

HEERLIJKE FEESTDAGEN SAMEN MET THE BUTCHER

ALLES VOOR DE SINT, KERST EN DE JAARWISSELING

BESTEL
EENVOUDIG
ONLINE

BESTELLING
VOOR KERST
UITERLIJK 17 DECEMBER
INLEVEREN
BESTELLING
VOOR OUDJAAR
UITERLIJK 26 DECEMBER
INLEVEREN



THE BUTCHER
By Patrick

Buiten dit assortiment vervalt al het overige catering assortiment tussen 18-12-'23 en 15-01-'24

Kerkstraat 4, Oud Gastel ♦ 0165 513 502 ♦ www.thebutcher.nu

A vertical photograph on the left side of the page shows a wooden table with various meats and spices. At the top, there is a small black bowl filled with a mix of red, white, and black peppercorns. Below it, a piece of golden-brown roasted meat is visible. Further down, there are several slices of pinkish-red meat, possibly salmon or trout, arranged on a piece of parchment paper. The background is a dark, textured surface.

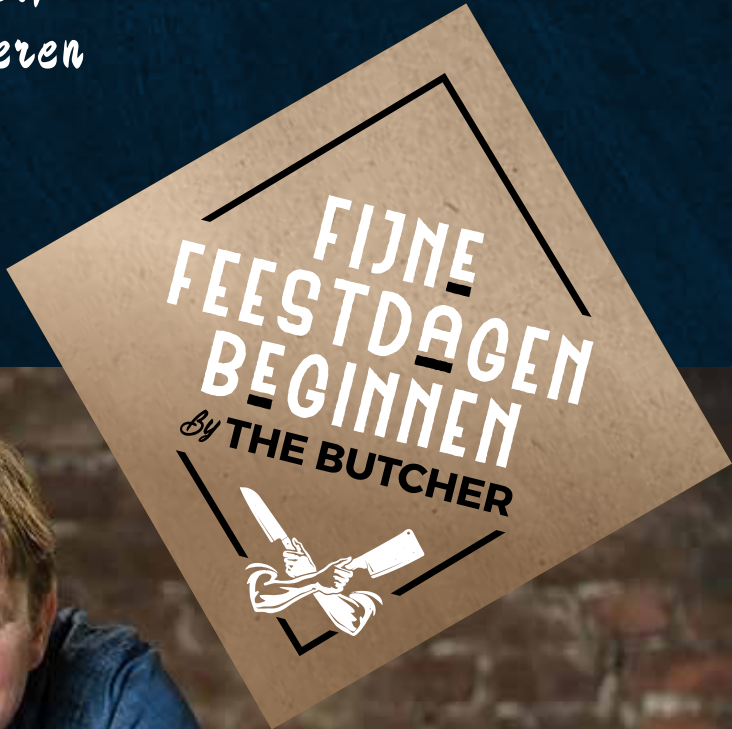
Lieve mensen,

De feestdagen staan vooral voor het samen zijn en samen genieten. Van elkaar en dan vooral onder het genot van heerlijk eten en drinken. Of u nu gaat voor een uitgebreid diner, gezellig gaat gourmetten of een lekkere borrel serveert, wij denken graag met u mee!

In deze brochure laten wij u graag kennismaken met onze heerlijke producten waar u alle kanten mee op kunt. Heeft u vragen over de bereiding, vraag het ons gerust.

Wij wensen u sprankelende feestdagen toe!

*Feestelijke groet,
Patrick van Elteren*

A diamond-shaped logo on a brown paper background. The text 'FIJNE FEESTDAGEN BEGINNEN' is written in a bold, sans-serif font, with 'By THE BUTCHER' in a smaller font below it. At the bottom of the diamond, there is a white line-art illustration of a hand holding a knife, positioned as if about to cut into a piece of meat.

**FIJNE
FEESTDAGEN
BEGINNEN**
By **THE BUTCHER**



VOORBEREID & ONTSPANNEN DE FEESTDAGEN BEGINNEN



2 EASY HOME DINING
A LA CARTE

4 VLEESTIPS VOOR
OP TAFEL

8 BESTELIJST VOOR
DE FEESTDAGEN

13 GOURMET &
FONDUE

15 HORSE
D'OEUVRE

Zondag 26 november organiseren we een Kerst proeverij met extra kortingen!

Tussen 13 en 21 december is al ons rundvlees per stuk vacuüm verkrijgbaar in de toonbank met gegarandeerde houdbaarheid tot en met kerst. Neem dan alvast je vlees mee, dat voorkomt teleurstelling of wachttijd.

