



DECEMBER
2024



proef onze passie

"Smaakelijke feestdagen en een gezond 2025!"



*Geniet van een zorgeloze feestmaaltijd met
Tukkers Culinair*

De feestdagen zijn er om te genieten en wij staan klaar om het je gemakkelijk te maken! Ook dit jaar hebben we heerlijke gerechten en buffetten samengesteld, zodat je thuis kunt genieten van een smakelijke kerst zonder uren in de keuken te staan. Van ambachtelijke salades en feestelijke hoofdgerechten tot onze unieke party-pannen en snackplanken: alles is met zorg bereid en direct klaar om op tafel te zetten.

Om het je nog makkelijker te maken, kun je je kerstbestelling ophalen op dinsdag 24 december tussen 11.00 en 14.00 uur.
Voor de jaarwisseling zijn de afhaaltijden maandag 30 december tussen 16.00 en 17.30 uur.

Vier de feestdagen relaxed en smakelijk met Tukkers Culinair.
Wij wensen je alvast hele fijne dagen toe!

**KERST IS INMIDDELS VOLGEBOEKT,
VOOR OUD & NIEUW HEBBEN WE NOG RUIMTE.**

"Smakelijke feestdagen en een gezond 2025!"



Kerstbuffet vanaf 10 personen € 28,95 p.p.

Vier de feestdagen smakelijk met ons uitgebreide en ambachtelijke kerstbuffet! Dit buffet biedt voor ieder wat wils, met de beste verse ingrediënten en traditionele gerechten die het hele gezin laten genieten. Gemakkelijk thuis te verwarmen en snel klaar om op tafel te zetten. Let op: bestel op tijd, want vol = vol!

Afhalen: Dinsdag 24 december of maandag 30 december.

Bestel snel en zorg dat je dit buffet op tijd in huis hebt, zodat jij tijdens de feestdagen alleen nog maar hoeft te genieten!

Koud buffet:

Enters Ambacht: Rundvleessalade, rijkelijk belegd en boordevol smaak.
Tonijnsalade: Huisgemaakt met tonijn, ui en paprika – een frisse twist!
Ei van Columbus: Verrassende eiersalade met appel, rode ui en komkommer.
Rauwkostsalade: Frisse mix van appel, komkommer, rozijnen en ananas.
Twentse koolsalade: Wortel, kool, perzik en paprika – een stukje Twente op je bord.
Vers gesneden fruit: Lekkere, frisse fruitsoorten.
Luxe broodjes: Vers afgebakken, geserveerd met kruidenboter, smulsaus, knoflook- en whiskeysaus.
Zacht gepocheerde zalmfilet: Geserveerd met honing-mosterddressing.
Vitello Tonato: Malse fricandeau met tonijnmayonaise en kappertjes.
Carpaccio: Dun gesneden rundercarpaccio met Parmezaanse kaas, rucola en pesto.
Twents Nagelhout: Met een smaakvolle rode uienchutney.

Warm buffet:

Malse varkenshaas in romige champignonsaus.
Kipdijsaté: Gemarineerd en geserveerd met smeuïge pindasaus en krokante uitjes.
Gebraden spareribs: Om je vingers bij af te likken.
Boeregehaktballetjes: Met een smaakvolle jus.
Kipschnitzeltjes: Vers uit eigen keuken.
Gebakken aardappeltjes: Met spekjes en ui – precies goed gekruid.



"Smakelijke feestdagen en een gezond 2025!"



Luxe Winter-BBQ € 21,95 p.p.

Geef jouw winter een warme twist met onze smaakvolle Luxe Winter-BBQ! Deze BBQ is perfect voor koude dagen en brengt de echte ambacht van de slager naar jouw barbecue. Geniet van mals vlees, verse salades, en luxe bijgerechten. Dus trek die warme jas aan, zet de BBQ aan, en maak er een feest van!

Zorg dat je dit Winter-BBQ pakket op tijd in huis hebt en maak van elke winteravond een smaakvol feest!



Pakket:

Enters Ambachtsalade: Boordevol smaak en traditie.

Ambachtelijke Boerensalade: Een rijke, volle salade die iedereen lekker vindt.

Ei van Columbus: Met een verrassende mix van ei, appel, en komkommer.

Appel-komkommer rauwkostsalade: Frisse crunch voor bij het vlees.

Twentse koolsalade: Klassiek, met wortel, kool en paprika.

Tomaat-komkommer rauwkostsalade: Lichte en verfrissende toevoeging.

Luxe broodsoorten: Vers afgebakken en geserveerd met kruidenboter en sauzen.

Verse pindasaus: Heerlijk om te dippen!

Uitgebreide vleesspecialiteiten:

Malse biefstukjes: Perfect om kort te grillen voor een echte winterse smaak.

Shaslicks: Gemarineerde spiesjes voor de ultieme BBQ-beleving.

Saté van de haas: Zacht en sappig, met een heerlijke bite.

Varkensribeye: Mals en lekker gemarmerd – vol van smaak.

Beefburgers: Perfect voor die stevige BBQ-hap.

Entrecôte: Een echte BBQ-klassieker, heerlijk op smaak en perfect voor de winter.

"Smaakelijke feestdagen en een gezond 2025"



De Broadschöttel € 20,95 p.p.

Zin in een gezellige avond thuis met zelf bakken en braden aan tafel? Probeer onze Broadschöttel, de Twentse variant op gourmetten! Geniet van een heerlijk gevarieerd aanbod aan ambachtelijk vlees, vers bereide salades, en smakelijke sauzen en bijgerechten. Maak van je tafel een feest en proef de kwaliteit!

