

STERSLAGER

Christophe & Marleen

feestfolder 2026-2027

Bestellen kan via onze webshop.
Surf naar www.sterslagerchristopheenmarleen.be

Een warm woordje voor de feestdagen

Beste klanten
De feestdagen beginnen bij onze slagerij. De mooiste tijd van het jaar komt eraan! Een periode waarin gezellig samenzijn, genieten aan tafel en mooie momenten met de familie en vrienden centraal staan. Met veel plezier stellen wij jullie onze feestfolder voor, boordevol heerlijke en feestelijke gerechten. Met passie voor ons vak en oog voor kwaliteit doen we er alles aan om jullie feesttafel extra bijzonder te maken. Wij willen jullie van harte bedanken voor het vertrouwen en de steun die jullie ons het hele jaar geven.
Het is ons een plezier om jullie telkens opnieuw te mogen verwennen met onze producten.
Laat je inspireren door onze feestfolder en maak van de eindejaarsperiode een heerlijk moment om samen van te genieten.

Wij wensen jullie en jullie familie warme, gezellige en vooral smakelijke feestdagen, en een gelukkig en gezond nieuwjaar.

Met feestelijke groeten,
het team van jullie Sterslagerij

Tijdens het eindejaar kan je enkel bestellen wat je in deze feestfolder terugvindt.
Vers vlees en charcuterie dienen te worden besteld in de winkel.

Om jullie tijdens de feestdagen optimaal te kunnen bedienen, vragen wij vriendelijk om jullie bestelling tijdig door te geven.
Bedankt voor jullie begrip en vertrouwen!

Bestel voor kerst tot zondag 20 december, 12 uur
Bestel voor Oudejaar tot zondag 27 december, 12 uur

BESTELINFORMATIE

Bestellen kan vanaf 28/11/2026
BESTEL ONLINE op sterslagerchristopheenmarleen.be of met bestelformulier af te halen in de winkel.

Ingevuld terugbrengen in de winkel
- Vers vlees en charcuterie kan in de winkel besteld worden
- Bestellingen via email of telefoon worden niet aanvaard
- Betaling vooraf is verplicht, behalve vers vlees en charcuterie

Openingsuren en afhalen

Maandag 21/12	8u00-12u15 - 14u00-18u00
Dinsdag 22/12	8u00-12u15 - 14u00-18u00
Woensdag 23/12	Winkel gesloten - Automatenshop open
Donderdag 24/12	Afhalen bestellingen vanaf 13u30-15u30
	Winkel gesloten - Automatenshop open
Vrijdag 25/12	Afhalen bestellingen van 10u00-11u30
	Winkel gesloten - Automatenshop open
Zaterdag 26/12	8u00 - 12u15 - 14u00-17u00
Zondag 27/12	8u00-12u00
Maandag 28/10	8u00-12u00 - 14u00-18u00
Dinsdag 29/12	8u00-12u00 - 14u00-18u00
Woensdag 30/12	Winkel gesloten - Automatenshop open
Donderdag 31/12	Afhalen bestellingen van 13u30-15u30
	Winkel gesloten - Automatenshop open
Vrijdag 01/01	Afhalen bestellingen van 10u00-11u30
	Winkel gesloten - Automatenshop open

Vanaf maandag 4 januari terug normale openingsuren.
Onze feestfolder is geldig tot en met 10 februari.

Waarborg & terugbrengen

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 krijg je natuurlijk terug nadat we de goederen in goede en propere staat teruggekregen hebben. Dankjewel voor het begrip!

Er zijn 2 dagen om het leeggoed terug te breng, breng het zeker voor kerst op die dagen terug!
Leeggoed kerstavond - kerstdag
binnenbrengen op maandag 28/12 of dinsdag 29/12
Leeggoed oudejaarsavond – nieuwjaarsdag
binnenbrengen maandag 4/01 of dinsdag 5/01

Tijd om te genieten!





HAPJES

Koude hapjes

6001 Glaasje cocktail van grijze garnalen _____ € 2,50 /st.
6002 Tortilla van kip _____ € 2,25 /st.
6003 Bouche van zalm _____ € 2,25 /st.
6004 Kaasstengels _____ € 5,40 /st.
6005 Kaasvlinders _____ € 5,40 /st.

Warme hapjes

6008 Samosa kip-tikka _____ € 1,25 /st.
6009 Croissant roll ham-kaas _____ € 2,35 /st.
6010 Croissant roll met brie _____ € 2,35 /st.
6011 Bretoense visschelp _____ € 2,85 /st.
6012 Panini tomaat-mozzarella-pesto _____ € 2,25 /st.
6013 Gemarineerde tonijnspiesjes _____ € 2,85 /st.

Tips voor de oven

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

VOORGERECHTEN

Warm

6015 Vissersstoofpotje met coquilles _____ € 12,50 /p.
6016 Visschelp van koolvis, zalm en garnalen _____ € 12,50 /p.
6017 Zalmfilet met choronsaus _____ € 12,50 /p.
6018 Scampi op Italiaanse wijze _____ € 12,50 /p.
6019 Kabeljauwfilet op z'n Brabants _____ € 12,50 /p.

