.*

*3. Kroketten 1 uur op voorhand uit de koelkast nemen en goudbruin bakken in de friteuse op 170°.*

# Bereid

Bij elk vlees-hoofdgerecht is een groentengarnituur naar keuze inbegrepen.
*(per 2 personen verpakt)*

**Classic garni**
Witloof, wortelen, boontjes, gegratineerde tomaat en aardappelgratin of kroketten *(10 st./2 pers.)*
of
**Wildgarni**
Appeltje en peertje met veenbessen, witloof, boontjes en aardappelgratin of kroketten *(10 st./2 pers.)*

***Saus naar keuze**
Vleesjus, pepersaus, champignonroomsaus, boschampignonsaus of fine champagnesaus

Alles wordt verpakt in ovenschaaltjes. Plaats deze niet in de microgolfoven.

# Vers vlees en wild

## Vers vlees

**Rundsvlees**
Rosbief extra, filet pur, entrecote, zesrib, onglet, côte à l'os, carpaccio, tong, stoofvlees, endvogel, chateaubriand en ossenstaart.

**Kalfsvlees**
Gebraad, kalfsfilet, kalfslapje, zwezerik, kalfstong, ossobuco en fricassee.

**Varkensvlees**
Gebraad, koteletje, varkenshaasje, varkenswangetjes en mignonettegebraad.

**Lamsvlees**
Kroontjes, koteletjes, filet, lamsbout en ragout.

**Konijn**
Een heel konijn in stukken, konijnenbillen en rollade van de rug.

**Kip**
Kippenfilet, braadkip, soepkip, kippenbillen, piepkuiken, graankip uit Landes, zwartpoot-hoevekip, maïskip en Mechelse koekoek.

***Voor de doe-het-zelvers en hobbykoks***

**Kalkoen**
Volledige kalkoen, kalkoengebraad, kalkoenlapjes en kalkoenfricassee.

**Divers gevogelte**
Kwartel, gevulde kwartel, parelhoen, parelhoenfilet, gevulde parelhoenfilet en eendenfilet.

## Wild

**Hertenkalf**
Hertenkalffilet en ragout.

**Ree**
Reefilet.

**Haas**
Hazenrug, hazenfilet en hazenbillen.

**Everzwijn**
Everzwijnfilet en ragout.

**Eend**
Wilde eend en wilde eendenfilet.

**Fazant**
Fazantenhaan, fazantenhen en fazantfilet.

**Bosduif**
Jonge bosduif en bosduiffilet.

# Kalkoen

**Kalkoen natuur**..... € 8.50/p.p.

*Dit is een volledige kalkoen! Indien u wenst, kunnen we de kalkoen uitbenen zodat u ze zelf kan vullen. Dit kost € 12.00 per kalkoen.*

***Kalkoen natuur***

***Oven | Niet voorverwarmen | 130°***

*1. Haal de kalkoen 2 uur op voorhand uit de koelkast zodat hij op kamertemperatuur kan komen.*

*2. U plaatst de kalkoen in een braadslede die niet veel groter is dan de kalkoen zelf.*

*3. Verdeel daarna een flinke scheut olijfolie over de gehele kalkoen en leg in elke hoek van uw braadslede een blokje goede boerenboter.*

*4. Plaats de kalkoen in de oven met de volgende tijdsduur:*

*2 kg.....01u30* *4 kg.....03u00*

*3 kg.....02u00* *5 kg.....03u45*

*5. Het is aangeraden om uw kalkoen elke 20 minuten te overgieten met de braadjus vanuit de braadslede.*

*Vraag Robin om advies bij een kalkoen van meer dan 5 kg.*

**Kalkoenfilet/gebraad**..... € 22.50/kg

***Kalkoenfilet/gebraad***

***Oven | Niet voorverwarmen | 130°***

*Dezelfde werkwijze als de kalkoen natuur behalve dat u de kalkoenfilet rond om rond aanbakt in de pan voordat u hem in de oven plaatst.*

