



Atelier Hoeve Liekens

www.slagerijhoeveliekens.be



Eindejaarsfolder

Feestfolder 2023.

Beste klant,

De feestdagen staan voor de deur en dat betekent dat het weer tijd is voor prachtig versierde kerstbomen met cadeautjes eronder, mooie tradities en vooral **gezellig samenzijn met familie en vrienden.**

Het startschot van deze mooiste tijd van het jaar wordt bij Atelier Hoeve Liekens traditioneel gegeven met onze **vernieuwde feestfolder.**

Voor dit exemplaar hebben we een mooi assortiment samengesteld van **culinaire hoogstandjes uit eigen atelier.** Stuk voor stuk ambachtelijke lekkernijen waarmee je de harten van de grootste fijnproevers tot de kleinste tafelenoten veroverd.

Wat staat er dit jaar in onze feestfolder? Onze **klassiekers** zoals de gevulde kalkoenen, kalkoenrollade en ragouts mochten zeker niet ontbreken. Net als de feestschotels en gourmets die al jaren zo geliefd zijn.

Nieuw dit jaar is dat je je **kerst- of nieuwjaarsmenu helemaal op maat kan samenstellen.** Je kiest dus zelf welke bijgerechten je wil combineren met onze klassiekers. Onze baktips zullen je vast helpen om de juiste keuze te maken.

Dus of je nu gezellig met 2 tafelt of een groot familiefeest organiseert, bij Atelier Hoeve Liekens vind je alles wat je nodig hebt voor een **geslaagd kerst- of nieuwjaarsfeestijn.**

Wij kijken uit naar een smakelijke feestperiode!

Team Hoeve Liekens

Aperitief

Assortiment warme hapjes (16 stuks) € 18,70
Grijs garnaalhapje, vol-au-vent hapje, mini-pizza, ambachtelijk worstenbroodje.

Assortiment vegetarische warme hapjes (12 stuks) € 15,10
Ovenhapjes met ricotta, spinazie of op Mediterraanse wijze

Ambachtelijke worstenbroodjes (12 stuks) € 9,00
Ovenklaar bladerdeeghapje met huisbereid gehakt

Partymix (4 à 5 personen) € 47,50
Grillworst, mini-saté, kippenboutje, ribbetjes, oosterse balletjes met dip

Italiaanse borrelplank (4 à 6 personen) € 51,90
Haal de zon in huis met een assortiment aan Italiaanse antipasti

Waarborg planken € 20,00

Voorgerechten

Rundscarpaccio de la casa € 13,20/pp
Flinterdun gesneden rundsvlees met pesto vinaigrette, rucola, Parmezaan en pijnboompitten

Carpaccio van hert € 16,90/pp
Flinterdun gesneden hertenvlees, afgewerkt met notenolie, walnoten, Pecorino en herfstslaasje

Garnaalcocktail € 17,60/pp
Hapje van Noordzeegarnalen en zalm zoals het vroeger bij de bomma geserveerd werd

Visschelp € 13,20/pp
Stukje zalm, kabeljauw, tongrolletje, garnalen overgoten met een vissaus, afgewerkt met een toefje puree

Vegetarische gevulde portobello € 8,95/stuk
Portobello gevuld met spinazie, tomaat en feta

Duo van artisanale kaaskroketjes € 4,50/2 stuks

Duo van artisanale garnaalkroketjes € 10,50/2 stuks

Assortiment van patés Toonbankprijzen
Ontdek onze selectie wildpatés, huisbereide patés en bijpassende konfijten om je voorgerecht of hapje zelf te bereiden



Feestelijke soepen van het huis

Tomatenroomsoep Met balletjes en een vleugje room	€ 6,10/liter
Kreeftensoep Bisque van schaaldieren met kreeft en een vleugje cognac	€ 11,50/liter
Oosterse pompoensoep Met smaakmakers zoals limoengras en gember	€ 7,80/liter

Hoofdgerechten

*Opgelet! Onze hoofdgerechten worden per 2 personen en zonder bijgerechten geserveerd.
Stel in deze folder zelf je menu samen met hoofd- en bijgerechten.*

Kalkoenrollade met exotische roomsaus Gebakken kalkoengebraadje gevuld met een heerlijke vulling van gehakt, mandarijn, truffel, noten en licht geparfumeerd met calvados, met exotische roomsaus	€ 18,50/2 pers
Wildragout Everzwijn	€ 21,00/2 pers
Wildragout Hert	€ 24,50/2 pers
Hertenkalffilet met Grand Veneur	€ 42,00/2 pers
Parelhoenfilet met druivensaus	€ 24,80/2 pers
Bereide Belgische konijnenbillen	€ 30,00/3 stuks
Vol-au-vent van het huis	€ 15,00/2 pers
Varkenswangetjes van de chef	€ 21,00/2 pers
Vispannetje met wittewijnsaus	€ 22,00/2 pers



