Feestfolder 2026



Sterslager

Hofkens Merksplas

APERITIEFHAPJES

Warme tapas schotel € 25,00 / schotel 2p
Spetsersballetje, spare rib, worstenbroodje, fakkelbrood, scampi spiesje, kipsaté pindasaus
20min op 170°C opwarmen

Aperitief schotel voor de fijnproever € 9,50 /pp vanaf 3p
Manchego kaas, flandrien grand cru, Sterslager ham, Coppa Duroc de Kempen, truffel salami, droge worst Duroc de Kempen" en Spianata pikante italiaanse salami

Huisbereide mini worstenbroodjes € 10,50 per 10 st.
Mini pizza's € 10,95 per 8 st.
Kip Apero's *(dikste deel van de vleugels, voorgegaard)* € 9,95 per 10 st.

Huisbereide ovenhapjes € 12,50 per 14st.
mini worstenbroodje, videe, kaas, garnaal, ham-kaas, kip-curry
Voor de warme aperitiefhapjes: 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

Garnaalkroketten *2 stuks met een fris slaatje* € 12,50 /st.
Kaaskroketten *2 stuks met een fris slaatje* € 10,,50 /st.
Seranohamkroketten *2 stuks met een fris slaatje* € 12,50 /st.
Ravioli *met bospaddestoelen en truffel en Parmezaan !!NIEUW!!* € 12,50 /st.
Vitello tonnato € 13,95 /st.
kalfsgebraad afgewerkt met tonijndressing, kappertjes, rucola en zongedroogde tomaatjes
.
Carpaccio van rund € 13,95 /st.
afgewerkt met truffelmayo, Parmezaanse kaas, rucola en pijnboompitten

FEESTSOEPEN

Groentesoep met balletjes €6,50 /L
Tomatenroom soep met balletjes € 6,50 /L
Bospaddenstoelen soep € 7,25 /L
Aspergecrème soep € 6,50 /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

(groenten en bijgerechten apart bij te bestellen naar keuze)

Gevulde kalkoen (vanaf 6pers.) !!*TOPPER!!* € 13,95 /pp
met fruitvulling of notenvulling
met porto - vruchten saus (tip!) of champignonsaus
bakken en snijden € 1,75 /pp

Bakwijze verse kalkoen

- *Neem de kalkoen 1.5 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!*

Onderstaande 5 gerechten zijn enkel per 2 personen te verkrijgen tijdens de feestdagen.

Gevulde kalkoenfilet met gehakt-fruit vulling
(saus inbegrepen) € 10,95 /pp
Met porto - vruchten saus of champignonsaus
Kalkoengebraad *(saus inbegrepen)* € 10,95 /pp
met champignonsaus of pepersaus
Varkenshaasje *(saus inbegrepen)* € 10,95 /pp
met champignonsaus of pepersaus
Hertenkalf filet *(saus inbegrepen) TOPPER!* € 23,75 /pp
met Portosaus of met Grand Veneursaus
Eendenborst filet (saus inbegrepen) € 18,50 /pp
Met Porto saus of Grand Veneursaus

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.

Stoverij van ree	€ 11,50 /pp
Kalfsblanquette	€ 11,50 /pp
Varkenswangetjes Rodenbach	€ 11,50 /pp
Kalkoenstoofpotje	€ 8,50 /pp
Bourgondische varkensstoverij	€ 9,00 /pp
Goulash	€ 8,00 /pp
Stoofvlees	€ 9,00 /pp
Videe	€ 8,00 /pp

Onze huisbereide 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	€ 19,50 /pp
Rijkelijk gevuld vispannetje met puree	€ 18,00 /pp
Zalmlasagne	€ 16,00 /pp

VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN

Ravioli *met bospaddestoelen en truffel en Parmezaan*	€ 17,00 /pp
Vegetarische lasagne	€ 11,00 /pp

BIJGERECHTEN

Aardappelgratin 'classic' *(voldoende voor 2 a 3 pers)*	€ 6,95 /750gr.
Aardappelgratin met truffel *(voldoende voor 2 a 3 pers)*	€ 8,95 /750gr.
Verse aardappelkroketten	€ 8,50 /20st.
Aardappelpuree	€ 3,95 /pp
Preipuree	€ 3,95 /pp
Butternut puree	€ 3,95/pp
Gebakken krielpatatjes	€ 3,95 /pp

WARME GROENTEN SCHOTEL

(bereid enkel op te warmen)

Gekarameliseerd witloof | vergeten groenten |
boontjes met gebakken spekjes | jonge wortelen en erwtjes |
chutney van appeltjes en veenbessen

€ 18,00 /st = voldoende voor 2 à 3 pers.

