FEESTELIJKE GERECHTEN

★ STERSLAGER BART & ELS ★



VOORWOORD

We heten u van harte welkom in onze nieuwe feestfolder 2026-2027

Beste klanten,

De mooiste en gezelligste tijd van het jaar staat opnieuw voor de deur!

Graag verwennen wij jullie met heerlijke en met zorg bereide gerechten, zodat jullie feestdagen extra bijzonder worden. In onze eindejaarsfolder ontdekken jullie ons uitgebreid culinair aanbod, dat we al 30 jaar met dezelfde passie en toewijding voor jullie klaarmaken.

We willen jullie van harte bedanken voor het vertrouwen en voor jullie trouwe bezoeken aan onze winkel.

Een praktische tip: bewaar deze folder goed, want het merendeel van onze gerechten is het hele jaar door verkrijgbaar. Onze wildgerechten bieden we enkel aan tijdens het seizoen.
Om jullie zo vlot mogelijk te bedienen, vragen we om bestellingen minstens vier dagen op voorhand door te geven. Elke klant ontvangt een volgnummer.

Bestellen kan in de winkel en ook dit jaar via de webshop. (Bekijk zeker eens onze nieuwe webshop)

Afhalingen zijn mogelijk op 24 en 30 december vanaf 8u30. Thuislevering kan op aanvraag en tegen contante betaling.

Dit jaar nemen we bovendien deel aan de eindejaarsactie van Unizo. Let wel: van 1 december tot en met 1 januari worden er geen spaarpunten toegekend op jullie Joyn-kaart.

Wij wensen jullie alvast heerlijke, sfeervolle feesten!

APERITIEFHAPJES

6500 **Mini pizza (8st.)** €10,00

6510 **Assortiment warme hapjes (15st.)** €21,00

6530 **Luxehapjes (3st.)** €12,00

- Hapje met gekarameliseerde zalm
- Vitello tonnato
- Couscous met gerookte eendenborst en rozijntjes

6540 **Gekruide kippenboutjes (10st.)** €11,00

6550 **Bruschetta (4st.)** €10,10

577 **Tapasplank (min. 4 pers.)** ..... €11,00 /pp

Decoratieve plank gevuld met fijne charcuterie, olijven, zongedroogde tomaatjes en foccacia

6570 **Grabbelschotel** €18,50/pp

2 aperitiefglaasjes, 2 lepelhapjes, Keiems bloempje, harde kazen, coppa, gedroogde entrecote, droge worst, salami felicienne, rillette met een krokantje, gegarneerd met vers fruit, focaccia

6580 **Warme tapas voor in de oven (6 pers.)** €55,00

verwarmtip 25 min op 170° in de oven

grillworst, witte pens, kippenvleugeltje, gelakt ribbetje, balletjes met bombay, normandisch spek en een dipsausje





VOORGERECHTEN

KOUD

6610 **Klassieke garnalencocktail** ..... € 13,00/stuk

6650 **Vitello tonnato** ..... € 13,00/stuk
(op lage temperatuur gegaard kalfsvlees met een crème van tonijn)

6660 **Rundercarpaccio met balsamico** ..... € 13,00/stuk
(rundsvlees van eigen kweek)

6670 **Tataki met verse tonijn** ..... € 13,50/stuk
(wasabimayonaise+ oosters sausje)

WARM

592 **Duet van sint-jakobsnoten en scampi's in garnalensausje** ..... € 12,00 /stuk

2071 **Sint-jakobsschelp** ..... € 12,00 /stuk
(natuurschelp in roomsaus met garnalen en groentjes)

6720 **Bretoens vispannetje** ..... € 13,00 /stuk

6730 **Scampi's van de chef** ..... € 13,50 /stuk
(6 scampi's in een vissausje)

6740 **Huisbereide kaaskroket** ..... € 3,50 /stuk

6750 **Huisbereide garnaalkroket** ..... € 5,00 /stuk

SOEPEN

415 **Tomatenroomsoep met balletjes** ..... € 5,50 /l

6810 **Boschampignonsoep met gerookte eendenborst** ..... € 7,50 /l

920 **Witloofsoep met garnituur** ..... € 6,00 /l

6830 **Knolselder-pastinaaksoep met garnituur** ..... € 6,00 /l

6840 **Romige pompoensoep met breydelsnippers** ..... € 6,00 /l

WARME HOOFDGERECHTEN

Al deze gerechten zijn ovenklaar (tips voor het opwarmen staat in onze feestfolder)

