

BUFFETTEN

vleesbuffet

tomaat crevette
cavaillon met rauwe hesp
gekookte hesp met asperges
kippenboutje

opgevuld ei met tonijn
salami
kippenwit
rosbief

varkensgebraad
verse groenten
vers fruit
aardappelsalade

€16,00/pp

vlees en -visbuffet

gerookte zalm
gerookte heilbot
gepocheerde zalm
tomaat crevette
opgevlude ei met tonijn

cavaillon met rauwe hesp
gekookte hesp met asperges
kippenboutje
pastrami
varkensgebraad

gerookte forel
verse groenten
vers fruit
aardappelsalade

€21,50/pp

visbuffet

gerookte zalm
gerookte heilbot
gepocheerde zalm
tomaat crevette

opgevlude eitje met tonijn
tongrolletjes in vinaigrette
gerookte forel
groentjes

gevlud glaasje
aardappelsalade

€26,40/pp

kinderbuffet

een halve tomaat crevette
kippenboutje
hespenworst

salami
gekookt eitje
groentjes en fruit

aardappelsalade

€7,00/pp

beenhesp

warme beenhesp met 2 warme sauzen (roomsaus en provençaalse saus)
warme beenham met koude groenten, sausjes, aardappelsalade of krieltjes

€ 8,50/pp

€ 16,00/pp

breughelbuffet

rillette
bereid gehakt
boereworst
droge worst
zwarte pens
hoofdvlies met mosterd

paté met uienconfijt
gekookte en rauwe ham
vleesbrood met perzik
twee soorten harde kazen
versiert met nootjes
verse vijgen

zilveruitjes
augurkjes
aangepaste groentjes
huisbereide tartaar

€13,90/pp

supplement aangepaste broodjes en boter
supplement dessert

€ 2,00/pp

€ 4,50/pp

- Rijstpap met bruine suiker
- Oosteeklose vla
- Vers fruit

kaasschotel (300gr/pp)

- tussen 8 en 10 soorten kaas, aangevuld met vers fruit en gedroogde vruchten en nootjes
- assortiment met bijpassende broodsoorten en boter

€ 15,50/pp

€3,20/pp

verrassingsbrood (7/pp met beleg en garnituur)
Prijs per belegde mini-sandwich

€10,50/pp

€ 1,60/st

INFORMATIEF

Huren van materiaal

- borden en bestek
- bain marie
- barbecuetoestel

€1,50/pp

€10,00/st

€20,00/st

Barbecue door ons verzorgt

Voor groepen kleiner dan 150 personen:

- rekenen we een forfait van €250 (inclusief transport, gebruikt buffetmateriaal, gas om te bakken, een persoon die bakt)
- bediening voor buffet €20/u
- extra bakker €35/u

Voor grote groepen meer dan 150 personen bakken wij gratis!!!

Om alles met zorg te kunnen bereiden vragen wij vriendelijk om minimum 3 dagen op voorhand te bestellen.

Wij wensen jullie een zonnig en smakelijk barbecueseizoen.

**Al onze prijzen zijn inclusief het geldende btw tarief 6%..
Bij catering met bediening wijzigt het btw tarief naar 12%.*



STERSLAGER
BART & ELS

Hyde - Wildemauwe
Oosteeklodorp 14 - 9968 Oosteeklo
sterslagerbart-els.be
hyde.bart@telenet.be
t. 09 373 67 05

pedaal.be



STERSLAGER
BART & ELS

BBQ

Beste fijnproever, het barbecueseizoen is weer aangebroken.
Wij bieden u het perfecte assortiment om uw zomer
een culinair tintje te geven.

KOUDE HAPJES

koude hapjes op toastjes

Assortiment borrelglaasjes (4 st)

- gerookte zalm, heilbot, garnalen en groentjes
- gandaham, meloen en kruidenkaas
- scampi, komkommer, tomaat en vinaigrette
- Italiaans glaasje met mozzarella, basilicum en zongedroogde tomaat

spie met mozzarella, gedroogde tomaat en basilicum

spie met tortilla, gerookte zalm, kruidenkaas en groentjes

koud soepje

tomaat garnaal (aperitiefschaaltje)

aperitiefschaaltje met rucola, pastrami en parmezaan

aperitiefschaaltje met pastasalade en kip

glaasje met scampi in dillesaus

apero-carpaccio van rund met parmezaanschilders

grabbelschotel

(2 glaasjes, 2 lepeltjes, hoofdvlees, droge worst, harde kazen, tapas, Keiems bloempje gegarneerd met vers fruit)

tapas plank

Decoratieve plank gevuld met fijne charcuterie en kazen, olijven, zongedroogde tomaten en vers fruit