*1 kg .....00u40* *per +0.5 kg ..... +00u15*



# Gevuld gevogelte/wild

**Gevulde kalkoen met traditionele vulling** ..... € 12.50/p.p.

**Gevulde kalkoen met luxevulling** ..... € 15.50/p.p.

**Gevulde kip met traditionele vulling** ..... € 12.50/p.p.
*(3 à 4 personen)*

**Gevulde kip met luxevulling** ..... € 15.50/p.p.
*(3 à 4 personen)*

**Gevuld piepkuikentje met traditionele vulling** ... € 14.20/p.p.
*(1 piepkuikentje voor 2 personen)*

**Gevuld piepkuikentje met luxevulling** ..... € 16.90/p.p.

**Gevulde kalkoenrollade met traditionele vulling** ..... € 14.50/p.p.

**Gevulde kalkoenrollade met luxevulling** ..... € 18.50/p.p.



***Gevulde kalkoen(filet)***

***Oven | Niet voorverwarmen | 130°***

*De kalkoen wordt voor uw gemak al in een braadslede geplaatst met de nodige boerenboter en kruiden.*

*1. Haal de gevulde kalkoen 2 uur op voorhand uit de koelkast.*

*2. Plaats de kalkoen in een niet voorverwarmde oven opdat de buitenkant niet uitdroogt.*

*3. Het is aangeraden om uw kalkoen elke 20 minuten te overgieten met de braadjus vanuit de braadslede.*

*2 kg ..... 01u45*
*2.5 kg ..... 02u00*
*3 kg ..... 02u15*
*4 kg ..... 02u45*
*5 kg ..... 03u00*

Gevulde kalkoenen kunnen besteld worden vanaf 5 personen. We kunnen ook gevulde kippen tot 4 personen of gevulde piepkuikens voor 2 personen maken, indien gewenst.

**Traditionele vulling**
Fijne farce met appeltjes, stukjes ham en pistachepitten.

**Luxevulling**
Fijne farce met wintertruffel, boschampignons en verse ganzenlever.

# Gezellig samen tafelen

## Fondue en gourmet

**Fondue met sauzen**..... € 12.95/p.p.
Rundvlees, varkensvlees, kip, kalfsvlees, worstje, gehaktballetjes en spekvinkje

**Gourmet klassiek met sauzen**..... € 12.95/p.p.
Steak, kip, hamburger, chipolata, witte pensbrochette, schnitzel, gehaktballetjes en spekvinkje

**Gourmet deluxe met sauzen** ..... € 15.95/p.p.
Steak, kip, hamburger, chipolata, cordon bleu, spekvinkje, gehaktballetjes, kalfslapje en pata negra

**Eindejaarsgourmet met sauzen**..... € 21.95/p.p.
Steak, kalkoenlapje, Grieks stokje, pita, pepermedaillon, minispekje, eendenborst, hertenkalf, pata negra, gekruid worstje en varkenshaasje

**Kindergourmet met sauzen** ..... € 8.50/p.p.
Kip, hamburger, worstje, gehaktballetjes, grillworstje en spekvinkje

**Teppanyaki met sauzen** ..... € 23.95/p.p.
Lotte, zalmfilet, scampi, Sint-Jakobsvrucht, kipfilet, varkenshaasje, traag gegaard buikspekje en steak vergezeld van diverse bakgroentjes

**Wildgourmet met wildsaus** ..... € 24.95/p.p.
Fazantfilet, hertenkalffilet, everzwijnfilet, eendenfilet, wildburger en parelhoenfilet vergezeld van diverse bospaddenstoelen

**LET OP!** Om organisatorische redenen zijn onze vleesschotels enkel verkrijgbaar per 2 personen.

De formules kunnen om dezelfde redenen niet aangepast worden. U bent wel in de mogelijkheid om iets extra te bestellen.

**Extra balletjes**
8 stuks..... € 6.50

**Extra spekvinkjes**
8 stuks..... € 7.20

**Extra steak**
3 stuks..... € 6.20

**Extra kip**
3 stuks..... € 4.80

**Extra worstjes**
5 stuks..... € 4.95

**Extra hamburgers**
5 stuks..... € 4.95



**Winterbarbecue**
***Vanaf 4 personen***
€ 24.95/p.p.

Tomatenroomsoep voor kleine tasjes
*(tasjes zelf te voorzien)*
*
Hapjes *(4 stuks)*
Spekfakkel, minisouvlaki, minikipsaté, smokey chicken sticks
*
Côte à l'os gemarineerd
*(1 st. voor 4 pers.)*
***of***
Chateaubriand gemarineerd
*
Warme saus:
pepersaus
***of***
champignonsaus
*
Rookworsten
*
Gemarineerde hertenkalffilet met wildsaus
*
Breydelspek van het huis
*
Gebakken aardappeltjes

