



— Feestfolder 2020 —

APERITIEFHAPJES

Warme tapas schotel 7.50 €/pp
Spetsersballetje, spare rib, worstenbroodje, scampi spiesje, kipsaté pindasaus

20min op 160°C opwarmen

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

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 4.00 €/st.
Verse kaaskroketten 2.50 €/st.
Seranohamkroketten 3.50 €/st.
Sint-Jacobsschelp witte wijnsaus en grijze garnalen 9.00 €/st.
Vitello tonnato* 8.00 €/pp
Carpaccio van rund* 8.00 €/pp

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.) 10.50 €/pp
met fruitvulling
met notenvulling

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

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 8.50 €/pp

Kalfsblanquette 6.50 €/pp

Varkenswangetjes Rodenbach 6.00 €/pp

Kalkoenstoofpotje 6.00 €/pp

Bourgondische varkensstoverij (jachtschotel van vroeger) 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!

Vers wild

Dry-aged entrecote's of cote a los

Duroc de kempen varkensvlees

La belle flamande gevogelte

...

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 |
tomaat | geraspte worteltjes | boontjes |
Rauwkost mix

6.00 €/pp

WARME SAUZEN

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

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
NIEUW!! 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

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 donderdag 17 december 2020
Voor oudjaar tot donderdag 24 december 2020

• *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:

woensdag 23/12
donderdag 24/12
vrijdag 25/12
zaterdag 26/12

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

Nieuwjaar:

woensdag 30/12
donderdag 31/12
vrijdag 1/1
zaterdag 2/1

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



Hofkens Merksplas

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

Sterslager Hofkens

Leopoldstraat 17

2330 Merksplas

tel: 014/633.933

www.sterslager-hofkens.be