€1,50/st

€9,25/4 st

€1,35/st

€1,25/st

€1,30/st

€3,00/st

€2,50/st

€2,30/st

€2,00/st

€2,50/st

€16,00/pp

€8,50/pp

SNELLEHAP

spitburger

Ovenbroodje, Brasvar beenham, koud sausje, sla en tomaat, augurken en crispy uitjes

€5,50/st

VOOR BIJ HET APERITIEF

kippenboutje

stukje grillworst

scampibrochette (2 st)

gekruide spekfakkel

papillot van mosselen Ricard en curry (seizoen)

€0,85/st

€0,50/st

€1,30/st

€1,80/st

dagprijs



HOOFDGERECHTEN

kwaliteitsrundsvlees

rundsbrochette (4 st)

gemarineerd biefstuk (200 gr)

varkensvlees

gemarineerde saté (4st)

jagerskotelet

mosterdkotelet

gemarineerde sparerib (1/3)

brochette van het huis

kip en kalkoen

kalkoenbrochette (4 st)

kippeboutjes

lam

lamskoteletten (natuur of gemarineerd)

vis

scampibrochette (4 st)

visbrochette met zalm

€2,40/st

€3,80/st

entrecôte

rundstournedos (250 gr)

kasselrib

chipolata

barbecueworst (witte)

kruidig grillspek

steak maison

gemarineerde kippenfilets

lams mergueze chipolata

zalmfilet in papilot

mosselen in papilot Ricard

en curry (seizoen)

€ 3,90/st

dagprijs

TIP

rundsvlees Bartelshoeve

eigen kweek

- Entrecôte
- Rib-eye van Nieuwburgse weide

€ 16,50/PP

NEW

stermenu

- aperitief:
mini-kippenboutje
scampibrochet

- voorgerecht:
zalmpapilot

- hoofdgerecht:
mini-steak,
lamskroontje,
gekruide barbecueworst,
steak maison
(varkenshaasje met champ)

groentjes, saus warm en koud,
aardappelsalade of krieltjes met
rozemarijn

€ 25,50/PP

BARBECUE-PAKKETTEN

colli 1

- gemarineerde kipfilet
- barbecueworst
- rundsbrochet of biefstuk

barbecuemenu 1

- gemarineerde kipfilet
- barbecueworst
- rundsbrochette of biefstuk
- groentjes
- aardappelsalade
- sausjes

colli 2

- gemarineerd ribbetje
- barbecueworst
- steak maison
- gemarineerd biefstukje

barbecuemenu 2

- gemarineerd ribbetje
- barbecueworst
- steak maison
- gemarineerd biefstukje

kindercolli 1

- 1 chipolata
- 1 brochette

kindermenu

- chipolata
- brochette
- groentes
- sausjes
- aardappelsalade

groentenschotel

- gemengde sla, tomaten, komkommer,
seldersalade met appeltjes, boontjes, verse
wortelen, cresson

brood en boter

warme en koude sausjes

aardappelsalade

pastasalades

krieltjes of pattatjes rozemarijn

€ 7,50/pp

€ 15,20/pp

€ 10,50/pp

€ 16,00/pp

€ 3,75/pp

€ 6,40/pp

€ 4,50/pp

€0,60/pp

€1,50/pp

€2,00/pp

€2,50/pp

€2,25/pp

GEZELLIGHEIDSSCHOTELS

Fondue

Gourmet

Koude groenten

Warme groenten

Wok

Teppanyaki

€10,25/pp

€10,90/pp

€4,50/pp

€5,20/pp

€15,00/pp

€15,50/pp

SAUZEN

Koud

€ 10,00/kg

cocktail

tartaar

currysous

Provençaalse saus

Warm

€ 14,00/kg

zigeunersaus

champignonsaus

SALADEBAR

aardappel in de schil

€ 1,30/st

aardappelsalde

krieltjes met rozemarijn

rijstsalade

pastasalade

pasta, tomaat, pijpajuin, ijsbergsalade
en vinaigrette

kilo killer

pasta met hesp, kipfilet, broccoli,
bloemkool, komkommer, tomaat,
vinaigrette

salade tropical

pasta met meloen, appel, geraspte
wortelen, selder, pijpajuin en
yoghurtdressing