Alles uit deze folder is enkel op bestelling. Daarmee weet je zeker dat je benodigde vlees er ook is.

Al het gourmet, hors-d'oeuvre en hapjes zijn enkel op bestelling.

BESTEL JOUW FAVORIETE FEESTMAALTIJD VIA
THEBUTCHER.NU EN ONTVANG
EEN LEUK CADEAU BIJ AFHALEN!



VLEESTIPS VOOR OP TAFEL

Al het bestelde vlees wordt vers op maat gesneden en verpakt onder vacuüm zodat u het gemakkelijk kunt bewaren in de koelkast tot Oud en Nieuw. In de week van Kerst (21-23 december op=op) is het gewone standaard vlees ook verkrijgbaar vanuit de toonbank. Wilt u zeker weten dat u niet misgrijpt, bestel dan tijdig uw vlees (vóór 19-12). Tussen kerst en Oudjaar is slechts een beperkt assortiment verkrijgbaar in de toonbank.

RUNDERHAAS

Overheerlijk en malste stukje rundvlees van de koe. Je kunt deze geportioneerd bereiden per stuk of als groot stuk in de oven of BBQ bereiden. Daarnaast is de Beef Wellington onbetwist een subliem stukje vlees op tafel tijdens het Kerstdiner.

DEZE RUNDERHAAS IS HEERLIJK ALS U HEM EERST AANBRAADT EN VERVOLGENS LANGZAAM OP EEN LAGE TEMPERATUUR VAN ONGEVEER 80 GRADEN LAAT GAREN IN DE OVEN TOT DE KERN 48 GRADEN IS. (6,95 per 100 gram)



Rosbief

500, 750, 1000, 1500 en 2000 gr.



Kogelbiefstuk

100, 125, 150, 175, 200 en 250 gr.



Kalfs entrecote

500, 750, 1000, 1500 en 2000 gr.



Kip rollade



Varkensfilet rollade



Runderhaas

500, 750, 1000, 1500 en 2000 gr.



Runderrollade



Kalfs rollade



Porchetta rollade



Lambout



Lamsrack

alle rollades zijn bestelbaar in
500, 750, 1000, 1250, 1500 en
2000 gr.

A LA CARTE By THE BUTCHER

**GEEN ZIN OM TE KOKEN MAAR TOCH EEN HEERLIJK DINER OP TAFEL
SERVEREN TIJDENS DE FEESTDAGEN?**

Zoals de naam al vermoedt, met "easy home dining" kun je vanaf nu gemakkelijk en snel thuis dineren in een handomdraai. Alles is helemaal kant en klaar en kan zo op tafel. Warme gerechten kunnen in de oven worden opgewarmd met bijgeleverd opwarmadvies. Gewoon lekker genieten van heerlijk vlees en de bijpassende gerechten.

Stap 1 Kies het voorgerecht

KANT EN KLAAR OPGEMAAKT

VOORGERECHT

Vitello tonato - 8,95 (p.p.)
tonijnmayonaise | pijnboompitten |
notensla | kappertjes



Carpaccio - 8,95 (p.p.)
dressing | pijnboompitten |
notensla | Parmezaan



Pasteitje - 6,95 (p.p.)
met kalfsragout



Vitello tonato



Carpaccio



Pasteitje



Tomatensoep



Groentesoep



Kippensoep



Bospaddenstoelensoep



Ossestaartsoep

SOEP

ALLES VERS IN GLASPOT VAN 1 LITER
GESCHIKT VOOR 3-4 BORDEN)

Tomatensoep - 6,95

Groentesoep - 6,95

Kippensoep - 7,95

Bospaddenstoelensoep - 7,95

Ossestaartsoep - 9,95

Stap 2 Kies het hoofdgerecht

PRIJS VOOR 2 PERSONEN

HOOFDGERECHT

Chateaubriand - 34,95 (2 pers.)

Mooi stuk ossehaas van ± 400 gram
van Blonde d'Aquitaine



Côte de Boeuf - 39,95 (2 pers.)

Mooi stuk van ± 1200 gram van
Simmentaler rund



Ribeye steak - 24,95 (2 pers.)

Mooi stuk van ± 500 gram van
Simmentaler rund



Lamsrack carré - 24,95 (2 pers.)

Supermalse kroon van ± 450 gram



Ossobuco - 15,95 (p.s.)

Langzaam gegaarde kalfsschenkel
met tomatensaus



Kalfssukade - 8,95 (p.p.)