6900	**Paling in de roomsaus**	€19,80/pp
6910	**Zeebaarsfilet met vissausje**	€17,50/pp
6920	**Varkenshaasje in boschampignonsaus**	€12,50/pp
6930	**Kalkoengebraad in veenbessensaus**	€13,00/pp
6940	**Orloffgebraad**	€12,00/pp
6960	**Wildstoofpotje** (hertenragout 400gr/pp)	€16,00/pp
6970	**Hertenfilet in wildsaus**	€18,00/pp
7100	**Opgevulde kalkoen met saus naar keuze** (van 8 tot 12 pers)	€13,00/pp
7101	**Opgevulde kalkoen met saus naar keuze (warm afhalen)**	€16,00/pp
7110	**Opgevulde kalkoenrollade met saus naar keuze**	€13,50/pp
7120	**Warme beenham met saus naar keuze**	€10,50/pp

STEEDS VERS VERKRIJGBAAR:

Konijn, kalkoenfilet, wild en gevogelte, lamsvlees en kalfsvlees ..... dagprijs





BIJGERECHTEN

7130 **Warme groenteschotel** ..... € 8,00/pp
(gevulde tomaat, boontjes met spek, worteltjes, champignons, witloof en spruitjes)

7140 **Koude groenteschotel** ..... € 6,00/pp
(gemengde sla, wortels, seldersalade met appeltjes, komkommer, boontjes, tomaat en bloemkool)

7150 **Warme fruitschotel** ..... € 5,00/pp
(peertjes in de rode wijn, druiven, perzik met veenbessen, gekarameliseerde appeltjes en chutney)

7160 **Gemengde groenteschotel met fruit** ..... € 7,50 /pp
(jonge worteltjes ,boontjes met spek ,gebakken witloof, champignons, een appeltje met veenbessen en een peertje in de rode wijn)

AARDAPPELBEREIDINGEN

7200 **Verse kroketten** ..... € 0,30 /stuk
7210 **Gratin dauphinois (250gr/pp)** ..... € 2,30 /pp
7220 **Gepofte aardappel (per 4) met spek en champignons** ..... € 12,00
7230 **Gebakken krieltjes** ..... € 2,30 /pp
7240 **Aardappelpuree natuur** ..... € 2,30 /pp
7250 **Portie aardappelsalade** ..... € 2,60 /pp
7260 **Portie pastasalade** ..... € 3,00 /pp

GEZELLIGHEIDSSCHOTELS

7300	**Fondue**	€ 13,00 /pp
7310	**Kinderfondue** (300gr fondueballetjes, spekvinkjes, chipolata)	€ 5,50 /pp
7330	**Kindergourmet** (chipolata, hamburger, kalkoenlapje)	€ 6,00 /pp
7400	**Gourmet** (chipolata, kalkoenspiesje, Italiaans nestje, steak, varkensmedaillon, cordon bleu, entrecôteburger)	€ 14,50 /pp
7410	**Teppanyaki** (varkenshaasje in kruidenkorst, scampibrochette, lamskroontje, chateau briand, kalkoenlapje, zalmnootje met gandaham, kalfsspies)	€ 17,00 /pp
7420	**Teppanyaki special** (reefilet, eendenborst, parelhoenfilet, lamskroontje, chateau briand, scampibrochet, zeebaars)	€ 20,00 /pp
7440	**Huur toestel teppanyaki**	€ 10,00 /stuk
7650	**Verrassingsbrood op schotel** (7 mini sandwiches met beleg en garnituur)	€ 13,25 /pp
7660	**Verrassingsbrood op schotel** (mix van mini sandwiches en zachte pistolets met beleg en garnituur - 7 stuks per persoon)	€ 13,75 /pp
7700	**Kaasplank** (gegarneerd met vers fruit, dadels, vijgen en noten)	€ 17,80 /pp
8950	**Burgerparty** (Zelf je favoriete burger samenstellen, bak je burger op een teppanyakiplaat en garneer en beleg hem tussen een broodje naar eigen wens, 4 verschillende broodjes en 1 snede beenham, bijpassende broodjes,groentjes, saus en garnering)	€ 17,00 /pp



WOK (min 6 pers.)

