



Atelier Hoeve Lickens

Culinaire feestgids

2024



Welkom

Beste klant,

De feestdagen staan voor de deur!

Het startschot van deze mooiste tijd van het jaar wordt bij Atelier Hoeve Liekens traditioneel gegeven met onze **vernieuwde feestfolder**. Want wij weten als geen ander dat het perfecte feestmaal begint met topkwaliteit en vakmanschap.

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 tafelgenoten verovert.

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 die al jaren zo geliefd zijn.

Ook dit jaar kan je je **kerst- of nieuwjaarsmenu** helemaal op maat 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.

Wij kijken uit naar een smakelijke feestperiode!

Team Hoeve Liekens



Atelier Hoewe Liekens





Inhoud

Aperitief	5
Voorgerechten	6
Feestelijke soepen van het huis	7
Vers vlees	8
Bereide hoofdgerechten	9
Traiteur	11
Onze kerstspecialiteiten	14
Feestschotels	15
Aardappelbereidingen	17
Bijgerechten en sauzen	18
Bak- en bereidingstips	19
Bestellen? Dat doe je zo!	23
Bestelformulier Kerstmis	26
Bestelformulier Nieuwjaar	28
Openingsuren feestdagen	30

Aperitief

Assortiment warme hapjes (16 stuks) € 18,80
*Grijs garnaalhapje, vol-au-vent hapje,
mini-pizza, ambachtelijk worstenbroodje*

Assortiment vegetarische warme hapjes (12 stuks) € 15,40
Ovenhapjes met ricotta, spinazie of op Mediterrane wijze

Ambachtelijke worstenbroodjes (8 stuks) € 11,00
Bladerdeeghapje met huisbereid gehakt

Italiaanse borrelplank (4 à 6 personen) € 52,90
Assortiment aan Italiaanse antipasti
Waarborg planken € 20,00

Iberico kroketjes (10 stuks) € 9,95
5 kroketjes van Ibericovlees met 5 kroketjes van Ibericoham





Voor gerechten

Rundscarpaccio à la casa € 13,50
Flinterdun gesneden
rundsvlees met pesto
vinaigrette, rucola,
Parmezaan en
pijnboompitten p.p.

Vitello Tonnato € 15,90
Flinterdun gesneden
kalfsvlees met saus op
basis van tonijn,
kappertjes en rucola p.p.

Garnaalcocktail € 17,60
Hapje van Noordzee-
garnalen en zalm op
grootmoeders wijze p.p.

**Vegetarische gevulde
portobello** € 9,20/
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 Toonbank
Selectie wildpatés,
huisbereide patés en
bijpassende konfijten prijzen

Feestelijke soepen van het huis

Tomatenroomsoep

Met balletjes en een vleugje room

€ 6,10/liter

Kreeftensoep

*Bisque van kreeft en grijze garnalen met
een vleugje cognac*

€ 11,50/liter

Geroosterde pompoensoep

Romige soep van geroosterde pompoen

€ 6,80/liter

Vers vlees

Ga je graag zelf aan de slag in de keuken voor de feestdagen? Voor chefs die hun culinaire creativiteit de vrije loop willen laten, bieden wij een selectie van smaakvolle stukken. Onze producten zorgen voor een feestelijke basis voor elk gerecht.

Verse hertenkalffilet

€ 60,95/kg

*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*

Verse hertenragout

€ 35,00/kg

*Onze verse hertenragout heeft een stevige textuur en een
natuurlijke wildsmaak, waardoor het ideaal is voor het
maken van rijke en hartige hertenragout*

Simmentaler entrecôte

€ 54,95/kg

*Het Simmentaler rund vindt zijn rust in de Oostenrijkse
bergen en voedt zich met gras en kruiden, wat zorgt voor
heerlijk mals vlees met een verfijnde smaak en een mooie
vetdooradering*

Pata Negra

€ 38,90/kg

*Het Iberische varken voedt zich met eikels, wat zorgt voor
een malse textuur, delicate smaak en kenmerkende
vetdooradering*



Bereide hoofdgerechten

Onze bereide hoofdgerechten worden per 2 personen en met groenten of gevulde appeltjes geserveerd. Kies in deze folder zelf je aardappelbereidingen.

Hertenkalffilet met Grand Veneursaus € 58,00/2 pers
Geserveerd met warme primeurgroenten

Varkenshaasje met boschampignonsaus € 36,40/2 pers
Geserveerd met warme primeurgroenten

Parelhoenfilet met druivensaus € 36,40/2 pers
Geserveerd met appeltjes gevuld met veenbessen

Zalmfilet met hollandaisesaus € 53,00/2 pers
Geserveerd met warme primeurgroenten

Gebakken kalkoenrollade met exotische roomsaus € 31,50/2 pers
Geserveerd met appeltjes gevuld met veenbessen

Warme primeurgroenten: witloof, boontjes met spek, wortelen, spruitjes en gratin tomaatje



Traiteur

Onze traiteurgerechten worden per 2 personen geserveerd, tenzij anders vermeld. Kies in deze folder zelf je bijgerechten en aardappelbereidingen.

Wildragout everzwijn € 21,00/
Stoofpotje van mals
2 pers
everzwijnvlees, langzaam
gegaard met rode wijn,
groenten en kruiden

Wildragout hert € 24,50/
Stoofpotje van mals
2 pers
hertenvlees, langzaam
gegaard met rode wijn,
groenten en kruiden

Kalkoen in jachtsaus € 20,90/
Kalkoenfilet in een
2 pers
rijkelijke saus met
zoete toets

Belgische bereide € 30,00/
konijnenbillen 3 stuks
Traag gegaarde konijnen-
billen in een saus van
spekjes en champignons

Varkenswangetjes van € 21,00/
de chef 2 pers
Traag gegaarde wangetjes
in een saus op basis van
perenstroop





TIP!