16 uur in boter gegaarde
kalfssukade van ± 150 gram | jus



Rosé gebraden varkenshaas - 9,50

in paddestoelensaus



Spare ribs carré - 8,95 (p.s.)

Hele rib langzaam gegaard
met saus



Flinstone beenhammetje - 4,95 (p.p.)

Sousvide gegaard beenhammetje
van ± 275 gram | beenhamsaus



Kerstham - 25,95 (p.s.)

Heerlijk sappige beenham van de
fricandeau met been van ± 1.5 kilo



Gebraden konijnenbout 10,95 (p.s.)
in biersaus



Chateaubriand



Côte de Boeuf



Ribeye steak



Lamsrack carré



Ossobuco



Kalfssukade



Gebraden varkenshaas



Spare ribs carré



Flinstone beenhammetje



Kerstham



Gebraden konijnenbout

Stap 3 kies bijpassende gerechten

PER 2 PERSONEN VERPAKT

BIJGERECHT

Haricot verts - 6,95
vers omwikkeld met spek



Aardappelgratin - 5,95
Aardappelen uit de oven op frans
recept met slagroom



Aardappel wedges - 5,95
heerlijk gekruid



Stoofpeertjes - 1,50 (per 2 stuks)



Appeltjes - 1,90 (p.s.)
in veenbessen compote

SAUZEN

VROLIJK HET EENS OP MET
EEN RIJKE SAUS

Peperroomsaus - 3,95

Champignon roomsaus - 3,95

Verse vleesjus - 3,95



Haricot verts



Aardappelgratin



Aardappel wedges



Stoofpeertjes



EASY

Home Dining

By THE BUTCHER

KLAAR IN EEN
HANDOMDRAAI



Stap 4 Maak het af met een dessertje

NAGERECHT

Paulova - 6,95 (p.s.)
Bodem van limoen meringue |
interieur van frambozen met vanille
creme | swirl van limoen meringue |
amandelschaafsel



Tiramisu - 6,95 (p.s.)
Biscuit van lange vingers | tiramisu
bavarois | mascarpone bavarois



Huisgemaakte bavarois - 10,95 (p.s.)
in 3 verschillende smaken
aardbei, chocolade, bosvruchten



Paulova



Tiramisu



Huisgemaakte bavarois

Alle Easy Home
Dining producten zijn
alleen af te halen
op 24, 25, 26 en 31
december '23

PLU	VOORGERECHTEN	PAGINA	PRIJS	PER	AANTAL
7002	Vitello Tonnato	4	8,95	persoon	
23	Carpaccio	4	8,95	persoon	
775	Pasteitje met kalbsragout	4	6,95	persoon	
PLU	SOEPEN	PAGINA	PRIJS	PER	AANTAL
766	Kippensoep	4	7,95	liter	
761	Tomatensoep	4	6,95	liter	
760	Groentesoep	4	6,95	liter	
771	Bospaddestoelensoep	4	7,95	liter	
	Ossestaartsoep	4	9,95	liter	
PLU	HOOFDGERECHTEN	PAGINA	PRIJS	PER	AANTAL
501	Chataubriand	5	34,95	2 personen	
502	Côte de Boeuf	5	39,95	2 personen	
500	Ribeye steak	5	24,95	2 personen	
503	Lams carré	5	24,95	2 personen	
508	Ossobuco	5	15,95	persoon	
7056	Kalfssukade	5	8,95	persoon	
504	Rosé gebraden varkenshaas	5	9,50	persoon	
505	Spare ribs carré	5	8,95	persoon	
506	Flinstone beenhammetje	5	4,95	persoon	
7024	Kerstham	5	25,95	stuk	
7020	Gebraden konijnenbout	5	10,95	stuk	
PLU	BIJGERECHTEN	PAGINA	PRIJS	PER	AANTAL
866	Haricot vers	6	6,95	2 personen	
869	aardappel gratin	6	5,95	2 personen	
867	aardappel wedges	6	5,95	2 personen	
928	stoofpeertjes	6	1,50	stuk	
735	appeltjes in veenbessen	6	1,90	stuk	
PLU	SAUZEN	PAGINA	PRIJS	PER	AANTAL
327	Peperroomsaus	6	3,95	200 ml	
328	Champignon roomsaus	6	3,95	200 ml	
329	Verse vlees jus	6	3,95	200 ml	
PLU	NAGERECHTEN	PAGINA	PRIJS	PER	AANTAL
507	Pavlova	6	6,95	persoon	
6002	Tiramisu	6	6,95	persoon	
6050	Bavarois aardbei	6	10,95	stuk	
6051	Bavarois chocolade	6	10,95	stuk	
6052	Bavarois bosvruchten	6	10,95	stuk	

Let op, Bovenstaande Easy Home Dining gerechten zijn enkel te verkrijgen op 24-25-26 en 31 december.

