



— Feestfolder 2021 —

APERITIEFHAPJES

Warme tapas schotel
Spetsersballetje, spare rib, worstenbroodje, scampi spiesje, kipsaté pindasaus

20min op 160°C opwarmen

9.95 €/pp

Aperitief schotel voor de fijnproever

Manchego kaas, brokkelkaas, Sterslager ham, italiaanse gedroogde ham, parmesaan salami, droge worst Duroc de Kempen" en olijvenmix

7.50 €/pp

Huisbereide mini worstenbroodjes

8.50 € per 10 st.

Mini pizza's

9.95 € per 8 st.

Gemarineerde kippenvleugeltjes van het huis

6.00 € 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 garnaalkroketten

4.80 €/st.

Verse kaaskroketten

3.00 €/st.

Seranohamkroketten

4.25 €/st.

Sint-Jacobsschelp witte wijnsaus en grijze garnalen

11.00 €/st.

Vitello tonnato

8.50 €/pp

Carpaccio van rund

8.50 €/pp

FEESTSOEPEN

Zeebrugse vissersoep

8.50 €/L

Groentesoep met balletjes

4.50 €/L

Tomatenroom soep met balletjes

4.50 €/L

Bospaddenstoelen soep

5.00 €/L

Aspergecrème soep

4.50 €/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

Gevulde kalkoen met (vanaf 6pers.)
met fruitvulling
met notenvulling

11.50 €/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)

8.50 €/pp

in champignonsaus

in pepersaus

Hertenkalf filet (saus inbegrepen)

19.00 €/pp

in Portosaus

in 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

9.50 €/pp

Kalfsblanquette

8.50 €/pp

Varkenswangetjes Rodenbach

8.50 €/pp

Kalkoenstoofpotje

6.50 €/pp

Bourgondische varkensstoverij (jachtschotel van vroeger)

6.50 €/pp

Stoofvlees

6.50 €/pp

Videe

6.00 €/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	21.00 €/pp
Scampi in duivelsaus met puree	17.50 €/pp
Tongrolletjes in witte wijnsaus met puree	16.50 €/pp
Kabeljauwhaasje in room saus met prei puree	18.50 €/pp
Rijkelijk gevuld vispannetje met puree	16.50 €/pp

ZELF KOKEN

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

Vers wild

Dry-aged entrecote's of cote a los

Duroc de kempen varkensvlees

La belle flamande gevogelte

...

BIJGERECHTEN

Aardappelgratin 'classic'	6.00 €/500gr.
Aardappelgratin met truffel	7.95 €/500gr.
Verse aardappelkroketten	6.00 €/20st.
Aardappelpuree	3.00 €/pp
Wortelpuree	3.00 €/pp
Preipuree	3.00 €/pp
Gebakken patatjes	3.00 €/pp

VERSE GROENTEN OM OP DE BAKPLAAT TE BAKKEN (PER 2 PERS.)

Boerewok <i>Courgette, gele wortel, paprika, bloemkool, snijboon, winterwortel</i>	6€ / 2 personen
Wok oriental <i>Paprika, paksoy, prei, rode ui, wortel, witte kool, soja, champignons</i>	6€ / 2 personen
Gemengde champignons <i>Mengeling verse champignons, rode ui, lente ui</i>	7€ / 2 personen

WARME GROENTEN SCHOTEL

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

8.00 €/pp

KOUDE GROENTEN SCHOTEL

Aardappelsalade | twee soorten pastasalade |
tomaat | geraspte worteltjes | boontjes |
Rauwkost mix

7.00 €/pp

WARME SAUZEN

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

7.50 €/potje 500 gram

KOUDE SAUZEN

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

3.99 €/potje 340 gram

DESSERT

Chocomousse	2.75 €/st
Tiramisu	2.75 €/st
Bavarois	2.75 €/st
Rijstpap	2.75 €/st
NIEUW!! Baileys Irish cream	4.25 €/st
Chocolade moelleux	2.75 €/st
<i>TIP: heerlijk met een bolletje ijs</i>	

TEPANYAKI VLEES SCHOTEL

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

11.50 €/pp

TEPANYAKI DELUXE

Tepanyaki vlees schotel
+ zalmfilet
+ scampi

14.00 €/pp

GOURMET STANDAARD

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

10.50 €/pp

GOURMET DELUXE

Dry aged steak | Lamskroon | tournedos | kalfsmedaillon |
varkenshaasje | kipfilet | zalmfilet |
scampi

17.50 €/pp

KINDER GOURMET

Chipolata | kipfilet | kruidenburger

3.95 €/pp

FONDUE

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

10.00 €/pp

U KAN UW BESTELLING DOORGEVEN:

Voor kerst tot maandag 20 december 12u
Voor oudjaar tot maandag 27 december 12u

Dit kan enkel via onze webshop

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

Telefonisch kunnen er geen bestellingen worden doorgegeven!

OPENINGSUREN TIJDENS DE EINDEJAARSPERIODE:

Kerst:

Woensdag 22/12	8.00u – 12.30u
Donderdag 23/12	GESLOTEN
Vrijdag 24/12	8.00u - 15.00u
Zaterdag 25/12 *enkel afhaal bestellingen	10.00u - 11.30u
Zondag 26/12 *enkel afhaal bestellingen	10.00u - 11.30u

Maandag 27/12	8.00u – 15.00u
Dinsdag 28/12	8.00u – 15.00u
Woensdag 29/12	8.00u – 15.00u
Donderdag 30/12	GESLOTEN
Vrijdag 31/12	8.00u – 15.00u
Zaterdag 1/1	GESLOTEN
Zondag 2/1	GESLOTEN

Vanaf maandag 3/1 is de winkel weer geopend onder de normale openingsuren!



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

Sterslager Hofkens
Leopoldstraat 17
2330 Merksplas
tel: 014/633.933

www.sterslager-hofkens.be