



Sterslager De Wachter

Bovenstraat 7 - 2880 Bornem

Tel: 03/889.06.73

Mail: dewachterjoenels@telenet.be
dewachter.be

web: www.sterslager-

Sterslager De Wachter



Like us on Facebook

Specialiteit - "Gevulde kalkoen van het huis" 20,80 €/kg (vullingen : krieken, champignons, appel en rozijn, mandarijntjes, truffel

Eventueel met Fine champagnesaus of wildsaus - 10 €/l

Gevulde babykalkoen 30.00 €/st

Gevulde kalkoenrollade 27.30€/kg

Gevulde kwartel 7.95€/st

Gevulde parelhoen 29.30€/kg

Gevuld piepkuikentje 9.40€/st

Gevulde wilde eend 29.30€/kg

Wildragoût : - 28,00 euro /kg - eigen bereiding

Gevulde appel en veenbessen – 1.00 euro/stuk

gratin aardappelen - 8,00 euro /kg

Voor de keukenprins en -prinses

Alle nobele soorten van vers vlees en gevogelte zijn tijdens de feestdagen eveneens verkrijgbaar alsook het wildassortiment.

Wild is enkel op bestelling verkrijgbaar en hier gelden dagprijzen.

VERHUUR VAN FONDUE- EN GOURMETSETJES - 3,70 €

Fondue 300 gr 8,00 €/pp	Gourmet 350 gr 9,00 €/pp	Stonegrill 350 gr 9,00 €/pp	Kindergourmet 5,00 €/pp	Gourmet de luxe 10 €/pp	Wildgourmet 18,50 €/pp hert, eend, everzwijn, parelhoenfilet
Runds, kalfs, kip, fonduebolletjes Mini-worstjes grillworst	Steak, varkenslapje cordon-blue mini-burger kipboomstammetje Mini-worstje Kipfilet	Steak, kalfslapje, Lamscotelet, Kipfilet Kalkoensteak Mignonette Breydelspek	Steak, kippenfilet, mini-hamburger mini-worstje	Steak V-haasje Lamscot Kalfslapje Kipfilet Cordon-blue Kwarteleitje Geitenkaasje met spek	Met wildsaus, groenten en kroketten 24,50 €/pp

NIEUW : tafelbbq : neem een kijkje op onze site voor meer info !!!

Teppan-yakki – 15 €.pp – gekruide steak / gem.kipfilet / gem.lamscot / kwarteleitje / geitenkaasje met spek / kabeljauwhaasje / zalm / 2 gem. scampi's



Groentenschotel - 6,00 €-PP

Wij bieden u, ter vervollediging van uw vleeschotel, graag een groentenassortiment aan.

Naast sla, tomaat, komkommer, wortelen, aardappelsla, brood, drie warme of koude sausen serveren wij u er graag een pastasalade van de chef bij.

Kaasschotel - (hoofdgerecht - 250 gr- 11,00 € PP)- dessert 150 gr. 7,00 € pp

Uit ons gamma franse, belgische en enkele eindejaarskazen maken wij of u (naar eigen keuze) een heerlijke kaasplank, om er een volledige maaltijd van te maken bieden wij u hierbij brood en vers fruit aan om dit geheel perfect te maken.

Charcuterieschotel- 6,00 €/pp

Schotel van fijne vleeswaren verrijkt met de heerlijke wild- en eindejaarspaté's en bijhorende confituren.

Om u nog beter van dienst te zijn hebben wij ook dagverse groenten en fruit, zodat wij u ook met de feestdagen met dit assortiment kunnen dienen.

Aardappelassortiment

Verse aardappelkroketten – 0,30 €/stk

kaaskroketten – 2,00 € /stk

Garnaalkroketten- 6,00 /stk

gratinaardappelen – 8,00 €/kg

Eindejaarsbuffet - 25,00 €/pers.- vanaf 10 pers.

