



Atelier Hoeve Liekens

www.slagerijhoevelieken.be



Eindejaarsfolder

Voor bij de aperitief

Assortiment warme hapjes (16 stuks) De klassieke ovenhapjes maar altijd succes. <i>Grijs garnaaalhapje, vol-au-vent hapje, mini-pizza, ambachtelijk worstenbroodje.</i>	15,50 €
Gebakken kippenboutjes per 500gr Krokant gebakken kippenboutjes met pittig sausje	7,00 €
Gegratineerde oesters (6 stuks)	21,00 €
Italiaanse bruchetta's (8 stuks) 8 zuiders gekruide bruchetta's ovenklaar	16,00 €
Italiaanse plank "new style" (4 tot 6 pers.) Pure verwennerij voor bij het aperitief of in de latere uurtjes	39,00 €
Verrassingsbrood (4 à 5 pers.) ...voor de vroegere maaltijd of in de late uurtjes Voor 4 à 5 personen. <i>Brood gevuld met 20 harde of zachte sandwiches met een assortiment van salades en charcuterie.</i>	49,00 €/stuk

Voorgerechten

Scampi's op wijze van de chef 5 kortgebakken scampi's in roze pepersaus met groentensliertjes en toefje puree	11,50 €/pp
Rundcarpaccio de la casa Flinterdun rundsvlees op de magische wijze van onze chef...super lekker	10,50 €/pp
Vitello tonnato Zacht pocheert kalfsvlees met tonijnmayo, kappertjes, rucola	11,50 €/pp
Halve gegrilde kreeft Ovenklaar en overheerlijk	24,50 €/stuk
Fantasie van wildpaté's (3 à 5 personen) Combinatie van verschillende soorten wildpaté, foie gras, verse vijg en konfijt. (waarborg plank €20,00)	49,00 €/plank
Kaaskroketjes uit eigen keuken	3,90 €/2 stuks
Grijze garnaalkroketjes uit eigen keuken	7,90 €/2 stuks

Feestelijke soepen

Tomatenroomsoep van het huis Onze klassieke tomatensoep gebracht op een feestelijke wijze met kalfsballetjes, peterselie en een vleugje room	5,00 €/liter
Velouté van witloof Fijne roomsoep van brussels lof gegarneerd met parelhoensnippers	6,90 €/liter
Kreeftensoep Stevige bisque, kreeftenvlees, vleugje cognac	8,90 €/liter
Gegrilde pompoensoep “zeer lekker” Het grillen van de pompoen geeft deze soep een fantastische smaak.	5,90 €/liter

Hoofdgerechten (te bestellen vanaf 2 pers.)

Parelhoensuprème met druifjes Parelhoenfilet traag gegaard, druivensaus, 2 gevulde appeltjes	19,55 €/pp
Kalkoenrollade met exotische roomsaus Gevulde kalkoenrollade met de gekende exotische roomsaus, 2 gevulde appeltjes veenbes.	14,50 €/pp
Duo van tongrolletjes en roze zalm 3 mooie tongrolletjes, roze zalm, garnaaletjes, hollandaise, primeurgroentjes	21,95 €/pp
Hertenkalffilet “durbuy” Hertenkalffilet, jachtsaus, appeltje, primeurgroenten	25,90 €/pp
Stoofpotje van hertenragout op franse wijze Hertenragout vergezeld van jagerssaus, gevuld appeltje, primeurgroentjes	19,55 €/pp
Eendenborstfilet in sinaasappelsaus Traaggegaarde geflambeerde eendenborst in een zachte sinaasaus, 2 gevulde appeltjes	22,90 €/pp

Eveneens verkrijgbaar per gewicht

- Vol au vent
- Kalkoenstoofpotje
- Konijnbillen traag gegaard
- Hertenragout
- Tongrolletjes met zachte hollandaise
- Coq au vin
- Kalkoenfilet in jachtsaus
- ...