Gezellig samen bakken, met alleen het beste vlees en de lekkerste ingrediënten. Maak van de Broadschöttel jouw nieuwe gourmetklassieker!



Wat zit er in dit pakket?

Luxe vlees in kleine porties 8 stukjes p.p., zodat iedereen wat anders kan proberen.

Enters Ambachtsalade: Klassiek, met een stevige smaak.

Ambachtelijke Boerensalade: Rijk en vol van smaak, zoals het hoort.

Ei van Columbus: Lekker fris met ei, appel, en een knapperige bite.

Appel-komkommer rauwkostsalade: Verfrissend en licht voor bij het vlees.

Twentse koolsalade: Met wortel, kool, paprika – puur genieten!

Tomaat-kommersalade: Een lichte toevoeging voor de balans.

Versillende soorten vers brood met kruidenboter, smulsaus, en heerlijke verse pindasaus.

Ambachtelijke vlees- en visselectie:

Gemarineerde kipfilet: Sappig en zacht, klaar om gebakken te worden.

Saté van de haas: Pure malsheid op de gourmetplaat.

Biefstukjes: Klein maar krachtig – een perfecte toevoeging aan je gourmet.

Varkenshaas: Voor die luxe touch.

Boerenburgertje: Smaakvol en vol, perfect in klein formaat.

Gemarineerde maiskolffjes met bacon: Een knapperige, zoete bite.

Zalmfilet: Voor de visliefhebbers.

Gamba's met spek: Sappig en vol van smaak, voor een vleugje luxe.



"Smakelijke feestdagen en een gezond 2025"

Voor je Kerstdiner

Maak van jouw kerstdiner iets bijzonders met ons assortiment aan ambachtelijke gerechten. Of je nu kiest voor een heerlijke soep als voorgerecht, een smaakvolle salade, of een prachtig hoofdgerecht, wij zorgen voor de kwaliteit zodat jij alleen maar hoeft te genieten.



Soepen € 7,99 per liter

Start je diner met een warme kom soep:

- Groentesoep
- Tomatensoep
- Mosterdsoep

Salades (per 500 gram)

Voor bij het hoofdgerecht of als frisse aanvulling:

- Rundvleessalade €5,99
- Tonijnsalade €7,99
- Brunchsalade €5,99
- Huzarensalade €4,99

Rauwkostsalades (per 500 gram)

Een frisse, knapperige toevoeging:

- Crispysalade €7,99
- Appel Komkommer €7,99
- Rode bietensalade €7,99
- Vers Fruitsalade €7,99
- Rauwkost Triobak, €8,99
3 soorten



"Smaakelijke feestdagen en een gezond 2025!"



Koude Voorgerechten

Perfect om je kerstmenu mee te beginnen:

- Gepocheerde zalm (550 gram) € 19,99
- Vitello Tonato € 4,99
- Carpaccio € 4,99

Hoofdgerechten

Met liefde bereid, voor de perfecte feestmaaltijd:

- Spareribs, € 7,99
- Varkenshaas Roomsaus € 8,99
- Biefstuk Stroganoff € 10,99
- Stoofvlees € 8,99
- Gehaktballetjes Zigeunersaus € 7,99
- Kipsaté Pindasaus € 8,99
- Rollade (250 gram) € 7,99
- Beenham (250 gram) € 7,99

Desserts: 750 ul. € 12,95 per stuk

Sluit af met een van onze verleidelijke desserts:

- Bitterkoekjesbavarois
- Chipolatabavarois
- Koffiebavarois
- Chocoladebavarois

Sausjes en Kruidenboter

Maak je kerstdiner compleet:

- Zigeunersaus € 3,29
- Smulsaus € 3,29
- Knoflooksaus € 3,29
- Cocktailsaus € 3,29
- Kruidenboter € 3,99



"Smaakelijke feestdagen en een gezond 2025!"

Party-pan 80 stuks € 44,95

De Party-Pan is hét geheim voor een gezellige avond zonder gedoe! Vol warme, ambachtelijke hapjes die zo vanuit onze keuken in een grote verwarmde pan bij jou op tafel kunnen.
Super makkelijk en altijd een succes bij familie en vrienden.

In de Party-Pan vind je:
Sappige gehaktballetjes
Mini slavinkjes
Satéstokjes
Kruidige kiprollade
Heerlijke grillworst
Knusse TV-sticks

Gewoon aanzetten, even wachten en... smullen maar!
Perfect voor kerstavond,
oudejaarsavond, of elke feestelijke gelegenheid

de Snaaiplank € 39,95

Of je nu lekker op de bank ligt of een feestelijk avondje hebt, met de Snaaiplank is het genieten geblazen. Deze boerenplank is gevuld met hartige lekkernijen voor iedere smaak – ideaal voor een avondje binge-watchen, een gezellige verjaardag, of een avond vol visite.
Gewoon op tafel zetten en proeven maar!

1 plank is geschikt voor 6 tot 8 personen en bevat:
Diverse ambachtelijke worsten
Een selectie van kazen
Honing mosterdsaus
Verrassende vleeswaren
Olijven & gemarineerde tomaatjes
Dipsticks met huisgemaakte knoflooksaus
Verse druiven, cherrytomaatjes, en komkommer

Smaak gegarandeerd – voor elk wat wils!

Leuk voor kerstavond of oudejaarsavond!

"Swakelijke feestdagen en een gezond 2025!"

