



Feestfolder 2025 - 2026

★ CHRISTOPHE & MARLEEN ★

Beste klanten,

Van harte welkom in onze feestelijke folder 2025 – 2026. Deze feestelijke gerechten zullen we dagvers en met liefde klaarmaken om je te laten genieten tijdens de feestdagen.

Praktisch

BESTELLEN VOOR KERSTAVOND & KERSTDAG

Bestellen kan tot en met woensdag 17 december (tot 18u via webshop en mail).

OUDEJAARSAVOND & NIEUWJAARSDAG

Bestellen kan tot en met donderdag 24 december (tot 18u via webshop en mail).

Bestellen kan in de winkel met het ingevulde **bestelformulier**, via de webshop **sterslagerchristopheenmarleen.be** of via email **info@sterslagerchristopheenmarleen.be**.

Telefonische bestellingen worden niet aanvaard

Wij zijn genoodzaakt een borg voor onze borden en schotels te vragen (€2,50 /€3,50/€5,00)

Huur van Teppanyaki plaat (€ 7,00 en borg € 5,00)

Deze borg ontvang u uiteraard terug bij het in goede en propere staat afleveren van deze goederen.

Alvast bedankt voor uw begrip

SMAKELIJKE GROETJES EN EEN GEZOND 2026

STERSLAGER CHRISTOPHE & MARLEEN & TEAM

Feestelijke hapjes

KOUDE HAPJES

4002	Millefeuille met gerookte zalm	€ 2,35 /st
4003	Chou met crème van brie	€ 1,85 /st
4004	Chou met gerookte zalm	€ 1,95 /st

WARME HAPJES

1070	Mini croques met truffel	€ 1,30 /st
1072	Keizerlijke coquille schelp	€ 2,35 /st
1073	Panini tomaat - mozzarella-pesto	€ 2,15 /st
1074	Mini burger met foie gras / vijgenconfituur	€ 2,30 /st
1075	Gyoza Wagyu (4 à 5 min frituren)	€ 1,95 /st

TIPS VOOR DE OVEN

Verwarm de oven voor op 200°C. Bak de hapjes ongeveer 6 à 8 min op 180°C. Plaats de hapjes in het midden van de oven.



Voorgerechten

Warm

4016	Vispannetje Royal	€ 12,50 /pp
4018	Tongrolletjes in verfijnd madeira vissausje	€ 12,50 /pp
4019	Scampi op Italiaanse wijze	€ 12,50 /pp

TIPS VOOR DE OVEN VOORGERECHTEN

Verwarm de oven voor op 200°C.
Afgedekt laten met aluminiumfolie.
20 à 25 min op 180°C.
Wanneer uw oven vol beladen is kan
het opwarmen 5 à 10 min
langer duren.
IEDEREEN KENT ZIJN OVEN,
IEDERE OVEN IS VERSCHILLEND.



Soepen

839	Tomatensoep	€ 4,90 /l
840	Tomatensoep met balletjes	€ 5,70 /l
835	Belgische witloofsoep	€ 6,20 /l
839	Aspergesoep met zalmsnippers	€ 7,50 /l
833	Bretonse vissoep met schaaldierengarnituur	€ 11,00 /l



Hoofdgerechten

Wij voorzien ruime porties. Al onze hoofdgerechten zijn zonder aardappel- en groentenbereiding. U kan deze zelf kiezen uit ons assortiment groenten- en aardappelbereidingen. Vlees en groenten zijn verkrijgbaar per 2 personen.

Vis

4150	Vispannetje Royal	€ 19,95/pp
4151	Tongrolletjes in een verfijnd madeira vissausje	€ 19,95/pp
4152	Scampi op italiaanse wijze	€ 19,95/pp

Vlees

4155	Varkenshaasje tartufo	€ 11,95/pp
4156	Kalkoenorloff van de chef	€ 12,50/pp
4157	Beenhesp met saus van de chef	€ 11,95/pp
4158	Gevulde kwartel met foie gras	€ 11,95/pp
4159	Kalkoenfilet met champignonsausje	€ 11,40/pp
4160	Kalkoenfilet in jagerssaus	€ 11,40/pp
4161	Gevulde kalkoen sinaas en veenbessen in fine champagne saus	€ 12,95/pp
4162	Varkenswangetjes van de chef	€ 12,60/pp
4163	Kiprollade appel-veenbes met jus royal	€ 11,90/pp



TIPS VOOR DE OVEN HOOFDGERECHTEN

Verwarm de oven voor op 200°C. Afgedekt laten met de aluminiumfolie. 50 à 55 min op 180°C. Wanneer uw oven vol beladen is kan het opwarmen 5 à 10 min langer duren.

IEDEREEN KENT ZIJN OVEN HET BEST, IEDERE OVEN IS VERSCHILLEND.