Onze specialiteiten

- Gevulde kalkoen (3,5kg) voor 7 à 8 pers** **65,00 €/stuk**
“AL JAREN EEN VASTE WAARDE MET KERST”
Kalkoen uitgebeend en opgevuld met een heerlijke kalkoenfarce, mandarijn, truffel, noten licht geparfumeerd met calvados.
Hierbij bevelen wij onze exotische roomsaus en gevulde appeltjes aan.
- Gevulde kalkoen (4kg)** **75,00 €/stuk**
Idem zoals hierboven beschreven maar dan voor de net iets grotere tafel
- Gebakken kerstkalkoen (3,5kg)** **100,00 €/stuk**
Deze kalkoen van 3.5kg wordt voor u gebakken, vakkundig versneden en wordt voorzien van 1,5liter exotische roomsaus. U hoeft deze enkel op te warmen gedurende 45 min op 150°C.
- Gevulde kalkoenrollade (gebraadje) voor de kleinere tafel** **5,00 €/pp**
Idem zoals hierboven beschreven maar dan vanaf 4 pers.
- Feestgebraadje “Atelier Hoeve Liekens”** **15,50 €/voor 2 pers**
Kalkoenrollade met een vulling van parelhoengehakt, truffel, nootjes, boschampignons in een jasje van lichtgerookt spek en rozemarijn.
(saus inbegrepen)

Onze vleesspecialiteiten waar we gekend voor zijn.

Toscaanse zesrib

24,40 €/kg

Eén van onze chefs zal jullie hier verder mee begeleiden.

Wie houdt van een lekker stukje wit-blauw rundsvlees moet zeker onze toskaanse zesrib proberen.

De zesrib wordt vacuüm gemarineerd met toskaanse kruiden.

Dit kan je combineren met de primeurgroenten, champignonsaus of vleesjus.

Hertenkalffilet

63,00 €/kg

Hertenkalffilet is de crème de la crème onder het wild; botermals en zeer lekker van smaak.

Hier kunnen wij perfecte aanvullingen bijleveren van groenten en sauzen.

Onze chefs geven u de perfecte bakwijze graag door.

Succes gegarandeerd!

Pata negra filet

36,30 €/kg

Pata negra filet is afkomstig van het zwarte Spaanse iberico varkensras

en heeft zijn sublieme smaak te danken doordat de varkens gevoerd worden met eikels.

Het vlees is zeer licht gemarmerd, zeer mals en heeft een lichte notensmaak.

Hertenragout

27,90 €/kg

“EEN TOPPER ONDER DE VERSE RAGOUTS”

Zeer fijne magere hertenragout waar u zelf mee aan de slag kunt als keukenchef.

Maak er een lekkere stoofpot van waar u uw familie zeker mee zult verrassen!

Onglet

23,50 €/kg

Onglet is een stukje uit de flank van het rund en is in frankrijk een ware delicatessen.

Wij geven het een fijne kruiding met rozemarijn.

U hoeft hem enkel nog te bakken als een steak met de gewenste saignant.



Aardappelbereidingen

Aardappelkroketten steeds te bestellen per veelvoud van 10	3,40 €/ voor 10 stuks
Amandelkroketjes steeds te bestellen per veelvoud van 10	4,20€ /voor 10 stuks
Aardappelpuree	4,00 €/500gr
Groentenpuree Keuze uit: wortel, spinazie, pastinaak, boerenstomp	4,50 €/500gr
Gratin dauphine	5,00 €/500gr
Aardappelsalade	4,00 €/500gr
Franse krieltjes rozemarijn	5,00 €/500gr



Garnituren voor koud of warm

Rauwkost groentenschotel met aardappelsalade	5,90 €/pp
Primeurgroentjes Witloof, boontjes met spek, worteltjes, spruitjes, gratin tomaatje	6,25 €/pp
Gevuld appeltje met veenbessen	7,80 €/4 stuks
Huisgemaakte koude sauzen Keuze uit: zigeuner, cocktail, tartaar, look	4,00 €/400gr
Huisgemaakte warme sauzen Keuze uit: champignon, peper, fine champagne, jagers, witte druiven, hollandaise, exotische roomsaus, ...	7,50€/500gr

Atelier Hoere Liekens.
waar fijne smaken en goede ideeën
elkaar ontmoeten.





Gelegenheidsschotels

FIJNPROEVERSGOURMET (vanaf 2 pers.) **19,25 €/pp**
OOK GESCHIKT OM TE BAKKEN OP GRILLPLAAT OF STEENGRILL.
Gezellig kokkerellen met de beste specialiteiten van het huis:
eendenborstfilet, pata negra, lamsfilet, kalfssteak, tournedos, hertenkalffilet, berloumikaas

Combi gourmet + groentenschotel + aardappelsalade + koude sauzen 26,15 €/pp

FEESTGOURMET CLASSIC (vanaf 2 pers.) **13,40 €/pp**
Tournedos met kruidenboter
Entrecôte burger
Chipolataworstje
Gemarineerde lamsfilet
Ardeens vinkje
Kipsaté
Varkenshaasje

