



Feestfolder 2024 - 2025

★ CHRISTOPHE & MARLEEN ★

Beste klanten,

Van harte welkom in onze feestelijke folder 2024 – 2025. 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 18 december (tot 12u via webshop en mail).

OUDEJAARSAVOND & NIEUWJAARSDAG

Bestellen kan tot en met donderdag 26 december (tot 12u 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 2025

STERSLAGER CHRISTOPHE & MARLEEN & TEAM

Feestelijke hapjes

KOUDE HAPJES

4002	Zalm millefeuille	€ 2,55/st
4003	Chou met crème van brie	€ 1,85/st
4004	Chou met gerookte zalm	€ 1,95/st
4005	Glaasje tomaat / pasta met pesto	€ 2,40/st
4006	Glaasje foie gras / appel / peperkoek	€ 2,75/st
4007	Glaasje geitenkaas / paprika / tomatenconfijt	€ 2,75/st
4008	Glaasje zalm-tartaar / citroenmousse	€ 2,50/st
4009	Feestelijke Tapasplank van de chef	€ 13,25/pp
	Belegen ham, pancetta, olijven, honingtomaatjes, tapaskaas, tapassalami, kaasstengels, chou met crème van brie, chou van zalm, glaasje foie gras / appel / peperkoek	



WARMES HAPJES

1070	Mini croques van comté en truffels	€ 1,30/st
1071	Mini pizza	€ 1,20/st
1072	Apero's	€ 1,20/st
1073	Panini tomaat - mozzarella-pesto	€ 2,30/st
1074	Burger foie gras / vijgenconfijt	€ 2,40/st
1075	Apero - Balletjes garnaal (frituur hapje)	€ 1,25/st
1076	Apero - Balletjes kaas (frituur hapje)	€ 1,15/st
1077	Warme tapasschotel	€ 11,25/pp
	Apero's, grillworst, mini croque met comté en truffel, burger foie gras / vijgenconfijt, mini pizza, panini tomaat-mozzarella-pesto	

TIPS VOOR DE OVEN

Verwarm de oven voor op 200°C. Bak de hapjes ongeveer 5 à 10 min op 180°C. Plaats de hapjes in het midden van de oven.



Voorgerechten

Koud

4010	Steak tartaar "Maison"	€ 8,95/pp
4011	Rundscarpaccio van de chef	€ 9,95/pp
4012	Vitello tonnato van de chef	€ 9,95/pp

Warm

4016	Stoofpotje met prei en coquilles	€ 13,30/pp
4017	Visschelp	€ 12,30/pp
4018	Tongrolletjes in madeirasaus	€ 11,50/pp
4019	Scampi op wijze van de chef	€ 12,30/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
836	Broccoli-witloofsoepje met parels van broccoli	€ 6,50/l
835	Aspergesoep met oesterzwammen en een vleugje Madeira	€ 7,50/l
833	Noordzee vissoepje	€ 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	Stoofpotje met prei en coquilles	€ 19,95/pp
4151	Tongrolletjes in Madeirasaus	€ 18,45/pp
4152	Scampi op wijze van de chef	€ 19,45/pp

Vlees

4155	Varkenshaasje tartufo	€ 10,90/pp
4156	Kalkoenorloff van de chef	€ 12,50/pp
4158	Kip ballotine met zachte portosaus	€ 11,95/pp
4159	Kalkoenfilet met champignonsausje	€ 10,90/pp
4160	Kalkoenfilet met jagersausje	€ 10,90/pp
4161	Gevulde kalkoen met abrikoos-pruimen in Fine champagnesaus	€ 12,95/pp
4162	Varkenswangetjes met balsamico tijd	€ 12,60/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

GROENTESCHOTEL GEMENGD

4046	Boontjes met spek, jonge worteltjes, witloofstronkjes	€ 8,40/pp
4047	Boontjes met spek, erwtjes en worteltjes, spruitjes	€ 8,40/pp

KOUDE GROENTJES

4052	Wortel, sla, boontjes, 1 salade, tomaatjes	€ 8,50/pp
4053	Geblancheerde champignons (bij gourmet en steengrill)	€ 2,00/pp

GROENTESCHOTEL BIJ TEPPANYAKI

4054	Jonge worteltjes, witloofstronkjes, boontjes met spek, geblancheerde champignons	€ 9,50/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
4063	Koude bereide aardappelen	€ 10,50/kg



Bij bestellen van Fun Cooking
Kerstavond & kerstdag
Oudejaarsavond & nieuwjaardag
Vanaf 4 pers.
1 fles witte wijn of 1 fles rode wijn gratis