Onze specialiteiten

Gevulde kalkoen voor de kleine tafel (7 à 8 personen) Kalkoen van 3,5 kg uitgebeend en opgevuld met een heerlijke vulling van gehakt, mandarijn, truffel, noten en licht geparfumeerd met calvados	€ 82,00/stuk
Gevulde kalkoen voor de grotere tafel (9 à 10 personen) Kalkoen van 4 kg uitgebeend en opgevuld met een heerlijke vulling van gehakt, mandarijn, truffel, noten en licht geparfumeerd met calvados	€ 95,00/stuk
Tip! Onze kalkoenen smaken extra lekker met onze exotische roomsaus en gevulde appeltjes.	
Gebakken kerstkalkoen (7 à 8 personen) Liever lekker makkelijk? Kies dan voor de gebakken gevulde kalkoen van 3,5 kg, vakkundig versneden en voorzien van 1,5 liter exotische roomsaus	€ 105,00/stuk
Gevulde kalkoenrollade (4 personen) Kalkoengebraadje van 1 kg gevuld met een heerlijke vulling van gehakt, mandarijn, truffel, noten en licht geparfumeerd met calvados	€ 28,00/stuk
Feestgebraadje 'Atelier Hoeve Liekens' (2 à 3 personen) Kalkoenrollade met een vulling van parelhoengehakt, truffel, nootjes, boschampionns in een jasje van lichtgerookt spek en rozemarijn	€ 24,90/stuk
Verse hertenkalffilet Het beste stukje vlees van het hert: de shortloin. Dit deel levert mals en smaakvol vlees dat vaak wordt gebruikt voor culinaire bereidingen en gerechten	€ 60,00/kg
Verse hertenragout Onze verse hertenragout heeft een stevige textuur en een natuurlijke wildsmaak, waardoor het ideaal is voor het maken van rijke en hartige hertenragout	€ 35,00/kg



Feestschotels

Fijnproeversgourmet (vanaf 2 personen) Gezellig kokerellen aan tafel met de beste specialiteiten van het huis: eendenborstfilet, pata negra, lamsfilet, kalfssteak, tournedos, hertenkalffilet en berloumikaas All-in formule met groenteschotel, aardappelsalade en koude sauzen	€ 24,70/p.p. € 33,10/p.p.
Feestgourmet Classic (vanaf 2 personen) Gezellig kokerellen aan tafel met onze klassiekers die altijd scoren: tournedos met kruidenboter, entrecôte-burger, chipolata worstje, gemarineerde lamsfilet, Ardeens vinkje, kipsaté en varkenshaasje All-in formule met groenteschotel, aardappelsalade en koude sauzen	€ 16,20/p.p. € 24,60/p.p.
Wildgourmet (vanaf 2 personen) Gezellig kokerellen aan tafel met onze selectie van het beste wild: parelhoenfilet, everzwijnfilet, hertenkalffilet, eendenborstfilet en ibericohaasje met bijhorende wildsaus en assortiment boschampionns All-in formule met primeurgroenten, aardappelgratin en warme sauzen	€ 26,15/p.p. € 37,70/p.p.
Junior grill (vanaf 1 persoon) Gezellig kokerellen aan de kindertafel met kipsaté, hamburger, kalfsworstje, kalkoensneetje en een leuke verrassing	€ 7,90/p.p.
Degustatiefondue (vanaf 2 personen) Gezellig kokerellen aan tafel met extra malse stukjes rundsvlees, kalfsfiletblokjes, kalkoenblokjes, varkenshaasje, vinkjes van gerookt spek met gekruid gehakt en assortiment kalfsgehaktbolletjes All-in formule met groenteschotel, aardappelsalade en koude sauzen	€ 15,40/p.p. € 23,70/p.p.
Extra's gourmet 4 mini burgers € 6,50 4 mini chipolata € 6,50	Extra's fondue 300 gr balletjes € 7 300 gr rundsvlees € 10
Charcuterieschotel (vanaf 4 personen) Zeer verzorgde en rijkelijke charcuterieschotel aangevuld met diverse salades en vers fruit Waarborg planken	€ 17,50/p.p. € 20,00
Kaasschotels (vanaf 4 personen) Uitgebreid assortiment van binnen- en buitenlandse kazen met noten, vers fruit, appel- en rozijn chutney. Ideaal als hoofdgerecht, maar kan ook geserveerd worden als dessert Waarborg planken	€ 15,20 - € 18,20/p.p. € 20,00

