

WE WENSEN U PRETTIGE EINDEJAARSFEESTEN

Bart, Els,  
Elise, Marthe,  
en ons ster-team

★ STERSLAGER BART & ELS ★  
FEESTELIJKE GERECHTEN



OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

Zaterdag 23 en 30 december  
open van 7u30 tot 12u30

Zondag 24 december en 31 december  
open van 7u30 tot 12u30 en van 13u30 tot 15u30

Zondag 25 december en 1 januari  
open van 9u30 tot 12u

(Gelieve uw charcuterie op voorhand te bestellen)

Oosteeklodorp 14, 9968 Assenede • 09 373 67 05 • sterslagerbart-els.be



## TER INFO

Beste klanten,

We heten u van harte welkom in onze nieuwe feestfolder 2023-2024.

Elke dag opnieuw werken wij met hart en ziel aan de kwaliteit van ons assortiment. Ontdek dit in ons culinair aanbod met tal van klassiekers en nieuwigheden.

**Bewaar deze folder!** Al deze gerechten zijn het hele jaar door te verkrijgen. Wildgerechten zijn enkel in het seizoen te verkrijgen.

Gelieve uw bestelling **4 dagen op voorhand** door te geven. Om alles vlot te laten verlopen krijgt elke klant een volgnummer.

Gelieve uw **bestelling in de winkel door te geven** en niet telefonisch, niet per mail en niet via de webshop.

Bestellingen kunnen afgehaald worden op 24 en 30 december vanaf 8u30. Bestellingen kunnen aan huis geleverd worden mits contante betaling.

Dit jaar doen we mee aan de eindejaarsactie van Unizo. Er worden geen spaarpunten gegeven op uw joyncard van 1 december tot en met 1 januari.

### LEGENDE

**N:** nieuw  
**T:** topper

## APERITIEFHAPJES

- |            |          |  |            |
|------------|----------|--|------------|
| <b>650</b> | <b>T</b> | Mini pizza (8st.)  | 9,00       |
| <b>651</b> |          | Assortiment warme hapjes (15st.)   | 21,00      |
| <b>653</b> |          | Luxehapjes (3st.)  | 7,50/pp    |
|            |          | - Hapjes met kreeftjes in vissausje  |            |
|            |          | - Schaaltje vitello tonnato  |            |
|            |          | - Zalm tartaar met frisse toets  |            |
| <b>654</b> |          | Gekruide kippenboutjes   | 1,00/stuk  |
| <b>656</b> |          | Tapasplank (min. 4 pers.)  | 8,50/pp    |
|            |          | Decoratieve plank gevuld met fijne charcuterie, olijven en zongedroogde tomaatjes  |            |
| <b>657</b> |          | Grabbelschotel   | 16,00/pp   |
|            |          | 2 aperitiefglaasjes, 2 lepelhapjes, Keiems bloempje, harde kazen, coppa, gedroogde entrecote, droge worst, salami felicie, rilette met een krokantje, gearneerd met vers fruit |            |
| <b>658</b> | <b>N</b> | Warme tapas voor in de oven (6 pers.)  | 50,00      |
|            |          | <i>verwarmtip 25 min op 170° in de oven</i>  |            |
|            |          | Grillworst, witte pens, kippenvleugeltje, gelakt ribbetje, porchetta, Normandisch spek en een dipsausje  |            |
| <b>659</b> | <b>N</b> | Flat bread italiano  | 11,00/stuk |
|            |          | <i>in 6 stukjes snijden en serveren opwarmen 10 min op 200°</i>  |            |



## VOORGERECHTEN

### KOUD

661	Klassieke garnalencocktail	11,50/stuk
662	Bordje van 3 wildpasteien met garnituur	10,00/stuk
665	Vitello tonnato (op lage temperatuur gegaard kalfsvlees met een crème van tonijn)	11,50/stuk
666 T	Rundercarpaccio met balsamico en garnituur	10,50/stuk

### WARM

670 T	Duet van sint-jakobsnoten en scampi's in garnalensausje	11,00/stuk
671	Sint-jakobsschelp (natuurschelp in roomsaus met garnalen en groentjes)	11,80/stuk
672	Bretoens vispannetje	11,00/stuk
674	Huisbereide kaaskroket	2,10/stuk
675	Huisbereide garnaalkroket	3,20/stuk

