

Feestfolder 2025



APERITIEFHAPJES

Warme tapas schotel	€ 23,00 / schotel 2p
<i>Spetsersballetje, spare rib, worstenbroodje, scampi spiesje, kipsaté pindasaus</i>	
20min op 160°C opwarmen	
Aperitief schotel voor de fijnproever	€ 9,25 /pp vanaf 2p
<i>Manchego kaas, flandrien grand cru, Sterslager ham, Parma ham, truffel salami, droge worst Duroc de Kempen" en olijvenmix</i>	
Huisbereide mini worstenbroodjes	€ 9,95 per 10 st.
Mini pizza's	€ 10,95 per 8 st.
Kip Apero's (dikste deel van de vleugels, voorgegaard)	€ 8,95 per 10 st.
Huisbereide ovenhapjes	€ 12,50 per 14st.
<i>mini worstenbroodje, videe, kaas, garnaal, ham-kaas, kip-curry</i>	
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

Verse garnaalkroketteren 2 stuks met een fris slaatje	€ 17,50 /st.
Verse kaaskroketteren 2 stuks met een fris slaatje	€ 11,50 /st.
Seranohamkroketteren 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.
<i>kalfsgebraad afgewerkt met tonijndressing, kappertjes, rucola en zongedroogde tomaatjes</i>	
Carpaccio van rund	€ 13,95 /st.
<i>afgewerkt met truffelmayo, Parmezaanse kaas, rucola en pijnboompitten</i>	

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!! met fruitvulling of notenvulling met porto - vruchten saus (tip!) of champignonsaus bakken en snijden	€ 13,75 /pp € 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!*

Gevulde kalkoenfilet met gehakt-fruit vulling (saus inbegrepen) Met porto - vruchten saus (tip!) of champignonsaus	€ 10,95 /pp
Kalkoengebraad (saus inbegrepen) met champignonsaus of pepersaus	€ 9,50 /pp
Varkenshaasje (saus inbegrepen) met champignonsaus of pepersaus	€ 10,50 /pp
Hertenkalf filet (saus inbegrepen) TOPPER! met Portosaus of met Grand Veneursaus	€ 23,75 /pp
Eendenborst filet (saus inbegrepen) Met Porto saus of Grand Veneursaus	€ 18,50 /pp

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	€ 10,00 /pp
Varkenswangetjes Rodenbach	€ 11,00 /pp
Kalkoenstoofpotje	€ 8,00 /pp
Bourgondische varkensstoverij	€ 9,00 /pp
Goulash	€ 8,00 /pp
Stoofvlees	€ 9,00 /pp
Videe	€ 7,00 /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	€ 24,00 /pp
Scampi in duivelsaus met puree	€ 19,00 /pp
Rijkelijk gevuld vispannetje met puree	€ 18,00 /pp
Zalmlasagne	€ 16,00 /pp

VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN

Ravioli <i>met bospaddestoelen en truffel en Parmezaan</i>	€ 17,00 /pp
Vegetarische lasagne	€ 11,00 /pp

BIJGERECHTEN

Aardappelgratin 'classic' <i>(voldoende voor 2 a 3 pers)</i>	€ 6,95 /750gr.
Aardappelgratin met truffel <i>(voldoende voor 2 a 3 pers)</i>	€ 8,95 /750gr.
Verse aardappelkroketten	€ 8,50 /20st.
Aardappelpuree	€ 3,75 /pp
Preipuree	€ 3,75 /pp
Butternut puree	€ 3,95/pp
Gebakken krielpatjes	€ 3,75 /pp

WARME GROENTEN SCHOTEL

(bereid enkel op te warmen)

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

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

VERSE GROENTEN OM TE BAKKEN OP DE PLAAT BIJ UW VLEESSHOTEL (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.

WARMESAUZEN

Peperroomsaus | champignonroomsaus | portosaus |
Grand Veneur (wild) | witte wijn saus (vis)

€ 7.50 /potje 500 gram

KOUDESAUZEN

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

€ 4,50 /potje 500ml

DESSERT

Chocomousse

€ 3,00 /st

Tiramisu

€ 3,00 /st

Bavarois

€ 3,00 /st

Rijstpap

€ 3,00 /st

Chocolade moelleux

€ 3,00 /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

€ 24,00 = 2 pers.

€ 36,00 = 3 pers.

TEPANYAKI DELUXE

Tepanyaki vlees schotel
+ zalmfilet
+ scampi

€ 30,00 = 2 pers.

€ 45,00 = 3 pers.

GOURMET STANDAARD

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

€ 23,00 = 2 pers.

€ 34,50 = 3 pers.

GOURMET DELUXE

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

€ 36,00 = 2 pers.

€ 54,00 = 3 pers.

KINDER GOURMET

Chipolata | kipfilet | kruidenburger

€ 10,00 = 2 pers.

€ 15,00 = 3 pers.

FONDUE

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

€ 24,00 = 2 pers.

€ 36,00 = 3 pers.

Extra schotel gehaktballetjes
9€ voor 12 stuks

U KAN UW BESTELLING DOORGEVEN:

Voor kerst tot vrijdag 19 december 23u59

Voor oudjaar tot vrijdag 26 december 23u59

*Alles uit deze folder is enkel te bestellen via de webshop,
deze is te vinden op onze website onder de knop "bestellen eindejaar"
Had U graag vers vlees, charcuterie of salades besteld?
Dan kan dat in de winkel besteld worden.*

OPENINGSUREN TIJDENS DE EINDEJAARSPERIODE:

Maandag 22/12	08.00 – 15.00
! Dinsdag 23/12	gesloten
Woensdag 24/12	08.00 – 15.00
Donderdag 25/12	11.00 – 12.00 !! ENKEL AFHALEN BESTELLINGEN!
Vrijdag 26/12	08.00 – 15.00
Zaterdag 27/12	08.00 – 15.00
Zondag 28/12	gesloten
Maandag 29/12	08.00 – 15.00
! dinsdag 30/12	gesloten
! woensdag 31/12	08.00 – 13.00 !
donderdag 1/1	gesloten
vrijdag 2/1	08.00 – 15.00
(vanaf hier gelden terug de normale openingsuren)	



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

Stersluger Hofkens
Leopoldstraat 17
2330 Merksplas
tel: 014/633.933

www.sterslager-hofkens.be