VERSE GROENTEN OM TE BAKKEN OP DE PLAAT BIJ UW VLEESSCHOTEL (BV GOURMET OF TEPANYAKI)

Wok oriëntale | Boerewok | Paprika reepjes | Champignonmix | Krieltjes |
Gesneden kleine tomaatjes | Ui mix rood-wit

€ 14,95 /st = voldoende voor 2 à 3 pers.

KOUDE GROENTEN SCHOTEL

Aardappelsalade | pastasalade |
tomaat | geraspte worteltjes | komkommerblokjes |
rauwkost mix | salade van het huis

€ 14,95 /st = voldoende voor 2 à 3 pers.

WARME SAUZEN

Peperroomsaus | Champignonroomsaus | Portosaus |
Grand Veneur (wild) | Witte wijn saus (vis)

€ 9.00 /potje 500 gram

KOUDE SAUZEN

Cocktailsaus | currysaus | mayonaise | tartaar | looksaus | BBQ saus

€ 5,00 /potje 500ml

DESSERT

Chocomousse	€ 3,20 /st
Tiramisu	€ 3,20 /st
Bavarois	€ 3,20 /st
Rijstpap	€ 3,20 /st
Chocolade moelleux	€ 3,20 /st

TIP: heerlijk met een bolletje ijs

VLEESSCHOTELS TE BESTELLEN PER STUK (2 OF 3 PERSONEN)

TEPANYAKI VLEES SCHOTEL

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

€ 15,00/pp

TEPANYAKI DELUXE

Tepanyaki vlees schotel
+ zalmfilet
+ scampi

€ 17,50/pp

GOURMET STANDAARD

Biefsteak | varkenshaasje | kalkoenlapje | kruidenspek |
kipfilet | chipolata | kruidenburger

€ 13,75/pp

GOURMET DELUXE

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

€ 19,00/pp

KINDER GOURMET

Chipolata | kipfilet | kruidenburger

€ 5,00/pp

FONDUE

Rundsvlees | kalfsvlees | varkensvlees | kalkoenfilet | spekvinkjes | chipolata | gepaneerde gehaktballetjes

€ 14,25/pp

Extra schotel gehaktballetjes
9€ voor 12 stuks

U KAN UW BESTELLING DOORGEVEN:

Voor **kerst** tot **19 december 23u59**
Voor **oudjaar** tot **26 december 23u59**

*Alles uit deze folder is **enkel te bestellen via de webshop,***
deze is te vinden op onze website www.sterslager-hofkens.be
*onder de knop "**bestellen eindejaar**"*

OPENINGSUREN TIJDENS DE EINDEJAARSPERIODE:

Maandag 21/12	08.00 – 13.00
Dinsdag 22/12	08.00 – 13.00
Woensdag 23/12	**Gesloten**
Donderdag 24/12	08.00 – 13.00
Vrijdag 25/12	11.30 – 12.00 !! ENKEL AFHALEN BESTELLINGEN !!
Zaterdag 26/12	08.00 – 13.00
Zondag 27/12	gesloten
Maandag 28/12	08.00 – 13.00
dinsdag 29/12	08.00 – 13.00
woensdag 30/12	gesloten
donderdag 31/12	08.00 – 13.00
vrijdag 1/1	gesloten
zaterdag 2/1	08.00 – 13.00

(vanaf maandag 4/1 gelden terug de normale openingsuren)


Sterslager
Hofkens Merksplas
Ons "Sterteam"
wenst u
prettige feesten toe!!!
Sterslager Hofkens
Leopoldstraat 17
2330 Merksplas
tel: 014/633.933
www.sterslager-hofkens.be