BESTELLING VOOR KERST
UITERLIJK 17 DECEMBER INLEVEREN

BESTELLING VOOR OUDJAAR
UITERLIJK 26 DECEMBER INLEVEREN



PLU	RUNDEVLEES	PAGINA	PRIJS	PER					AANTAL	
7041	Runderhaas stuk	2	6,50	500gr	750gr	1000gr	1500gr	2000gr		
1	Runderhaas tournedos	2	6,90	100gr	125gr	150gr	175gr	200gr		
2	Kogelbiefstuk	3	3,80	100gr	125gr	150gr	175gr	200gr		
4	Rosbief stuk	3	2,70	500gr	750gr	1000gr	1500gr	2000gr		
47	Picanha	12	3,79	750gr	1000gr	1500gr	2000gr			
48	Ezel Tri-Tip		2,50	1000gr	1500gr	2000gr				
6.49	T-bone steak	12	4,49	1000gr	1500gr	2000gr				
40	Bavette	12	2,80	1000gr	1500gr	2000gr				
62	Tomahawk steak	12	3,59	stuk ± 1200 gr						
43	Brisket	12	2,49	2000gr	2500gr	4000gr				
620	Côte de Boeuf	12	2,95	stuk ± 1200gr						
PLU	ROLLADES	PAGINA	PRIJS	PER					AANTAL	
170	Varkensfilet rollade	3	1,79	500gr	750gr	1000gr	1500gr	2000gr		
171	Gevulde varkensfilet rollade	3	1,79	500gr	750gr	1000gr	1500gr	2000gr		
172	Procureur rollade		1,79	500gr	750gr	1000gr	1500gr	2000gr		
11	Runderrollade	3	2,10	500gr	750gr	1000gr	1500gr	2000gr		
175	Bavette rollade		2,99	500gr	750gr	1000gr	1500gr	2000gr		
35	Kalfsrollade	3	2,40	500gr	750gr	1000gr	1500gr	2000gr		
174	Kiprollade	3	1,69	500gr	750gr	1000gr	1500gr	2000gr		
7040	Kalkoenrollade		1,69	500gr	750gr	1000gr	1500gr	2000gr		
PLU	KALFS EN LAMSVLEES	PAGINA	PRIJS	PER					AANTAL	
33	Kalfs entrecote	3	4,90	150gr	200gr	500gr				
32	Kalfs haas		6,90	150gr	175gr	200gr	anders:			
34	Kalfs gehakt		1,69	250gr	500gr					
28	Kalfs poulet		2,70	250gr	500gr					
663	Lams bout	3	2,99	stuk ± 1200 gram						
37	Lams rack	3	5,90	stuk ± 400 gram						
142	Lams gehakt		1,25	250gr	500gr					
PLU	VARKENSVLEES	PAGINA	PRIJS	PER					AANTAL	
103	Procureur		1,60	500gr	750gr	1000gr	1500gr	2000gr		
136	Spare ribs vers		1,49	hele rib						
100	Varkenshaas		2,39	per haasje ± 300 gram						
110	Fricandeau stuk		1,80	500gr	750gr	1000gr	1500gr	2000gr		
115	Buikspek met zwoerd		1,49	500gr	750gr	1000gr	1500gr	2000gr		
101	Varkensfilet		1,79	500gr	750gr	1000gr	1500gr	2000gr		
126	Bourgondische zesrib		1,69	stuk ± 350 gram						
112	Varkens oester		1,99	stuk ± 130/150 gram						
PLU	KIP EN WILD	PAGINA	PRIJS	PER					AANTAL	
250	Kipfilet		1,59	halve kipfilet						
259	Kippedijen zonder been		1,39	500gr	750gr	1000gr	1500gr	2000gr		
252	Kippenpoot		0,79	stuk						
253	Drumsticks		0,89	stuk						
251	Hele kip		1,19	stuk						
7037	Kalkoen 3 kilo		1,29	stuk						
7039	Kalkoen filet		1,69	500gr	750gr	1000gr	1500gr	2000gr		
7032	Eendenborstfilet vers (per 2)		3,29	2 hele verpakt						
7034	Konijn heel vers		17,50	stuk						
70341	Konijn heel vers (in stukken)		19,50	stuk						
249	Hertenbiefstuk		4,19	150gr						