## SOEPEN

680	Tomatenroomsoep met balletjes	5,00/l
681 N	Boschampionsoep met gerookte eendenborst	5,10/l
682	Witloofsoep met garnituur	5,00/l
683	Belgische aspergeroomsoep	5,00/l
684	Romige pompoensoep met breydelknippers	5,00/l

TIP: Onze feestsoepen zijn ook heerlijk als aperitiefsoepje

## HOOFDGERECHTEN

690	Paling in de roomsaus	18,00/pp
691	Zeebaarsfilet met joinvillesaus (garnaalsausje)	16,00/pp
692	Varkenshaasje in boschampignonsaus	10,50/pp
693	Kalkoengebraad in druivensaus	10,50/pp
694 N	Wilde eend a l'orange	12,00/pp
695	Gevulde kipfilet van Mechelse koekoek met sjalottensausje	10,00/pp
696	Wildstoofpotje (herteragout 400gr/pp)	14,00/pp
697 T	Hertefilet in wildsaus	17,50/pp



### STEEDS VERS VERKRIJGBAAR:

Konijn, kalkoenfilet, wild en gevogelte, lamsvlees en kalfsvlees

dagprijs

Al deze gerechten zijn ovenklaar (tips voor het opwarmen krijgt u bij afhaling)

## BIJGERECHTEN

710a	Opgevulde kalkoen saus naar keuze (van 8 tot 12 pp)	11,00/pp
710b	Bakken van kalkoen	10,00
711	Opgevulde kalkoenrollade saus naar keuze	11,00/pp
712	Warme beenham met saus naar keuze	8,50/pp
713	Warme groenteschotel (gevulde tomaat, boontjes met spek, worteltjes, champignons, witloof en spruitjes)	7,00/pp
714	Koude groenteschotel (gemengde sla, wortels, seldersalade met appeltjes, komkommer, boontjes, tomaat en bloemkool)	5,00/pp
715	Warme fruitschotel (peertjes in de rode wijn, druiven, perzik met veenbessen, gekarameliseerde appeltjes)	4,00/pp



## AL DEZE GERECHTEN ZIJN OVENKLAAR OPWARMTIPS!

### HOE WARM IK MIJN BEREIDE GERECHTEN OP?

Om al uw bereide gerechten op een goede en veilige manier op te warmen zonder kwaliteitsverlies, zonder uitdroging van uw gerecht, volgen hier richtlijnen die u best nauwgezet opvolgt.

Verwarm de warme luchtoven voor op 140°C. Ondertussen trek je rond elke schotel stevig een aluminiumfolie. Zeker geen gaatjes in prikken. Plaats de gerechten in de voorverwarmde oven. Breng de temperatuur van de oven terug op 120°C. Reken minstens een klein uurtje vooraleer de gerechten warm zijn. Indien nodig mogen de gerechten nog langer in de oven staan.



## AARDAPPELBEREIDINGEN

720	Verse kroketten	0,30/stuk
721	Gratin dauphinois (250gr/pp)	2,75/pp
722	<b>N</b> Gepofte aardappel met spek en champignons	1,90/stuk
723	Gebakken krieltjes	2,25/pp
724	Aardappelpuree natuur	2,00/pp
725	Portie aardappelsalade	2,00/pp
726	Portie pastasalade	2,50/pp

