

Feestfolder 2024



Hofkens Merksplas

APERITIEFHAPJES

Warme tapas schotel € 23,00 / schotel 2p
Spetersballetje, spare rib, worstenbroodje, scampi spiesje, kipsaté pindasaus
20min op 160°C opwarmen

Aperitief schotel voor de fijnproever € 9,25 /pp vanaf 2p
Manchego kaas, flandrien grand cru, Sterslager ham, Parma ham, truffel salami, droge worst Duroc de Kempen" en olijvenmix

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.
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

Verse garnaalkroketten 2 stuks met een fris slaatje € 17,50 /st.
Verse kaaskroketten 2 stuks met een fris slaatje € 11,50 /st.
Seranohamkroketten 2 stuks met een fris slaatje € 12,50 /st.
Ravioli met bospaddestoelen en truffel en Parmezaan !!NIEUW!! € 12,50 /st.
Vitello tonnato € 12,95 /st.
kalfsgebraad afgewerkt met tonijndressing, kappertjes, rucola en zongedroogde tomaatjes
Carpaccio van rund € 12,95 /st.
afgewerkt met truffelmayo, Parmezaan 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.

HOOFGERECHTEN VLEES

(groenten en bijgerechten apart bij te bestellen naar keuze)

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

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	€ 10,00 /pp
Kalkoenstoofpotje	€ 8,00 /pp
Bourgondische varkensstoverij	€ 8,00 /pp
Goulash	€ 8,00 /pp
Stoofvlees	€ 8,00 /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
Kabeljauwhaasje in room saus met prei puree	€ 20,00 /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 (voldoende voor 2 a 3 pers)	€ 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 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 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.

WARME SAUZEN

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

€ 7.50 /potje 500 gram

KOUDE SAUZEN

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 | pitta | 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 | pitta |
kalkoenlapje | 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.

U KAN UW BESTELLING DOORGEVEN:

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

Dit kan enkel via onze webshop

Die is terug te vinden via onze website www.sterslager-hofkens.be

OPENINGSUREN TIJDENS DE EINDEJAARSPERIODE:

! Maandag 23/12	gesloten
Dinsdag 24/12	08.00 – 15.00
Woensdag 25/12	10.30 – 12.00 ENKEL AFHALING BESTELLING
Donderdag 26/12	08.00 – 15.00
Vrijdag 27/12	08.00 – 15.00
Zaterdag 28/12	08.00 – 15.00
Zondag 29/12	gesloten
! Maandag 30/12	gesloten
dinsdag 31/12	08.00 – 15.00
woensdag 1/1	gesloten
donderdag 2/1	08.00 – 15.00
vrijdag 3/1	08.00 – 15.00
zaterdag 4/1	08.00 – 15.00

(vanaf hier gelden terug de normale openingsuren)



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

Sterlager Hofkens
Leopoldstraat 17
2330 Merksplas
tel: 014/633.933

www.sterslager-hofkens.be