



Feestfolder 2019

APERITIEFHAPJES

Warme tapas schotel
Spetsersballetje, spare rib, worstenbroodje, scampi spiesje, kipsaté pindasaus
20min op 160°C opwarmen 7.50 €/pp

Aperitief schotel voor de fijnproever
Manchego kaas, brokkelkaas, Sterslager ham, italiaanse gedroogde ham, parmesaan salami, droge worst Duroc de Kempen" en olijvenmix
6.00 €/pp

Gemarineerde kippenvleugeltjes van het huis 5.50 € per 10 st.

Huisbereide ovenhapjes 10.00 € per 14st.
mini worstenbroodje, videe, kaas, garnaal, ham-kaas, kip-curry
10-15 min op 180°C opwarmen

Voor het beleg van uw toastjes geven wij graag advies om voor u de gepaste keuze te maken uit ons ruim assortiment huisbereide salades, wildpatés en konfijten.

VOORGERECHTEN

Verse garnaalkroketteren 4.00 €/st.
Verse kaaskroketteren 2.50 €/st.
Seranohamkroketteren 3.50 €/st.
Trio van wildpaté vergezeld van konfijten 7.50 €/pp
Sint-Jacobsschelp witte wijnsaus en grijze garnalen 9.00 €/st.
Hartige visserschelp in een visvelouté 8.50 €/st.
Vitello tonnato* 8.00 €/pp
Carpaccio van rund* 8.00 €/pp
Carpaccio van kip* 8.00 €/pp

*zijn op een bord gegarneerd. Waarborg bord 5.00 €/st.

FEESTSOEPEN

Groentesoep met balletjes 4.00 €/L
Tomatenroom soep met balletjes 4.00 €/L
Bospaddenstoelen soep 4.50 €/L
Aspergecrème soep 4.00 €/L

Tip: werk af met serranoham snippers of grijze garnalen

1L soep is voldoende voor 3 personen. Indien u extra soepballetjes wenst kunnen deze apart aangekocht worden.

HOOFDGERECHTEN VLEES

Gevulde kalkoen met (vanaf 6pers.) met fruitvulling met notenvulling 10.50 €/pp

bakken en snijden 1.50 €/pp

BAKWIJZE VERSE KALKOEN

- *Neem de kalkoen 1 uur op voorhand uit de koelkast zodat hij reeds op kamertemperatuur komt*
- *Verwarm de oven voor op 125°C*
- *Gedurende 4 uur in de oven plaatsen van 125°C*
- *Elk half uurtje overgiet je de kalkoen met zijn eigen braadvocht, dit om uitdroging te voorkomen*
- *Smakelijk!*

Kalkoengebraad (saus inbegrepen) 7.50 €/pp

in champignonsaus

in pepersaus

Varkenshaasje (saus inbegrepen) 8.00 €/pp

in champignonsaus

in pepersaus

Hertenkalf filet (saus inbegrepen) 16.00 €/pp

in Portosaus

in Grand Veneursaus

Eendenborstfilet met een verrassende toets van sinaasappel 11.00 €/p

Bovenstaande gerechten worden verpakt in een aangepaste aluminium schaal. Om deze op te warmen haal je het plastic deksel eraf en wikkel je transparante folie rond de schaal.

Belangrijk! Prik hier GEEN gaatjes in. Zet deze schaal gedurende 1.5 a 2u in een voorverwarmde oven van 85°C. Zo voorkom je uitdroging en behoudt het vlees zijn sappigheid en kwaliteit.

Huisbereide stoverij van ree 8.50 €/pp

Kalfsblanquette 7.00 €/pp

Varkenswangetjes in Rodenbach 6.50 €/pp

Kalkoenstoofpotje 6.00 €/pp

Jachtschotel 6.00 €/pp

Stoofvlees 6.00 €/pp

Videe 5.50 €/pp

De stoverijen kunnen in plastic opwarmdozen worden verpakt zoals die uit de winkel. Hierbij volstaat het om het deksel er los op te leggen en deze op te warmen in de microgolf.

HOOFDGERECHTEN VIS

Zalmfilet in witte wijnsaus met preipuree	19.00 €/pp
Scampi in duivelsaus met puree	16.00 €/pp
Tongrolletjes in witte wijnsaus met puree	15.00 €/pp
Kabeljauwhaasje in room saus met prei puree	16.50 €/pp
Rijkelijk gevuld vispannetje met puree	15.50 €/pp

ZELF KOKEN

Bij ons kan u steeds terecht voor een heerlijk stuk vlees en dit van de beste kwaliteit!