Bijgerechten

GROENTESHOTEL GEMENGD

4046	Boontjes met spek, jonge worteltjes, witloofstronkjes	€ 9,00 /pp
4047	Boontjes met spek, erwtjes en worteltjes, spruitjes	€ 9,00 /pp

KOUDE GROENTJES

4052	Wortel, sla, boontjes, 1 salade, tomaatjes	€ 9,00 /pp
4053	Geblancheerde champignons (bij gourmet en steengrill)	€ 2,00 /pp

GROENTESHOTEL BIJ TEPPANYAKI

4054	Jonge worteltjes, witloofstronkjes, boontjes met spek, geblancheerde champignons	€ 10,00/pp
------	---	------------



AARDAPPELGERECHTEN

4055	Verse aardappelkroketjes verpakt per 20 stuks	€ 6,40 /st
4056	Mini aardappelkroketjes	€ 0,30 /st
4058	Aardappelpuree natuur	€ 9,50 /kg
4061	Aardappelgratin	€ 11,00 /kg
4062	Voorgebakken frieten	€ 4,00 /kg





Fun cooking

- | | | |
|------|---|---------------------------|
| 4065 | Teppanyaki
Gebruik de speciale bakplaat en geniet van onze fijnproeversschotel.
Deze Japanse bakwijze maakt geen gebruik van vetten en olie.
7 soorten vlees, 3 soorten vis, 2 soorten vleessausjes, 1 soort vissausje | € 20,80/pp
€ 10,50 /pp |
| 4066 | Gourmet gevarieerd
10 stukjes vlees, 2 soorten sausjes | € 19,80 /pp |
| 4067 | Gourmet speciaal
Eendenborst, rundsvlees, hert, kalf, parelhoenfilet, geitenkaas met
spek, kalkoen, varkenshaas, 3 soorten sausjes | € 7,00 /pp |
| 4069 | Kindergourmet
5 stukjes vlees, 2 soorten sausjes | € 10,80 /pp |
| 4070 | Gevarieerde fondue
3 soorten vlees, 3 verschillende soorten fondueballetjes, chipolata,
2 soorten sausjes | € 15,80 /pp |
| 4071 | Fondue speciaal
Kip, kalkoen, varken, rund, kalf, 2 soorten sausjes | |

U KUNT HIERBIJ DE KOUDE GROENTEN BESTELLEN: gourmet en steengrill

U KUNT HIERBIJ DE WARME GROENTEN BESTELLEN: teppanyaki

AARDAPPELGRATIN, VERSE FRIETEN

Huur toestel € 7,00 /st

- | | | |
|------|--|------------|
| 4073 | Sterslager steakbox met koude groentjes
Te bakken op een teppanyaki plaat, grillplaat en je moet geen uren
meer in de keuken staan. Onze sterslagers steakbox maak je samen
met je gasten klaar aan tafel. Zeer eenvoudig, maar super lekker!!!

2 steaks pp en een assortiment van koude groentjes en 2 warme
sausjes en een huisbereide tartaar

Keuze uit frietjes of aardappelgratin | € 20,95/pp |
|------|--|------------|



Menu's

4091

Kerstavond en kerstdag menu

(Bestellen vanaf 2 pers.)

HAPJES

*

VISPANNETJE ROYAL

*

BELGISCHE WITLOOF SOEP

*

KIPROLLADE APPEL-VEENBES MET JUS ROYAL
MET GROENTJES EN MINI AARDAPPELKROKKETJES

€43,00/pp

4092

Oudejaarsavond en nieuwjaardag menu

(Bestellen vanaf 2 pers.)

HAPJES

*

TONGROLLETJES IN EEN VERFIJND MADEIRA VISSAUSJE

*

ASPERGESOEP MET ZALMSNIPPERS

*

VARKENSHAAS TARTUFO MET GROENTJES EN MINI AARDAPPELKROKKETJES

€ 43,00/pp



Wijntip

APERITIEF

1050	Cremant D'alsace	€ 16,00 /fles
------	------------------	---------------

WIJN

1052	Chardonnay Merle blanc (wit)	€ 7,90 /fles
1054	Bal De La Rose (rosé)	€ 9,50 /fles
1053	Passo Del sud (rood)	€ 10,50 /fles



Voor de hobbykok

Ga je graag zelf aan de slag in jouw keuken, dan hebben wij voor u het uitgelezen assortiment vers vlees.

VLEESASSORTIMENT

RUND:

Rosbief – Filet pur – Côte à l'os – Chateaubriand – Verse Rundstong

KALF:

Kalfsgebraad

LAM:

Lamskroontjes, Lamsbout (tijdig bestellen!!!)

VARKEN:

Mignonettegebraad – Varkenshaasje – Ardeens varkenshaas –
Varkenswangentjes – Gevuld varkenshaasje – Varkenshaasje Rozemarijn –
Ardeensgebraad – Orloffgebraad

GEVOGELTE :

Kipfilet – Kalkoenfilet – Gevulde kalkoenfilet – Eendenborstfilet



We wensen u allemaal een gezond 2026!
Sterslager Christophe & Marleen en team

Gegevens

Meulebekersteenweg 3, 8720 Dentergem
Tel. 051 63 59 86
www.sterslagerchristopheenmarleen.be
Info@sterslagerchristopheenmarleen.be

Speciale openingsuren voor de feestdagen

Maandag 22/12 Open van 8u00-12u15 14u00-17u30

Dinsdag 23/12 Winkel gesloten

Woensdag 24/12 Winkel gesloten - bestellingen afhalen van 13u30 -16u00

Donderdag 25/12 Winkel gesloten - bestellingen afhalen van 10u00 -11u30

Maandag 29/12 Open van 8u00-12u15 14u00-17u30

Dinsdag 30/12 Winkel gesloten

Woensdag 31/12 Winkel gesloten - bestellingen afhalen van 13u30 - 16u00

Donderdag 01/01 Winkel gesloten - bestellingen afhalen van 10u00 -11u30

Onze feestfolder is geldig tot en met 31 januari 2026