Aardappelbereidingen

Aardappelkroketten Steeds te bestellen per veelvoud van 10	€ 4,10/10 stuks
Amandelkroketten Steeds te bestellen per veelvoud van 10	€ 5,10/10 stuks
Krokines met veenbessen Peervormige kroketjes met vulling van veenbessen	€ 6,80/10 stuks
Krokines met truffel Peervormige kroketjes met vulling van truffel	€ 7,50/10 stuks
Aardappelpuree	€ 5,50/500 gr
Groentepuree	€ 5,80/500 gr
Keuze uit: wortel, spinazie, pastinaak of 'boerenstoemp'	
Gratin dauphinois	€ 6,80/500 gr
Aardappelsalade	€ 5,50/500 gr
Franse krieltjes met rozemarijn	€ 6,50/500 gr
Pomme duchesse XL Torentje van aardappelpuree	€ 3,20/2 stuks





Bak en bereidingstips

Warme aperitiefhapjes

Verwarm de oven of airfryer voor op 175°C. Verwijder het plastic deksel en bak de aperitiefhapjes 10 minuten in de voorverwamde oven of airfryer.

Visschelp en gevulde portobello

Verwarm de oven voor op 180°C. Verwijder het plastic deksel en bak de visschelp/de portobello 15 à 20 minuten in de voorverwamde oven.

Soepen

Warm de soepen al roerend op in een pannetje op een zacht vuurtje.

Hoofdgerechten, warme groentjes, appeltjes en peertjes

Verwarm de oven voor op 160°C. Verwijder het plastic deksel en dek het gerecht af met aluminiumfolie. Plaats de schotel 25 à 30 minuten* in de voorverwarmde oven.

*De hertenkalfilet met Gran Veneur en de Parelhoenfilet met druivensaus hebben maar een 15-tal minuten in de oven nodig.

Gevulde kalkoen

Haal de kalkoen 2 uur op voorhand uit de koelkast. Verwarm de oven voor op 150°C. Plaats de gevulde kalkoen (mét bakzak*) in de oven. Een kalkoen van 3,5 kg heeft 2,5 uur de tijd nodig. Een kalkoen van 4 kg heeft 3 uur tijd nodig.

*De bakzak zorgt ervoor dat de kalkoen lekker sappig wordt en niet aanbrandt.

Gebakken kalkoen

Verwarm de oven voor op 150°C en dek het gerecht af met aluminiumfolie. Plaats de kalkoen 45 minuten in de voorverwarmde oven.

Gebraadjes en rollades

Verwarm de oven voor op 170°C. Verwijder het plastic deksel en plaats het gebrad of de rollade 45 minuten in de voorverwarmde oven.

Alle kroketten en krokines

Zowel de kaas- en garnaalkroketten als de aardappel- en amandelkroketten zijn uitsluitend geschikt voor de friteuse (op 170°C). Bak ze daarom ook NIET in de oven of airfryer.

(Aardappel)purees

We verpakken de purees in een speciaal magnetron bakje. Prik gaatjes in het deksel, plaats het bakje in de microgolfoven en verwarm de puree enkele minuten op ongeveer 650 watt.

Warme sauzen en bereide veenbessen

We verpakken de warme sauzen in een speciaal magnetron bakje. Haal het deksel van de verpakking, plaats het bakje in de microgolfoven en verwarm de saus enkele minuten op ongeveer 650 watt.

Gratin dauphinois

Verwarm de oven voor op 150°C. Haal het deksel van de verpakking, plaats het bakje vervolgens 10 à 15 minuten in de voorverwarmde oven.

Pommes duchesse en Franse krieltjes

Verwarm de oven voor op 150°C. Verwijder het plastic deksel en plaats de verpakking 15 à 20 minuten in de voorverwarmde oven.