Daarom werken wij met labels zoals 'La Belle Flamande' voor het kippenvlees en varkensvlees van 'Duroc de Kempen'. Dit kopen wij rechtstreeks op de boerderij in Weelde. Of probeer eens één van onze gerijpte entrecote's uit onze dry age rijpkast. Voor een heerlijk stukje wild kan u ook bij ons terecht. Gelieve tijdig te bestellen.

BIJGERECHTEN

Aardappelgratin 'classic'	3.00 €/pp
Aardappelgratin met truffel	4.00 €/pp
Aardappelpuree	3.00 €/pp
Wortelpuree	3.00 €/pp
Preipuree	3.00 €/pp
Verse aardappelkroketten	3.00 €/pp
Gebakken patatjes	3.00 €/pp

WARME GROENTEN SCHOTEL

Gekarameliseerd witloof vergeten groenten boontjes met gebakken spekjes jonge wortelen en erwten chutney van appeltjes en veenbessen	7.00 €/pp
--	-----------

KOUDE GROENTEN SCHOTEL

Aardappelsalade twee soorten pastasalade kerstomaat geraspte worteltjes boontjes Rauwkost mix	6.00 €/pp
---	-----------

WARME SAUZEN

Peperroomsaus champignonroomsaus portosaus sinaasappelsaus Grand Veneur (wild) witte wijn saus Pernodsaus	3.00 €/potje 250 gram
---	-----------------------

KOUDE SAUZEN

Cocktailsaus currysaus mayonaise tartaar looksaus BBQ saus	2.00 €/potje 250 gram
--	-----------------------

DESSERT

Chocomousse	2.50 €/st
Tiramisu	2.50 €/st
Bavarois	2.50 €/st
Rijstpap	2.50 €/st
Chocolade moelleux	2.50 €/st
<i>TIP: heerlijk met een bolletje ijs</i>	

TEPANYAKI VLEES SCHOTEL

Gemarineerde steak | gemarineerde kipfilet |
gemarineerde mignonette | pitta | spekvinkje |
chipolata | kruidenburger

10.50 €/pp

TEPANYAKI DELUXE

Tepanyaki vlees schotel
+ zalmfilet
+ scampi

14.00 €/pp

GOURMET STANDAARD

Biefsteak | varkenshaasje | pitta |
kalkoenlapje | kipfilet | chipolata |
kruidenburger

9.50 €/pp

GOURMET DELUXE

Lamskroon | tournedos | kalfsmedaillon |
varkenshaasje | kipfilet | zalmfilet |
scampi

13.00 €/pp

WILDGOURMET

Hazenrugfilet | fazant filet | hertekalf filet | everzwijn filet |
eendenborst | konijn | lamskroon

18.00 €/pp

BEEF TASTING

Assortiment Dry Aged beef

24.00 €/pp

KINDER GOURMET

Chipolata | kipfilet | kruidenburger

3.75 €/pp

FONDUE

Rundsvlees | kalfsvlees | varkensvlees | kalkoenfilet | spekvinkjes |
chipolata | gepaneerde gehaktballetjes (3 verschillende)

9.50 €/pp

U KAN UW BESTELLING DOORGEVEN:

Voor kerst tot dinsdag 17 december 2019
Voor oudjaar tot dinsdag 24 december 2019

• *Maak enkel gebruik van onze bestelbons. Je kan deze thuis invullen en binnen brengen in de winkel. Per datum een nieuwe bestelbon invullen aub. Indien U meerdere datums wenst te bestellen, gelieve extra bestelbons te vragen/nemen. 1 bon per dag.*

• *Probeer liefst alles (voor dezelfde datum) in 1 keer te bestellen.*

• *U ontvangt een dubbel van het bestelformulier met bonnummer. Deze bonnummer dient u goed bij te houden en mee te brengen bij het afhalen van je bestelling!*

OPENINGSUREN:

Kerst:

maandag 23/12
dinsdag 24/12
woensdag 25/12
donderdag 26/12

GESLOTEN
8.00u – 15.00u
ENKEL AFHAAL BESTELLINGEN 10.00u - 11.30u
8.00u – 12.30u

Nieuwjaar:

maandag 30/1
dinsdag 31/1
woensdag 1/1
donderdag 2/1

GESLOTEN
8.00u – 15.00u
GESLOTEN
8.00u – 12.30u



Hofkens Merksplas

**Ons "Sterteam"
wenst u
prettige feesten toe!!!**

Sterslager Hofkens
Leopoldstraat 17
2330 Merksplas
tel: 014/633.933

www.sterslager-hofkens.be