Fun cooking

4065	Teppanyaki	€ 19,80/pp
	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	
4066	Gourmet gevarieerd	€ 9,50 /pp
	10 stukjes vlees, 2 soorten sausjes	
4067	Gourmet speciaal	€ 18,80 /pp
	Eendenborst, rundsvlees, hert, kalf, parelhoenfilet, geitenkaas met spek, kalkoen, varkenshaas, 3 soorten sausjes	
4069	Kindergourmet	€ 7,00/pp
	5 stukjes vlees, 2 soorten sausjes	
4070	Gevarieerde fondue	€ 9,80/pp
	3 soorten vlees, 3 verschillende soorten fondueballotjes, chipolata, 2 soorten sausjes	
4071	Fondue speciaal	€ 14,80/pp
	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

KOUDE BEREIDE AARDAPPELEN, AARDAPPELGRATIN, VERSE FRIETEN

Huur toestel €7,00/st

4073	Stersluger steakbox met koude groentjes	€19,95/pp
	Te bakken op een teppanyaki plaat, grillplaat en je moet geen uren meer in de keuken staan. Onze sterslugers steakbox maak je samen met je gasten klaar aan tafel. Zeer eenvoudig, maar supper lekker!!!	
	2 steaks pp en een assortiment van koude groentjes en 2 warme sausjes en een huisbereide tartaar	
	Keuze uit frietjes of aardappelgratin	



4091

Kerstavond en kerstdag menu

(Bestellen vanaf 2 pers.)

HAPJES

*

VISSCHELP

*

WITLOOF – BROCCOLISOEPJE MET PARELS VAN BROCCOLI

*

KALKOENFILET MET JAGERSAUS – GROENTJES – MINI AARDAPPELKROKETJES

€39.95/pp

4092

Oudejaarsavond en nieuwjaardag menu

(Bestellen vanaf 2 pers.)

HAPJES

*

ASPERGESOEP MET OESTERZWAM EN EEN VLEUGJE MADEIRA

*

SCAMPI OP WIJZE VAN DE CHEF

*

VARKENSHAAS TARTUFO – GROENTJES – MINI AARDAPPELKROKETJES

€ 39.95/pp

Bij bestellen van een menu
Kerstavond & kerstdag
Oudejaarsavond & nieuwjaardag
Vanaf 4 pers.
1 fles witte wijn of 1 fles rode wijn gratis



Wijntip

Aperitief

Prosecco DOCG Superiore

€12,75 per/fles

WIJN

Chardonnay Winesome Coussins

€7,65 per/fles

Bal De La Rose

€7,65 per/fles

Passo Del sud

€9,75 per/fles



Verrasingsbroodjes

Al onze broodjes zijn belegd met onze huisbereide salades en charcuterie zoals krabsalade, gekookte hesp, préparé, jonge kaas, vleessalade, zalmzalade.

Klassiek

4081	8 broodjes met beleg en zonder groentjes witte en bruine broodjes	€ 12,00/8 st
4082	Broodjes per stuk met beleg en zonder groentjes witte en bruine broodjes	€ 1,50/st

Deluxe

4083	8 broodjes met beleg en groentjes witte en bruine broodjes	€ 14,40/pp
4084	Broodjes per stuk met beleg en groentjes witte en bruine broodjes	€ 1,80/st

Kaasplank

Wij stellen voor u een heerlijk, gevarieerd kaasassortiment samen. Vergezeld van vers seizoensfruit en andere lekkernijen.

4085	Kaasassortiment (vanaf 4 pers.)	€ 13,95/pp
------	------------------------------------	------------



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 - kalfsfricassee

LAM:

Lamskroontjes, Lamsbout (Tijdig bestellen!!!)

VARKEN:

Mignonettegebraad - Varkenshaasje - Ardeens varkenshaas -
Varkenswagentjes - Gevuld varkenshaasje - Varkenshaasje Rozemarijn -
Ardeensgebraad - Orloffgebraad

GEVOGELTE :

Kipfilet - Kalkoenfilet - Kwarteltjes - Exotisch kalkoengebraad -
Gevulde kalkoenfilet - Eendenborstfilet



We wensen u allemaal een gezond 2025!
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 23/12 Open van 8u00-12u15 en 14u00-17u00

Dinsdag 24/12 winkel gesloten – bestellingen afhalen van 13u30 -16u00

Woensdag 25/12 winkel gesloten – bestellingen afhalen van 10u00 -11u30

Maandag 30/12 open van 8u00-12u15 en 14u00-17u00

Dinsdag 31/12 winkel gesloten – bestellingen afhalen van 13u30 -16u00

Woensdag 01/01 winkel gesloten – bestellingen afhalen van 10u00 -11u30

Onze feestfolder is geldig tot en met 31 januari