Bijsgerechten en sauzen

Koude groenteschotel In porties van 2 personen: sla, tomaat, komkommer, witloof, boontjes en aardappelsalade	€ 14,50/2 pers
Warme primeurgroenten In porties van 2 personen: witloof, boontjes met spek, wortelen, spruitjes en gratin tomaatje	€ 16,00/2 pers
Appeltjes gevuld met veenbessen Verpakt per 4 appeltjes	€ 11,40/4 stuks
Peertjes gevuld met passievrucht Verpakt per 6 peertjes	€ 9,95/6 stuks
Huisgemaakte koude sauzen Keuze uit: look-, tartaar-, cocktail- of zigeunersaus	€ 5,00/400 gr
Huisgemaakte warme sauzen Keuze uit: champignon-, peper-, fine champagne-, jagers-, witte druiven- en exotische roomsaus	€ 9,95/500 gr
Bereide veenbessen	€ 6,00/250 gr

Bestellen bij Atelier Hoeve Liekens? Dat doe je zo!

1. Gebruik het bijgevoegde bestelformulier om je kerst- of nieuwjaarsmenu op maat samen te stellen.
2. Kom langs in de winkel of bel naar 03/449 55 45 om je bestelling door te geven.
3. Na het plaatsen van de bestelling krijg je een bestelnummer mee.
Bewaar deze goed om je feestmaaltijd af te halen. Betalen gebeurt bij het afhalen.
4. Kom je feestmaaltijd afhalen op het afgesproken tijdstip.
Vergeet zeker je bestelnummer niet te vermelden. Zo vinden wij je bestelling sneller terug.
5. Check onze baktips en eet smakelijk!

Goed om te weten voor je je bestelling plaatst

Voor een vlekkeloze feestperiode, hou je best rekening met volgende punten:

1. Plaats je bestelling in 1 keer. Ons bestelsysteem maakt het onmogelijk om achteraf nog zaken toe te voegen, te verwijderen of te wijzigen.
2. Gebruik het bijgevoegde bestelformulier om zelf het overzicht te bewaren en daarna makkelijk je bestelling aan ons door te geven.
3. Geef je bestelling door in de winkel of via telefoon (03/449 55 45).
Bestellingen via e-mail of Whatsapp worden niet aanvaard.
4. Op 24/12 en 31/12 zijn we uitsluitend geopend voor het afhalen van bestellingen.
Op deze dagen is er dus géén reguliere winkelverkoop.
5. Het is NIET mogelijk om charcuterie of gerechten uit onze traiteur mee op te nemen in je bestelling.
We raden je aan om hiervoor langs te komen op 23/12 en 30/12 in onze winkel, wanneer we nog reguliere winkelverkoop houden.
6. Geef je bestelling tijdig door! Onze koelruimte heeft een beperkte capaciteit en vol is helaas vol.
Geef je bestelling voor kerst ten laatste door op 19/12. Voor nieuwjaar heb je tijd tot en met 26/12.
7. Om lange wachtrijen te voorkomen, werken we sinds enkele jaren met tijdsslots voor het afhalen van bestellingen. Gelieve je aan dit afgesproken tijdstip te houden. Kan je je bestelling door omstandigheden niet op het afgesproken tijdstip komen ophalen?
Neem dan zo snel mogelijk telefonisch contact met ons op via 03/449 55 45.
8. Hou er rekening mee dat op drukke dagen onze bancontact al eens overbelast kan zijn.
Daarom ontvangen wij ook nog steeds cash.
9. Waarborgen voor planken dienen cash betaald te worden.
10. Heb je nog vragen? Kom dan langs in de winkel of bel naar 03/449 55 45.
Ons team helpt je graag verder!

Openingsuren

Bestellingen plaatsen:

Kerstmis: ten laatste tot 19/12
Nieuwjaar: ten laatste tot 26/12

Openingsuren tijdens de feestdagen:

Zaterdag 23/12:	geopend van 08.00 – 17.00 uur voor reguliere winkelverkoop
Zondag 24/12:	enkel open voor het afhalen van bestellingen van 08.00 – 12.00 uur
Maandag 25/12:	GESLOTEN
Dinsdag 26/12:	geopend van 08.00 – 18.00 uur
Woensdag 27/12:	GESLOTEN
Donderdag 28/12:	geopend van 08.00 – 18.00 uur
Vrijdag 29/12:	geopend van 08.00 – 18.00 uur
Zaterdag 30/12:	geopend van 08.00 – 17.00 uur voor reguliere winkelverkoop
Zondag 31/12:	enkel open voor het afhalen van bestellingen van 08.00 – 11.00 uur
Maandag 1/1 t.e.m. woensdag 3/1:	GESLOTEN
Donderdag 4/1:	Geopend vanaf 10.00 uur

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





Atelier Hoeve Liekens

www.slagerijhoeveliekens.be



*Atelier Hoeve Liekens
wensst u
een prettig en gezond 2024!*

ST-BENEDICTUSSTRAAT 2
2640 MORTSEL
03/449.55.45.