- Heerlijke Noorse zalm Belle-vue aangevuld met gerookte zalm, en gerookte forelfilet
- Traiteur tomaatje met garnaltjes uit de Noordzee
- Glaasje met rivierkreeft en krabsalade
- Asperges in Meesterlijke ham
- Meloenbootjes met gedr. Sterslagersham
- Toscaans gebraad
- Eindejaarspaté met confijt
- Gemarineerd kippeboutje

Onze schotels zijn versierd met vers fruit en worden vergezeld van dagverse groenten, pastasalade, aardappelsalade, sausen en brood.

Eindejaarsschotel – 18,00 €/pers. - vanaf 4 pers.

- Noorse zalm, gerookte zalm en gerookte forelfilet en tomaat crevette.
- Gemarineerd kippeboutje, Toscaans gebraad , Pastrami
- Eendemousse met porto vergezeld van confijt.
- Aardappelsla, dagverse groentjes, sausen en broodjes.

Tijdens de eindejaarsfeesten zijn enkele deze buffetten te verkrijgen !

Eindejaarsmenu

Aperitiefhapjes warm

Worstenbroodje	0,90 €
Mini videe - kaassaus	0,95 €
Mini videe - kippevulling	0,95 €
Mini pizza	1,20 €
Croissants met gerookte zalm	0,90 €

NIEUW

Mini hot dog	1,40 €
Mini Black burger Charolais	1,40 €
Mini visrolletje	1,20 €
Mini bagel zalm-kruidenkaas	1,10 €

Koude voorgerechten

Prijs/persoon

• Rundscarpaccio van de chef	7,00 €
• Trio van wildpastei met confijt	7,00 €
• Slaatje van scampi en kip met Madrasdressing	9,60 €

Soepen

• Tomatenroomsoep + balletjes	4,50 €/l
• Witloofroomsoep	5,00 €/l
• Bospaddenstoelencrème met spekjes	6,00 €/l
• Pastinaaksoep	6,00 €/l

Warme Voorgerechten

Scampi maison en ravioli	7,00 €
Truffel ravioli met boschampionns, gerookte eendeborst	7,00 €
Duo van tong en zalm met witte wijnsaus	8,20 €

Hoofdgerechten

• Kalkoenfilet Fine Champagne	13,00 €
• Varkenshaasje Archiduc	14,00 €
• Tournedos van eend met druivensaus	15,00 €
• Op vel gebakken zalmfilet met roomsaus en juliennegroentjes	16,20 €
• Wildragoût van het huis	18,00 €
• Hertebiefstukjes met bospaddenstoelensaus	20,00 €

Al onze hoofdgerechten zijn voorzien van 5 aardappelkroketten /persoon of een aardappelvariant vermeld in het hoofdgerecht.



Dessert

- Bosvruchtenfantasie – 4,50 €/st
- Chocodaveverassing – 4,50€/st

KERSTMENU – 26,20€/pp

Tomatenroomsoep met balletjes
Scampi maison met tagliatelli
Kalkoenfilet Fine Champagne
Bosvruchtenfantasie of chocodaveverassing

oud Naar NieuwMENU – 33,50€/pp

Witloofroomsoep
Truffelravioli met boschampignons en gerookte eendeborstfilet
Hertebiefstukjes met bospaddestoelensaus
Bosvruchtenfantasie of chocodaveverassing

U kan zelf uw feestmenu samenstellen aan de hand van onze menukaart.

Op zoek naar een feestcadeau ? Schenk een “ Sterslagercadeaubon” !!!!

Voor de menu's kan u bestellen tot :

20 december voor kerstavond
27 december voor oudejaarsavond

OPENINGSUREN FEESTDAGEN

- Zondag 23 en 30 december GESLOTEN
- Maandag 24 en 31 december doorlopend open van 8 uur tot 14 uur
- Dinsdag 25/12 en 1/1 GESLOTEN
Enkel BESTELLINGEN AFHALEN tussen 11 uur en 12 uur
- GESLOTEN VAN 1 januari tem 4 januari 2019 !

Wij wensen u gezelligheid aan tafel !!! Een vrolijke kerst en een gezond 2019 !!