**Koud feestbuffet**
***Enkel per 4 personen***
€ 35.95/p.p.

Gandaham met meloen
*
Tongrolletje met peterseliemayonaise
*
Gerookte zalm met garnituur
*
Wildpastei met aangepaste confituren
*
Trostomaatje met verse tonijnsalade van het huis
*
Scampispiesje
*
Langzaam gegaard filetgebraad met groenten
*
Gerookt kalkoengebraad van het huis met fruit
*
Bijpassende groenten, gevulde eitjes, aardappelsla, pastasla en sauzen



# Kaasschotels

**Hoofdgerecht**
**Kaasschotel**
**€ 22.50/p.p.**
**300gr./p.p.**

*Vanaf 3 personen*

Diverse internationale kazen vergezeld van vijgenconfituur, noten, druiven, gedroogde vruchten en vijgenbrood.

**Dessert**
**Kaasschotel**
**€ 17.50/p.p.**
**200gr./p.p.**

*Vanaf 3 personen*

Diverse internationale kazen vergezeld van noten, druiven, gedroogde vruchten en vijgenbrood.

**Presentatie en planken**

*Onze kaasschotels zijn rijkelijk gegarneerd en worden gepresenteerd op bamboeschotels.*
*Deze schotels dienen niet teruggebracht te worden.*

# Desserten



**Chocomousse** ..... € 3.50/st.

**Witte chocomousse** ..... € 3.50/st.

**Duomousse** ..... € 3.50/st.

**Tiramisu** ..... € 3.50/st.

**Tiramisu speculaas** ..... € 3.50/st.

**Rijstpap** ..... € 3.50/st.

# Koude & warme groentenformules

*(per 2 personen)*

Aanvullende gerechten bij uw hoofdgerechten, vers vlees, wild, kalkoenen, fondue en gourmet. Apart te verkrijgen!

**Koud groentenassortiment klassiek (/2 pers.)** ..... € 7.25/p.p.
Wortelsla, tomatenschijfjes, komkommer, pasta vegi frio, koolsalade, aardappelsla en rijstsalade

**Koud groentenassortiment deluxe (/2 pers.)** ..... € 8.95/p.p.
Tomaatjes basilicum, pasta pesto, slaatje van bloemkool en broccoli, rodebietjessalade, wortelsla, komkommerslaatje en aardappelsla

**Classic garni warm (/2 pers.)** ..... € 9.50/p.p.
Witloof, wortelen, gegratineerde tomaat, boontjes en aardappelgratin of kroketten (10 st./2 pers.)

**Wildgarni warm (/2 pers.)** ..... € 9.50/p.p.
Appeltje en peertje met veenbessen, witloof, boontjes en aardappelgratin of kroketten (10 st./2 pers.)

**LET OP!** Om organisatorische redenen zijn onze koude & warme groentenformules enkel verkrijgbaar per 2 personen.

# Aardappelproducten

**Kroketten** ..... € 4.15/10 st.
**Knolselderpuree** ..... € 7.20/2 pers.
**Savooipuree** ..... € 7.50/2 pers.
**Wortelpuree** ..... € 7.20/2 pers.
**Puree natuur** ..... € 6.30/2 pers.
**Aardappelgratin** ..... € 6.00/2 pers.
**Rozemarijnaardappeltjes** ..... € 6.00/2 pers.

# Sauzen

**Pepersaus, bearnaisesaus, champignonroomsaus, vleesjus, fine champagnesaus* en veenbessensaus** ..... € 3.95/250 ml.
**Truffelsaus* en boschampignonsaus*** ..... € 4.35/250 ml.
**Aanraders bij uw feestkalkoen*

**Appeltje met veenbessen** ..... € 2.75/st.

**Peertjes in rode wijn en kaneel** ..... € 2.75/st.

**Veenbessen (airellen)** ..... € 6.65/300 gr.

# Bijgerechten

# Slagerij Buermans

Dorp 69, 2230 Herselt
Tel.: 014/54.30.58 | www.slagerijbuermans.be

| | |
|---|---|
| **Dinsdag - vrijdag** | Van 8:00 tot 12:30 en van 13:30 tot 18:00 |
| **Zaterdag** | Van 8:00 tot 17:00 |
| **Zondag en maandag** | Gesloten |