*prijzen per 100 gram

PLU	GOURMET	PAGINA	PRIJS	PER	AANTAL
7082	Gourmet van Elteren	13	9,95	persoon	
70821	Gourmet van Elteren compleet (incl. Salade compleet pakket)	13	17,95	persoon	
7083	Gourmet de luxe	13	11,95	persoon	
70831	Gourmet de luxe compleet (incl. Salade compleet pakket)	13	19,95	persoon	
7084	Fondue	13	10,95	persoon	
70841	Fondue compleet	13	18,95	persoon	
7090	Salade compleet pakket (los)	13	8,95	persoon	
PLU	GOURMET	PAGINA	PRIJS	PER	AANTAL
7060	Gourmet runderhaasjes		15,00	4 stuks	
7061	Gourmet kogelbiefstuk		8,00	4 stuks	
7062	Gourmet varkenshaas		6,00	4 stuks	
7063	Gourmet varkensfilet		5,50	5 stuks	
7064	Gourmet speklapje		4,50	5 stuks	
7065	Gourmet lamskarbonade		8,00	4 stuks	
7066	Gourmet spekreepjes		2,50	200 gram	
7067	Gourmet mini slavinkjes		6,00	8 stuks	
7068	Gourmet mini hamburgers		6,50	8 stuks	
7069	Gourmet kalfsoester		12,00	4 stuks	
7070	Gourmet kipfilet		5,50	5 stuks	
7071	Gourmet wenerschnitzels		6,50	5 stuks	
7072	Gourmet mini kipsatéstokjes		6,50	8 stuks	
7073	Gourmet gamba's		6,00	8 stuks	
7074	Gourmet shoarma		5,50	200 gram	
7075	Gourmet zalm		7,50	4 stuks	
7095	Gourmet mini shaslicks		6,50	4 stuks	
PLU	HORS-D'OEUVRE	PAGINA	PRIJS	PER	AANTAL
7402	vegetarisch	15	16,95	persoon	
7400	de luxe vlees (vanaf 2 personen)	15	19,95	persoon	
7401	de luxe vis (vanaf 2 personen)	15	23,95	persoon	
PLU	EXTRA'S	PAGINA	PRIJS	PER	AANTAL
1712	stokbrood wit heel		2,10	stuk	
135	stokbrood wit gesneden		2,25	stuk	
1701	stokbrood bruin heel		2,50	stuk	
17011	stokbrood bruin gesneden		2,65	stuk	
1710	kruidenboter		1,85	stuk	
310	knoflooksaus 300 ml		3,50	stuk	
312	Piri pirisous 300 ml		3,50	stuk	
311	Cocktailsaus 300 ml		3,50	stuk	
313	Satésous Hela 500 ml		3,95	stuk	
7410	Oven thermometer		12,95	stuk	
7079	Gevulde eitjes		4,50	4 stuks	
7078	Gevulde tomaatjes met garnaal		6,95	4 stuks	

Let op: Hors-d'oeuvres zijn enkel te verkrijgen op 24-25-26 en 31 december.

Salade compleet pakket voor hetzelfde aantal als los vlees !

PLU	BUTCHER SPECIALS	PAGINA	PRIJS	PER	AANTAL
81131	Butcher's plate		44.95	stuk	
946	Nacho's		8,95	stuk	
820	Worstenbroodjes		1,75	stuk	
492	Saltufo		5,99	stuk	
419	Pata grega ham		5,90	100 gram	
459	Pavanel ham		3,59	100 gram	
458	Rosbief		2,99	100 gram	
420	Gebraden fricandeau		2,19	100 gram	
488	Porchetta		2,70	100 gram	
491	Roasted pork		2,90	100 gram	
76	Hartige beenhamtaart		2,85	100 gram	
PLU	PATÉ SPECIALITEITEN	PAGINA	PRIJS	PER	AANTAL
785	Appel paté met spekjes		3,79	100 gram	
786	Truffel & Kastanje december paté		2,87	100 gram	
482	Roompaté		2,19	100 gram	
PLU	VLEESWAREN	PAGINA	PRIJS	PER	AANTAL
649	Spekchips		4,99	100 gram	
651	Minivinkjes gebraden		2,69	100 gram	
652	Drumsticks gebraden		1,39	100 gram	
654	Spare ribs gebraden		1,90	100 gram	
752	Mini bamiegehaktballetjes		1,79	100 gram	
475	Zeeuwsspek		2,49	100 gram	
728	Vijgen in portsiroop		2,25	100 gram	
431	Grillworst		1,79	100 gram	
PLU	TOAST SALADES ±150 GRAM PER BAKJE	PAGINA	PRIJS	PER	AANTAL
97	Gerookte kipsalade		2,80	100 gram	
681	Ham prei salade		1,89	100 gram	
678	Ei bieslooksalade		1,89	100 gram	
680	kip kerrie salade		1,99	100 gram	
414	Breijdelhamsalade		2,69	100 gram	
689	Filet American		2,19	100 gram	
692	Filet American uitjes		2,19	100 gram	
683	Krab salade		3,49	100 gram	
733	Tonijn salade		2,59	100 gram	
81	Kerst vis feestcocktail salade		3,50	100 gram	
70	Kip cranberry salade		2,95	100 gram	