## GEZELLIGHEIDSSHOTELS

730	Fondue	12,00/pp
731	Kinderfondue (300gr fondueballietjes, spekvinkjes, chipolata)	5,50/pp
733	Kindergourmet (chipolata, hamburger, kalkoenlapje)	5,80/pp
740	<b>N</b> Gourmet (chipolata, kalkoenspiesje, Italiaans nestje, steak, varkensmedaillon, cordon bleu, entrecôteburger)	12,00/pp
741	<b>N</b> Teppanyaki (varkenshaasje in kruidenkorst, scampibrochet, lamskroontje, chateau briand, kalkoenlapje met asperges, zalmnootje met gandaham, kalfspies met salie)	16,00/pp
742	Teppan-wild (reefilet, eendenborst, parelhoenfilet, lamskroontje, chateau briand, scampibrochet lamskroontje, zeebaars)	19,50/pp
743	<b>N</b> Teppan-vis (wokreepjes van witvis, visburger, zalmspietje, scampi crunchy, coquille, pangasiusfilet, kabeljauw mosterd)	19,20/stuk
744	Huur toestel teppanyaki	10,00/stuk
745	Burgerparty Zelf je favoriete burger samenstellen, bak je burger op een teppanyakiplaat en garneer en beleg hem tussen een heerlijk broodje naar eigen wens 4 verschillende burgertjes en 1 snede beenham, bijpassende broodjes, groentjes, sausjes en garnering	16,00/pp
<b>WOK</b> (min 6 pers.)		
750	Een culinaire wokshotel bestaat uit 4 gerechten te kiezen uit:	17,00/pp
755a	Scampi's in roze pepersaus met broodje	
755b	Kip in curry-ananassaus met wokspaghetti	
755c	Varkensvlees royal met woktagliatelli	
755d	Kalkoen in witte wijnsaus met wokspirelli	
755e	Lamsreepjes in bourgondische saus	
755f	Eend met groene asperges, wokgroenten (enkel te verkrijgen met de feestdagen)	
755	Huur toestel	10,00/stuk



## BUFFETTEN

- 760** Vleesbuffet 18,00/pp  
(tomaat crevette, cavaillon met rauwe hesp, gekookte hesp met asperges, kippenboutje, gekookte ham, opgevuld ei met tonijn, salami, kippenwit, pastrami varkensgebraad, verse groenten, vers fruit, aardappelsalade)
- 761** Vlees- en visbuffet 24,00/pp  
(gerookte zalm, gerookte heilbot, gerookte forel, gepocheerde zalm, tomaat crevette, opgevuld ei met tonijn, cavaillon met rauwe hesp, gekookte hesp met asperges, rauwe ham, gekookte ham, kippenboutje, pastrami, varkensgebraad, verse groenten, vers fruit, aardappelsalade)
- 762** Visbuffet 29,50/pp  
(gerookte zalm, gerookte heilbot, gerookte forel, tomaat crevette, opgevuld ei met tonijn, tongrolletjes in vinaigrette, scampibrochet (2 stuks))
- 763** Kinderbuffet 8,00/pp  
(een halve tomaat crevette, kippenboutje, hespenworst, salami, gekookt eitje, groentjes en fruit, aardappelsalade)
- 764 N** Breugelbuffet 17,00/pp  
Oostendse rilette, bereid gehakt, boereworst, droge worst, bloedworst, hoofdvlees met mosterd, paté met confituur, gekookte en rauwe ham met meloen, vleesbrood met nootjes, verse vijgen, zilveruitjes, augurken, sla, tomaten, komkommer en huisbereide tartaar
- 765** Verrassingsbrood op schotel 11,00/pp  
(7 broodjes met beleg en garnituur)
- 770** Kaasplank 16,00/pp  
(gegarneerd met vers fruit, dadels en vijgen)



### SAUZEN (apart te verkrijgen!)

**10,00/KG**

cocktailsaus - tartaarsaus - currysaus - mayonaise - peperlooksaus - zigeunersaus - bearnaisesaus

**775** Sausje 150gr 1,50/stuk

**776** Sausje 250gr 2,50/stuk

### HUISGEMAAKTE WARME SAUZEN

**14,00/KG**

champignonsaus - jagersaus - wildsaus - portosaus - druivensaus - bearnaise

**777** Sausje 150gr 2,10/stuk

**778** Sausje 250gr 3,50/stuk



## DESSERTEN

780	Chocolademousse	3,10/stuk
781	Tiramisu	3,50/stuk
782	Rijstpap	2,50/stuk
783	Dessertbordje van het huis	9,50/stuk



## 701 KINDERMENU

Tomatensoep met balletjes

•  
Kipfilet met appelmoes  
en 3 verse kroketten

•  
Chocomousse

€9,50/pp



NIEUW

## 702 FEESTMENU

Rundercarpaccio met balsamico  
en parmesanshilfers

•  
Witloofsoepje met garnituur

•  
Ardeens filet in jagerssaus  
met warme groenten  
en 6 verse kroketjes

•  
Dessertbordje van het huis

€33,00/pp