Tips voor de oven voorgerechten

Verwarm de oven voor op 200°C. Dek af met aluminiumfolie en verwarm 20 à 25 min. op 180°C. Als de oven vol zit, kan het opwarmen 5 à 10 min. langer duren.

Soepen

6025 Tomatensoep _____ € 4,90 /l
6026 Tomatensoep met balletjes _____ € 5,70 /l
6027 Witloofroomsoep _____ € 6,20 /l
6028 Aspergeroomsoep met zalmsnippers _____ € 7,50 /l
6029 Rijk gevuld champignonsoepje _____ € 6,20 /l
6030 Bretonse vissoep _____ € 11,00 /l

HOOFDGERECHTEN

Vanaf 2 personen te bestellen

Wij voorzien ruime porties. Al onze hoofdgerechten zijn zonder aardappel- en groentebereiding. Je kan die zelf kiezen uit ons assortiment.

Vis

6050 Stoofpotje met prei en coquilles _____ € 20,00 /p.
6051 Zalmfilet met choronsaus _____ € 20,00 /p.
6052 Kabeljauwfilet op z'n brabants _____ € 20,00 /p.
6053 Scampi op wijze van de chef _____ € 20,00 /p.

Vlees

6060 Gevuld varkenshaasje met champignon-wildsaus _____ € 11,95 /p.
6061 Beenhesp met jagersaus _____ € 11,95 /p.
6062 Kalkoen orloff van de chef _____ € 12,50 /p.
6063 Gevulde kwartel met foie gras en zachte portosaus _____ € 11,95 /p.
6064 Kalkoenfilet in champignonsaus _____ € 12.20 /p.
6065 Kalkoenfilet in Bourgondische saus _____ € 12,20 /p.
6066 Gevulde kalkoen met appel-veenbes & fine champagnesaus _____ € 12,95 /p.
6067 Varkenswangetjes van de chef _____ € 12,60 /p.
6068 Kiprollade appel-veenbes met jus royale _____ € 12,20 /p.

Tips voor de oven hoofdgerechten

Verwarm de oven voor op 200°C. Dek af met aluminiumfolie en verwarm 50 à 55 min. op 180°C. Als de oven vol zit, kan het opwarmen 5 à 10 min. langer duren.

BIJGERECHTEN

Groenteschotel gemengd

6075 Boontjes met spek, jonge wortelen & witloofstronkjes _____ € 8,40 /p.
6076 Boontjes met spek, erwtjes en wortelen & spruiten _____ € 8,40 /p.

Koude groentjes

6077 Wortel, sla, boontjes & tomaatjes _____ € 8,50 /p.
6078 Geblancheerde champignons *(bij gourmet en steengrill)* _____ € 2,00 /p.

Groenteschotel bij teppanyaki

6079 Wortels, witloofstronkjes, boontjes met spek, champignons _____ € 10,00 /p.



Aardappelgerechten

6085 Verse aardappelkroketjes verpakt per 20 stuks _____ € 6,80 /st.
6086 Mini-aardappelkroketten _____ € 0,35 /st.
6087 Aardappelpuree natuur _____ € 9,50 /kg
6088 Aardappelgratin _____ € 11,00 /kg
6089 Voorgebakken frieten _____ € 4,00 /kg

FUN COOKING

6095 TEPPANYAKI _____ € 21,80 /p.
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 vleessausjes, 1 vissaus

6096 GOURMET GEVARIEERD _____ € 11,95 /p.
10 soortjes vlees - 2 sauzen

6097 GOURMET SPECIAAL _____ € 20,80 /p.
Eendenborst, rundsvlees, hert, kalf, parelhoenfilet, geitenkaas met spek, kalkoen, varkenshaas, 3 sauzen

6098 KINDERGOURMET _____ € 7,00 /p.
5 soorten vlees

6099 FONDUE GEVARIEERD _____ € 11,80 /p.
3 verschillende soorten fondueballetjes, chipolata, rundsvlees, varkensvlees, 2 sauzen

7000 FONDUE SPECIAAL _____ € 16,80 /p.
Kip, kalkoen, varkensvlees, rundsvlees, kalfsvlees, 2 sauzen.
Bij gourmet & steengrill kan je de koude of warme groenteschotel bestellen, bij teppanyaki de warme groenteschotel, aardappelgratin of verse frieten.

1627 HUUR TOESTEL _____ € 7,00 /st.

7001 STERSLAGER STEAKBOX MET KOUDE GROENTEN ___ € 21,95 /p.
Bakken op een teppanyaki- of grillplaat en genieten zonder uren in de keuken te staan. Onze Sterslagers-steakbox maak je samen met je gasten klaar aan tafel. Makkelijk en superlekker! 2 steaks per persoon, aangevuld met een assortiment koude groenten, 2 warme sauzen en huisbereide tartaar. Keuze uit frietjes of aardappelgratin.