Naam: _____

Adres: _____

Postcode: _____

Woonplaats: _____

Telefoon: _____

E-mail: _____

Gewenste afhaaldatum: (aankruisen welke datum van toepassing is)

Sinterklaas

zaterdag 2-12

winkel

09.00-15.00

zondag 3-12

lagestraat

11.00

dinsdag 5-12

lagestraat

12.00-15.00

Kerst

donderdag 21-12

winkel

09.00-17.30

zaterdag 23-12

winkel

09.00-15.00

zondag 24-12

winkel

10.00-14.00

1e kerst

lagestraat

10.00-11.00

2e kerst

lagestraat

10.00-11.00

Oudjaar

zaterdag 30-12

winkel

09.00-15.00

zondag 31-12

lagestraat

10.00-11.00



THE BUTCHER
By Patrick

HERKOMST VAN ONS RUNDVLEES

The Butcher, by Patrick staat voor echt VLEES. Ambacht en passie zijn hier de sleutelwoorden die ervoor gezorgd hebben wat we nu zijn: beenhouwers in hart en nieren. Voor zowel vers vlees, huisgemaakte charcuterie en traiteursgerechten uit eigen keuken. De slager van nu en de toekomst! Eerlijk & duurzaam.

Wij zien om ons heen dat lokaal kopen bij de boer een bewuste keuze is geworden.

U zal altijd worden ontvangen met een vriendelijke lach in onze boerderijwinkel en weggaan met een heerlijk stukje vlees, zoals u van ons gewend bent.

De nostalgie van vroeger en de trends van vandaag en morgen zijn te proeven en te vinden in onze boerderijwinkel!

Het vlees komt uit ons eigen vleesatelier, hier verwerken wij jaarlijks honderden runderen en varkens. Onze slaggers bekijken per dag welk vlees genoeg gerijpt is voor de levering aan diverse partijen en de consument. Hierdoor komen alle delen van het dier tot zijn recht. U zult verrast zijn van de kwaliteit en proeven dat het smaakt!



Patrick selecteert de beste vaarzen in België en Frankrijk om af te mesten op de stal in Oud Gastel. De dieren leveren een superieure vleeskwiteit. Het vlees heeft een fijne draad en de biefstukken zijn erg mals. Er zit meer smaak in, het is iets vettiger. We laten het vlees 1 week op bot rijpen en daardoor is het vlees krachtiger en malser. Als je het bakt in de pan is het mooi bruin. Geen wonder dat dit vlees zo in trek is bij top- en hobbykoks, BBQ-helden en vleesliefhebbers. Ontdek zelf hoe smaakvol, mals en sappig het de Blonde d'Aquitaine is. Wij slachten enkel vrouwelijk Blonde D'Aquitaine.





WINTER BBQ

Je bent echt de eindbaas als jij diegene bent die de kou trotseert en iedereen omver blaast met zijn creatie van de BBQ. Bij ons staat de BBQ dan ook zeker aan!

Maar wat moet je nou maken met Kerst? Tjah, die keuze is volledig afhankelijk van hoever jij wilt gaan! Wil jij beginnen met een lekker borrelhapje? Of ben jij aangewezen om het hoofdgerecht te verzorgen? Maakt allemaal niks uit! BBQ is helemaal hot en we hebben volop vers groot vlees in voorraad. Hoe gaaf is dat!?

TIP

Al deze grote stukken kun je ook gemakkelijk in de oven bereiden.