Combi gourmet + groentenschotel + aardappelsalade + koude sauzen 20,30 €/pp

GRILL "PURE" (vanaf 2 pers.) **18,50 €/pp**
EEN SELECTIE FIJNE VLEESSPECIALITEITEN PUUR NATUUR
ZONDER KRUIDEN OF MARINADES.
Limousin entrecôte
Lamskroontje
Short-rib burger 100%
Pata negra filet iberico
Kalftournedos
Hertenkalffilet

Combi grill puret + groentenschotel + aardappelsalade + koude sauzen 25,40 €/pp

DEGUSTATIE FONDUE (vanaf 2 pers.) **12,70 €/pp**
Extra malse stukjes rundsvlees van de filet
Kalfsfiletblokjes
Kalkoenblokjes
Varkenshaasje
Vinkjes van gerookt spek met gekruid gehakt
Assortiment kalfsgehaktbolletjes

Combi degustatie fondue + groentenschotel + aardappelsalade + sausjes 19,60 €/pp

WILDFESTIJN VOOR OP DE BAKPLAAT (vanaf 2 pers.) 21,50 €/pp

Parelhoenfilet
Everzwijnfilet
Hertenkalffilet
Eendenborstfilet
Iberico haasje
Boschampignons en wildsaus

Combi wildgourmet + primeurgroenten +2 warme sauzen + gratinpatatjes 31,50 €/pp

JUNIOR GRILL 6,50 €/pp

Kipsateeke
Hamburger
Kalfsworstje
Kalkoensneetje
Een superleuke verrassing!

CHARCUTERIESCHOTEL (vanaf 4 pers.) 14,50 €/pp

Zeer verzorgde en rijkelijke charcuterieschotel
aangevuld met diverse salades en vers fruit

Waarborg planken 20,00 €

KAASSCHOTELS (vanaf 4 pers.)

Uitgebreid assortiment binnen- en buitenlandse kazen
vergezeld van noten, assortiment vers fruit, appel-rozijn chutney

Als hoofdgerecht (300gr) 14,50 €/pp

Als dessert (200gr) 12,40 €/pp

Waarborg planken 20,00 €



Enkele aandachtspunten voor U de bestelling plaatst:

- Neem eerst aandachtig de folder door zodat U weet wat er juist moet besteld worden.
- Plaats uw bestelling in één keer voor de komende dagen, na de bestelling iets wijzigen brengt alleen maar problemen met zich mee.
- Hou er rekening mee dat we op 24, 25, 26 december en 31 december, 1 en 2 januari geen winkelverkoop hebben, dus stellen wij voor om een lijstje te maken en alles samen te bestellen.
Ook charcuterie en andere zaken bestellen is de boodschap!
- Wij nemen de bestellingen op in de winkel of aan de telefoon, NIET via mail of WhatsApp.
- Voor kerst kan u ten laatste op 21/12 bestellen, voor nieuwjaar is dat ten laatste 28/12.
- Door Corona zijn wij van vorig jaar beginnen werken met een tijdsslot. Dit wil zeggen dat de bestelling op een bepaald uur dient afgehaald te worden, zodanig dat er nooit te veel mensen samen in de winkel staan. Dit was zo een succes vorig jaar dat we dit systeem zeker terug gaan toepassen. Mogen wij dan ook heel vriendelijk vragen om u aan het tijdstip te houden dat afgesproken is aub. Kan u de bestelling door omstandigheden niet op het gegeven tijdstip komen afhalen verwittig ons dan even.
- Waarborgen voor planken ect. dienen cash betaald te worden.

Uitzonderlijke openingsuren

VRIJDAG 24/12

enkel open voor bestellingen van 8.00 tot 16.00u

ZATERDAG 25/12

gesloten

VRIJDAG 31/12

enkel open voor bestellingen van 8.00 tot 14.00u

ZATERDAG 1/01/22

GESLOTEN

MAANDAG 3 jan.

open vanaf 10.00u

ANDERE DAGEN NORMAAL OPEN VAN 8 UUR TOT 18 UUR

**P.S PRIJZEN ONDER VOORBEHOUD VAN MARKTSCHOMMELINGEN.
DEZE UITGAVE VERVANGT ALLE VORIGE EDITIES.**

Atelier Hoere Liekens

wenst u alvast

een prettig en gezond 2022!



Atelier Hoeve Liekens

www.slagerijhoeveliekens.be



ST-BENEDICTUSSTRAAT 2
2640 MORTSEL
03/449/55/45

OPEN/ MA,DI,WO,DO,VR 8.00 TOT 18.
ZAT. 8.00 TOT 17.00 DOORLOPEND
ENKEL ZONDAG GESLOTEN.