WIJNTIP

Aperitief

7025 Cremant d'Alsace _____ € 16,00 /fles

Wijn

7026 Chardonnay Merle blanc _____ € 7,90 /fles
7027 Bal de la Rose (rosé) _____ € 9,50 /fles
7028 Passo Del Sud (rood) _____ € 10,50/fles

MENU'S

7020 **Menu kerstavond & kerstdag** *(vanaf 2 pers.)* _____ € 43,00 /p.
Hapjes
Kabeljauw op z'n Brabants
Witloofroomsoep
Kiprollade appel-veenbes met jus royal met groenten en mini-aardappelkroketten

7021 **Menu oudejaarsavond & nieuwjaarsdag** *(vanaf 2 pers.)* _____ € 43,00 /p.
Hapjes
Zalmfilet met choronsaus
Rijk gevuld champignonsoepje
Gevuld varkenshaasje met champignon-wildsaus met groenten
en mini-aardappelkroketten

ONS VERS VLEES

Ga je liever zelf aan de slag in de keuken,
dan hebben wij een mooi assortiment vers vlees.

Rundsvlees

- Rosbief
- Zenuwstuk
- Filet pur
- Côte à l'os
- Chauteaubriand
- Verse rundstong

Kalfsvlees

- Kalfsgebraad

Lamsvlees

- Lamskroon
- Lamsbout

Varkensvlees

- Mignonettegebraad
- Varkenshaasje
- Gevuld varkenshaasje
- Varkenshaasje rozemarijn
- Ardeens gebraad
- Varkenswangetjes
- Orloffgebraad
- Gepikeerd gebraad

Gevogelte

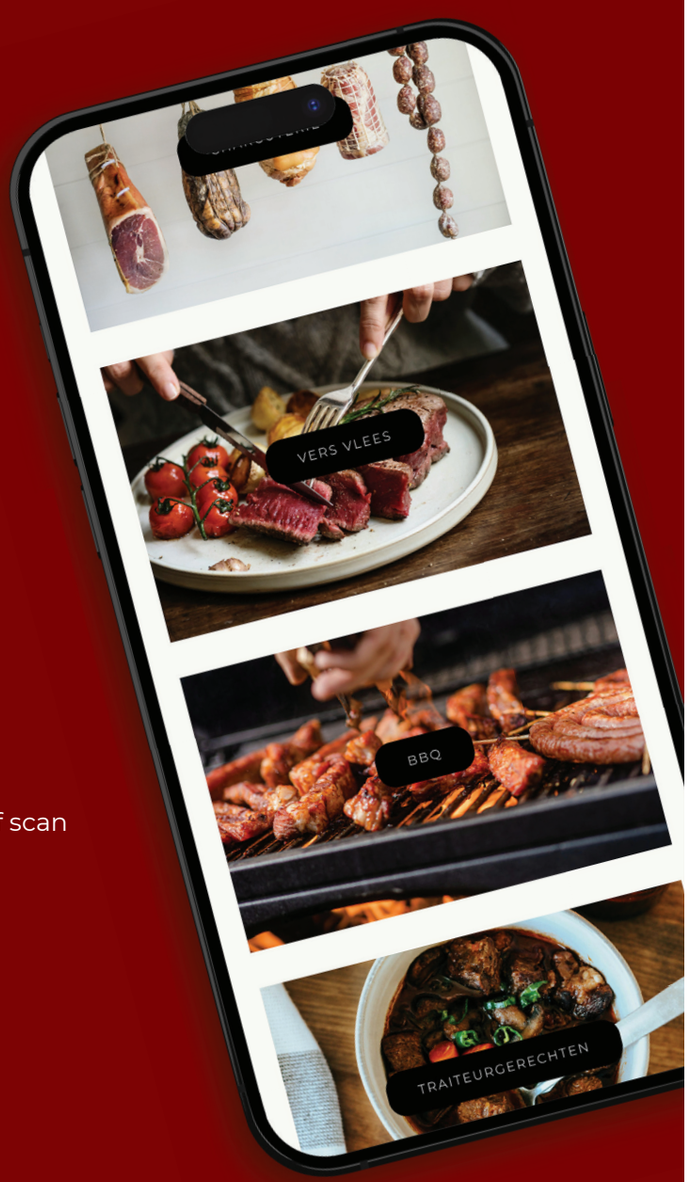
- Kipfilet
- Kalkoenfilet
- Gevulde kalkoenfilet
- Eendenborstfilet

Wild op bestelling

Alle wildsoorten moeten min. 5 dagen op voorhand besteld worden.

STERSLAGER

Christophe & Marleen



nieuw bij STERslager Christophe & Marleen

Bestel vanaf nu via onze nieuwe webshop.
Surf naar www.sterslagerchristopheenmarleen.be of scan

MEULEBEKESTEENWEG 3, 8720 DENTERGEM