Procureur



Bavette



Tomahawk



Picanha



T-Bone steak



Côte de Boeuf



Brisket

SAMEN AAN TAFEL MET ONZE SCHOTELS

GOURMET/ STEENGRILL SCHOTEL

9,95
enkel vlees

VAN ELTEREN

Ca. 300 gram vlees
per persoon

- Kogelbiefstukje
- Varkensfiletlapje
- Wienerschnitzeltje
- Kipfiletlapje
- Kipfilet pampa
- Hamburger
- Satéstokje
- Ontbijtspek
- Kwarteleitje
- Kruidenbotertoefje

17,95
compleet

GOURMET/ STEENGRILL SCHOTEL

11,95
enkel vlees

DELUXE

Ca. 300 gram vlees
per persoon

- Kogelbiefstukje
- Varkensfiletlapje
- Lamskarbonade
- Kipfiletlapje
- Varkenshaasje
- Hertenbiefstukje
- Hamburger
- Biefstuk burgertje
- Satéstokje
- Ontbijtspek
- Kwarteleitje
- Kruidenbotertoefje

19,95
compleet

GOURMET EXPRESS BAKJES

Al het gourmetvlees
is ook te bestellen per
soort in een bakje.

SALADE PAKKET

vanaf 2 personen
(exclusief vlees)

8,95
per persoon

- Huzarensalade
- Kartoffelsalade
- Pastasalade
- Vers fruit
- Komkommersalade
- Roerbakgroenten
- Knoflooksaus
- Cocktailsaus
- Satésaus
- Kruidenboter
- Stokbrood

FONDUE SCHOTEL

10,95

Ca. 300 gram
blokjes (p.p.)

- Kogelbiefstuk
- Kipfilet
- Varkensfricandeau
- Kalkoenfilet
- Gehaktballetjes
- Slavinkjes

18,95
compleet



ONTBIJT, LUNCH, BRUNCH EN TAPAS

Verras je gasten met een heerlijk ontbijt of brunch. In de winkel worden alle vleeswaren vers afgesneden en zijn zelfs per plakje te verkrijgen. Zo kunt u zelf de hoeveelheid makkelijk bepalen. Wij kunnen de vleeswaren desgewenst tegen een meerprijs ook presenteren op uw eigen schaal. Wel zo handig en makkelijk!

BRUNCH/BORREL

The Butcher's Plate

Heerlijke charcuterie/tapas schaal voor 3-4 personen, met heerlijke verfijnde vleeswaren en worstsoorten. Lekker voor bij de borrel of als brunch. En u mag het plateau houden! (Dit is een schouderblad bot van een rund.)

44,95
per schaal

**VERRAS JE
GASTEN MET
EEN HEERLIJK
ONTBIJT OF
BRUNCH!**

HORS D'OEUVRE

Deze gerechten zijn alleen op bestelling te verkrijgen en zijn te bestellen vanaf 2 personen (exclusief stokbrood en kruidenboter).

Hors d'oeuvre Vegetarisch *(per persoon te bestellen)*

Kartoffelsalade, lunchsalade, gevuld ei, tomaatje gevuld met rauwkostsalade, druiven, meloen, stukjes roombrie, stukje rambol nootmix, komkommer gevuld met rauwkostsalade, perzik, ananas, rode peertjes, mandarijntjes, dille chips, uitjes, asperges.

16,95

per persoon

Hors d'oeuvre Deluxe vis

Tomaatje gevuld met garnalen, gevulde eieren, Hollandse garnalen, nieuwe haring, gerookte palingfilet, makreelfilet, gerookte zalmfilet, gerookte forelfilet, zeebanket, krabsalade.

23,95

per persoon

Hors d'oeuvre Vlees

Huzarensalade, vleessalade, hamrolletjes met 2 asperges, gevulde eieren, gevuld tomaatje, gebraden varkensfricandeau, Ardennerham met meloen, 2 borrelboutjes, gemarineerde gebraden kipfilet, rookvlees.

19,95

per persoon

Extra opties

Stokbrood voorgesneden 2,25 per stuk
kruidenboter 1,85 per stuk



AANGEPASTE OPENINGSTIJDEN

Zondag 26 november '23

- Proeverij (Lagestraat, Oud Gastel)
- 12.00 - 15.00 uur

Dinsdag 19 december '23

- 09.00 - 17.00 uur

Woensdag 20 december '23

- 08.00 - 17.30 uur

Donderdag 21 december '23

08.00 - 17.30 uur

Laatste dag los vlees verkoop, op=op!