## Aangepaste openingsuren

**Zondag 20/12**
Slagerij gesloten

**Maandag 21/12**
Slagerij gesloten

**Dinsdag 22/12**
Slagerij geopend
Van 8:00 tot 12:30
Van 13:30 tot 18:00

**Woensdag 23/12**
Slagerij gesloten
Afhaling slagerij
Van 11:00 tot 12:00

**Donderdag 24/12**
Slagerij geopend
Van 8:00 tot 13:00

**Vrijdag 25/12**
Slagerij gesloten
Afhaling slagerij
Van 9:00 tot 12:00

**Zaterdag 26/12**
Slagerij geopend
Van 10:00 tot 17:00

**Zondag 27/12**
Slagerij gesloten

**Maandag 28/12**
Slagerij gesloten

**Dinsdag 29/12**
Slagerij geopend
Van 8:00 tot 12:30
Van 13:30 tot 18:00

**Woensdag 30/12**
Slagerij gesloten
Afhaling slagerij
Van 11:00 tot 12:00

**Donderdag 31/12**
Slagerij geopend
Van 8:00 tot 13:00

**Vrijdag 01/01 tot Maandag 04/01**
Slagerij gesloten

**Dinsdag 05/01**
Slagerij geopend
Vanaf 10:00




Openingsuren

## Waar haal ik op?

**In de slagerij op**
22, 23 en 25 december *(Kerst)*
29 en 30 december *(Oudjaar)*

**Afhaalpunt links van de slagerij**
24 december *(Kerst)*
31 december *(Oudjaar)*
*Nog extra aankopen? Haal uw bestelling op in de slagerij en doe meteen uw extra aankopen.*

Openingsuren

## Waar haal ik op?

**Uitsluitend in de winkel op**
22 en 23 december *(Kerst)*
29 en 30 december *(Oudjaar)*

**Afhaalpunt <u>rechts</u> van de winkel**
24 en 25 december *(Kerst)*
31 december *(Oudjaar)*
*Nog extra aankopen op 24 of 31 december? Haal uw bestelling op in de winkel en doe meteen uw extra aankopen.*

Bereid
BY SLAGERIJ BUERMANS




## Winkel Bereid

Ring 6, 2200 Noorderwijk (Herentals)
Bereid by Slagerij Buermans

| | |
|---|---|
| **Maandag - zaterdag** | Van 8:00 tot 19:00 |
| **Zondag** | Van 8:00 tot 12:00 |

## Aangepaste openingsuren

**Woensdag 23/12**
Winkel geopend
Van 8:00 tot 17:00

**Donderdag 24/12**
Winkel geopend
Van 8:00 tot 13:00

**Vrijdag 25/12**
Winkel gesloten
Afhaling afhaalpunt
Van 10:00 tot 12:00

**Zaterdag 26/12**
Winkel geopend
Van 8:00 tot 19:00

**Zondag 27/12**
Winkel geopend
Van 8:00 tot 12:00

**Maandag 28/12**
**t.e.m.**
**Woensdag 30/12**
Winkel geopend
Van 8:00 tot 19:00

**Donderdag 31/12**
Winkel geopend
Van 8:00 tot 13:00

**Vrijdag 01/01**
Winkel gesloten

**Zaterdag 02/01**
Normale
openingsuren



# Bestellen

## Hoe bestel ik?

**Via de webshop** *snel & eenvoudig!*
Ga naar **www.slagerijbuermans.be** of scan de QR-code en klik in het menu door naar "feestshop".

**Nieuw!** **Bestellingen via onze webshop worden online betaald bij het plaatsen van de bestelling.** Controleer uw bestelling daarom goed vóór u afrekent. Na betaling kunnen er geen wijzigingen meer worden aangebracht. De waarborg voor borden en bakken betaalt u nog ter plaatse bij afhaling.

Na uw bestelling ontvangt u een bevestigingsmail met bestelnummer. Controleer ook uw ongewenste e-mails. Geen mail ontvangen? Neem dan meteen contact met ons op. Bewaar uw bevestigingsmail en breng deze mee bij afhaling, bij voorkeur uitgeprint. Enkel het bestelnummer volstaat niet.

**Bestellingen via telefoon, e-mail, chat of sociale media zijn niet mogelijk.**

Bestellen

Of

**In onze winkels**
De bestelmogelijkheid is verschillend per locatie. **Slagerij Herselt** tijdens de openingsuren. **Bereid Noorderwijk** bestellingen voor afhaling van 21 t.e.m. 31 december uitsluitend op onderstaande momenten.