7500 **Een culinaire wokschotel** ..... € 18,50/pp
bestaat uit 4 gerechten te kiezen uit:

- **7501** **Scampi's in roze pepersaus met broodje**
- **7502** **Kip in curry-ananassaus met wokspaghetti**
- **7503** **Varkensvlees royal met woktagliatelle**
- **7504** **Eend met groene asperges, wokgroenten**
  (enkel te verkrijgen met de feestdagen)
- **7505** **Kalfsvlees in witte wijnsaus met wokspirelli**

755 **Huur toestel** ..... € 10,00/stuk

BUFFETTEN

7600 **Vleesbuffet** ..... € 18,50/pp
(tomaat crevette, cavaillon met rauwe hesp, gekookte hesp met asperges, kippenboutje, opgevuld ei met tonijn, salami, kippenwit, pastrami, varkensgebraad, verse groenten, vers fruit, aardappelsalade)

7610 **Vlees- en visbuffet** ..... € 28,50/pp
(gerookte zalm, gerookte heilbot, gerookte forel, gepocheerde zalm, tomaat crevette, opgevuld ei met tonijn, cavaillon met rauwe hesp, gekookte hesp met asperges, kippenboutje, pastrami, varkensgebraad, koude groenten, vers fruit, aardappelsalade)

7620 **Visbuffet** ..... € 30,50/pp
(gerookte zalm, gerookte heilbot, gerookte forel, tomaat crevette, opgevuld ei met tonijn, tongrolletjes in vinaigrette, scampibrochet 2 stuks, koude groenten, vers fruit, aardappelsalade)

7630 **Kinderbuffet** ..... € 8,50/pp
(een halve tomaat crevette, kippenboutje, hespenworst, salami, gekookt eitje, groentjes en fruit, aardappelsalade)

KOUDE SAUZEN (apart te verkrijgen) ..... € 12,00 /KG

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

7750	Sausje 150gr	€ 1,80 /stuk
7760	Sausje 250gr	€ 3,00 /stuk

HUISGEMAAKTE WARME SAUZEN ..... € 15,00/KG

champignonsaus - wildsaus -
portosaus - bearnaisesaus

7770	Sausje 150gr	€ 2,30 /stuk
7780	Sausje 250gr	€ 3,75 /stuk



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.

DESSERTEN

498	Chocolademousse	€ 3,30 /stuk
499	Tiramisu	€ 4,00 /stuk
500	Rijstpap	€ 2,80 /stuk
7830	Verrine caramel-melkchocolade	€ 8,50 /stuk
7831	Raspberry pleasure	€ 9,50 /stuk



7020

FEESTMENU

Rundercarpaccio met balsamico
en parmesanschilfers

•

Knolselder-pastinaaksoep

•

Eendenborst à l'orange met
gebakken witloof, boontjes met spek,
jonge worteltjes, gevulde appeltjes,
een peertje in de rode wijn en
6 verse kroketten

•

Fijn dessertbordje

€40,00/pp





7021

STERSLAGERMENU

Visschelp in witte wijnsaus

•

Romige pompoensoep met
breydelsnippers

•

Stergebraad in boschampignonsaus
jonge worteltjes, boontjes met spek,
gebakken witloof, champignons, een
appeltje met veenbessen, peertje in de
rode wijn en gratin dauphinois

€29,50/pp

7010

KINDERMENU

Tomatensoep met balletjes

•

Kipfilet met appelmoes
en 3 verse kroketten

•

Chocomousse

€10,00/pp



WE WENSEN U PRETTIGE EINDEJAARSFEESTEN!

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

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

Woensdag 23 en 30 december
Open van 7u30 tot 12u30 – namiddag gesloten

Donderdag 24 en 31 december
Open van 8u00 tot 12u30 en van 13u30 tot 15u30

Vrijdag 25 december en 1 januari
Enkel afhalen van bestellingen tussen 10u en 11u30

(Gelieve uw charcuterie op voorhand te bestellen.)

Zaterdag 26 december en 2 januari
Open van 8u30 tot 12u30 en van 13u30 tot 17u00

Woensdag 6 januari
nemen wij een dagje rust en blijft de slagerij gesloten.

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