Vrijdag 22 december '23

- **GESLOTEN** wegens voorbereidingen

Zaterdag 23 december '23

- 09.00 - 15.00 uur bestelling afhalen en vleeswaren/schepsalades verkrijgbaar

Zondag 24 december '23

- 10.00 - 14.00 uur enkel afhalen

Maandag 25 december '23

- 10.00 - 11.00 uur enkel afhalen

Dinsdag 26 december '23

- 10.00 - 11.00 uur enkel afhalen

Lagestraat 11, Oud Gastel

1e en 2e kerstdag Gesloten (enkel afhalen op de Lagestraat 11)

Woensdag 27 december '23
gesloten

Donderdag 28 december '23

- 10.00 - 17.30 uur

Vrijdag 29 december '23

- 08.00 - 17.30 uur

Zaterdag 30 december '23

- 08.00 - 15.00 uur

Zondag 31 december '23

- **GESLOTEN**
10.00 - 12.00 uur enkel afhalen
Kerkstraat 4, Oud Gastel

Vanaf Woensdag 3 januari '24
zijn wij weer geopend.

KERST PAKKETTEN

Unieke kerstpakketten samengesteld speciaal voor alle liefhebbers van Brabant. De b ste en lekkerste producten uit de streek zorgvuldig voor u geselecteerd. Of stel uw eigen pakket samen. Dit is mogelijk tot uiterlijk 16 december.

Nieuwsgierig? Kom dan snel proeven van een heerlijk stukje Brabant!



PATRICK VAN ELTEREN CATERING SERVICE

Geef je zorgen over de culinaire verzorging van jullie gasten uit handen en laat de catering over aan ons. Zo weet je zeker dat het je gasten aan niets zal ontbreken. Voor iedere smaak wat wils; lopend buffet, high tea catering, tapas/hapjes catering, walking dinner of barbecue catering.

Intiem en persoonlijk wordt de huwelijksdag wanneer u kiest voor een trouwfeest in of rond uw (ouderlijk) woonhuis. Als u wilt, regelen wij uw complete bruiloft. Natuurlijk de catering, maar ook zaken als tentaccomodaties, decoratie en entertainment.



**PRIVÉ
FEESTEN**

Gastvrijheid op de meest bijzondere momenten in je leven. Wij zijn de traiteur voor uw huwelijk, jubileum, verjaardag, examenfeest, communie of een uitvaart.

**BEDRIJFS
FEESTEN**

Het is onze specialiteit om de catering van uw bedrijfsevenement van A tot Z naadloos te laten aansluiten bij de doelstelling van uw bijeenkomst.

**ENTER
TAINMENT**

Laat ons u helpen om ook uw feest onvergetelijk te maken! Wij zorgen ervoor dat het u deze dag aan niets ontbreekt.

**LIVE FOOD
CONCEPTS**

Van een Oer-Hollandse bitterbal tot een kraakverse oester. We hebben het allemaal in huis!

**MEUBILAIR
EN DECOR**

Wat de locatie ook moge zijn, de specialisten van Patrick van Elteren catering weten bij elk evenement de juiste toon te zetten in de aankleding.

**Patrick
van Elteren**

zondag 26 november '23

Proeverij



Proef alvast uw feestmaaltijd

KOM NAAR ONZE PROEVERIJ EN ONTVANG UW (VROEG)BESTELKORTING

Tijdens de proeverij kunt u uitleg krijgen over alle mogelijkheden en zijn de producten vooraf te proeven. Zo weet u wat er mogelijk is en kunt met een gerust hart uw diner tijdens de feestdagen samenstellen. Onze adviseurs staan u hierbij graag te woord. Indien u uw bestelling tijdens de proeverij plaatst ontvangt u bovenop uw vroegbestelkorting een fantastische bavarois gratis!

De proeverij vindt plaats op het vleesatelier wat tevens opengesteld is voor rondleiding door het bedrijf.

Wat kunt u verwachten:

- Proeverij van 12.00-15.00 uur op Lagestraat 11, Oud Gastel
- Ontvangst met glühwein en lekker hapjes
- Persoonlijk advies over uw diner en bestelling
- Winter BBQ op ons Butcher terras
- Vroegboekorting én gratis bavarois bij uw bestelling op de kerst show!
- Graag aanmelden op onze website:
- thebutcher.nu/butcher-proeverij), zodat we vooraf weten hoeveel gasten wij mogen ontvangen.



THE BUTCHER
VLEESATELIER
By Patrick

Lagestraat 11
4751 RX Oud Gastel
info@thebutcher.nu
0165 518 351



THE BUTCHER
By Patrick

Kerkstraat 4
4751NH Oud Gastel
winkel@thebutcher.nu
0165 513 502