**Zaterdag 05/12**
**en**
**Donderdag 10/12**
Van 8:00 tot 19:00

**Zondag 13/12**
Van 8:00 tot 12:00

**Maandag 14/12**
**t.e.m.**
**Vrijdag 18/12**
Van 10:00 tot 13:00

**Zaterdag 19/12**
Van 11:00 tot 19:00
*Laatste kerstbestellingen*

**Zondag 20/12***
Van 8:00 tot 12:00

**Maandag 21/12***
**t.e.m.**
**Woensdag 23/12***
Van 10:00 tot 13:00

**Zaterdag 26/12**
Van 11:00 tot 19:00
*Laatste oudjaarsbestellingen*

***Voor kerstbestellingen is de deadline reeds verstreken.***

Bestel in de winkel waar u wilt afhalen en geef uw volledige bestelling in één keer door. U ontvangt een bestelbon met bestelnummer. Bewaar deze en breng hem mee bij afhaling. U betaalt uw winkelbestelling bij afhaling.



# Bestellen

## Tot wanneer bestel ik?

**Voor Kerst (tussen 24 en 26 december)**
bestellen tot en met 19/12

**Voor Oudjaar (tussen 29 en 31 december)**
bestellen tot en met 26/12

## Vergeet niet bij afhaling

**Breng uw afgeprinte bestelbon mee.**
Deze hebben we nodig om uw bestelling vlot terug te vinden. Zorg ervoor dat naam, bestelnummer en inhoud van de bestelling duidelijk vermeld staan.

**Kom op de juiste datum naar het juiste afhaalpunt.** Controleer vooraf uw afhaaldatum, uur en locatie.

**Voorzie een geschikte draagtas, bak of krat.**
Houd rekening met de omvang van uw bestelling.

**Betaling**
**Webshopbestelling?** Deze werd online betaald bij het plaatsen van de bestelling.
**Bestelling in de winkel geplaatst?** Deze wordt pas bij afhaling ter plaatse betaald.
**Voor alle bestellingen geldt: de waarborg voor borden en bakken betaalt u bij afhaling.**

**Controleer uw bestelling meteen bij afhaling.** Kijk na of u de juiste bestelling en aantallen ontvangen hebt.

Deze prijslijst vervangt alle voorgaande prijslijsten.
Wij behouden ons het recht voor om prijzen te wijzigen.

# Bestellen

## Belangrijke opmerkingen

**Waarborg porselein**
€ 5 per kommetje/bordje. Gelieve het leeggoed zo snel mogelijk terug te brengen, bij voorkeur tussen Kerst en Oudjaar, zodat we het opnieuw kunnen gebruiken voor Oudjaar. Na 31/01/2027 kunnen wij het porselein niet meer terugnemen of de waarborg terugbetalen. Ook wij moeten het materiaal tijdig aan de verhuurfirma terugbezorgen. Bedankt voor uw begrip.

**Verpakking**
Bij grotere hoeveelheden verpakken wij uw bestelling automatisch in een bak. Hiervoor rekenen we € 10 waarborg per bak aan. Breng daarom bij voorkeur zelf een bak of grote tas mee.

**Charcuterie & smeersalades**
Voor 23, 24, 25, 30 en 31 december kunnen deze producten niet vooraf besteld worden, om de versheid te garanderen. Op 24 en 31 december kan u ze tot 13 uur in de winkel in Herselt aankopen. In ons filiaal in Noorderwijk is er steeds een assortiment charcuterie en smeersalades beschikbaar.

**Wijzigingen of annuleringen**
Online bestellingen worden bij het plaatsen van de bestelling online betaald en zijn daarom na betaling definitief. Controleer uw bestelling dus goed vóór u afrekent. Voor bestellingen die in de winkel geplaatst zijn, kunnen wijzigingen of annuleringen voor Kerst tot 19 december en voor Oudjaar tot 26 december worden doorgegeven. Na deze data kunnen we om organisatorische redenen geen wijzigingen of annuleringen meer aanvaarden.

# Robin en Anke




*"Wij wensen u alvast een heerlijk eindejaar!"*

*Team Slagerij Buermans*

**Slagerij Buermans**
Dorp 69, 2230 Herselt

**www.slagerijbuermans.be**
Tel.: 014/54.30.58

**Bereid by Slagerij Buermans**
Ring 6, 2200 Noorderwijk