Heb je ook gedacht aan het eten voor de dagen na Kerstmis en Nieuwjaar? Haal wat verse gerechten in huis, zodat je zonder moeite kunt genieten van een heerlijke maaltijd.

Bereid stoofvlees <i>Langzaam gegaard rundsvlees, gestoofd in een rijke saus met bier en kruiden</i>	€ 15,00/ 2 pers
Vol-au-vent <i>Romige ragout van kip, gehaktballetjes en champignons</i>	€ 15,00/ 2 pers
Balletjes met selder <i>Gehaktballetjes in tomatensaus met selder</i>	€ 15,00/ 2 pers
Kip zoetzuur <i>Stukjes kip in een zoetzure saus met ananas, paprika en ui</i>	€ 16,00/ 2 pers
Vegetarische groentelasagne <i>Lasagne met spinazie, courgette en aubergine</i>	€ 10,90/ stuks



Onze kerst specialiteiten

Gevulde kalkoen voor de kleine tafel (7 à 8 pers.) € 85,00/
stuk
Kalkoen van 3,5 kg uitgebeend en opgevuld met een heerlijke vulling van gehakt, mandarijn, truffel, noten en licht geparfumeerd met calvados

Gevulde kalkoen voor de grotere tafel (9 à 10 pers.) € 98,00/
stuk
Kalkoen van 4 kg uitgebeend en opgevuld met een heerlijke vulling van gehakt, mandarijn, truffel, noten en licht geparfumeerd met calvados

Gebakken kerstkalkoen (7 à 8 personen) € 109,00/
stuk
Liever lekker makkelijk? Kies dan voor de gebakken gevulde kalkoen van 3,5 kg, vakkundig versneden en voorzien van 1,5 liter exotische roomsaus

Gevulde kalkoenrollade (4 pers.) € 29,90/
stuk
Kalkoengebraad van 1 kg gevuld met een heerlijke vulling van gehakt, mandarijn, truffel, noten en licht geparfumeerd met calvados (zelf te bakken)

Feestgebraadje 'Atelier Hoeve Liekens' (2 à 3 pers.) € 25,90/
stuk
Kalkoenrollade met een vulling van parelhoengehakt, truffel, nootjes, boschampignons in een jasje van lichtgerookt spek en rozemarijn (zelf te bakken)

Feest schotels

Onze schotels worden vanaf 2 personen geserveerd, tenzij anders vermeld.

Fijnproeversgourmet € 24,90/
Eendenborstfilet, pata negra, p.p.
lamsfilet, kalfssteak, tournedos,
hertenkalffilet en berloumikaas

*All-in formule met groente-
schotel, aardappelsalade en
koude sauzen* € 33,90/
p.p.

Feestgourmet € 16,90/
Tournedos met kruidenboter, p.p.
entrecôte burger, chipolata
worstje, kipsaté, gemarineerde
lamsfilet, Ardeens vinkje en
varkenshaasje

*All-in formule met groente-
schotel, aardappelsalade en
koude sauzen* € 24,90/
p.p.

Wildgourmet € 26,90/
Parelhoenfilet, everzwijnfilet, p.p.
hertenkalffilet, Ibericohaasje,
eendenborstfilet met bijhorende
wildsaus en assortiment
boschampignons

*All-in formule met primeur
groenten, aardappelgratin en
warme sauzen* € 37,90/
p.p.





Junior grill € 7,90/
(vanaf 1 pers.) p.p.
*Kipsaté, hamburger, kalkoen
sneetje, kalfsworstje en een
leuke verrassing*

Degustatiefondue € 15,90/
(vanaf 2 pers.) 2 pers
*Stukjes rundsvlees, kalfsfilet
blokjes, kalkoeblokjes,
varkenshaasje, vinkjes van
gerookt spek met gekruid
gehakt en assortiment
kalfsgehaktbolletjes*

All-in formule met groente € 23,90/
schotel, aardappelsalade en p.p.
koude sauzen

Extra's gourmet	Extra's fondue
4 mini burgers € 6,50	300 gr balletjes € 7
4 mini chipolata € 6,50	300 gr rundsvlees € 10

Charcuterieschotel € 17,90/
(vanaf 4 personen) p.p.
*Zeer verzorgde en rijkelijke
charcuterieschotel aangevuld
met salades en vers fruit*

Kaasschotels € 15,90 -
(vanaf 4 personen) 18,90/p.p.
*Assortiment van kazen met
noten, vers fruit, appel- en
rozijn chutney. Ideaal als
hoofdgerecht, maar kan ook
geserveerd worden als dessert*

Waarborg planken € 20,00

Aardappel bereidingen

Verse frietjes <i>Voor de friteuse, oven of airfryer</i>	€ 3,75/kg
Aardappelkroketten <i>Steeds te bestellen per veelvoud van 10</i>	€ 4,10/10 stuks
Amandelkroketten <i>Steeds te bestellen per veelvoud van 10</i>	€ 5,10/10 stuks
Krokines met truffel <i>Peervormige kroketjes met vulling van truffel</i>	€ 7,50/10 stuks
Aardappelpuree	€ 5,50/500gr
Groentepuree <i>Keuze uit: wortel, spinazie, pastinaak</i>	€ 5,80/500gr
Gratin dauphinois	€ 6,80/500gr
Aardappelsalade	€ 5,50/500gr
Franse krieltjes met rozemarijn	€ 6,50/500gr
Pommes duchesse XL <i>Voor de oven of airfryer</i>	€ 3,20/2 stuks

Bijgerechten en sauzen

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





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 voorverwarmde oven of airfryer.

Gevulde portobello

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

Soepen

Warm de soepen al roerend op in een pannetje op een zacht vuurtje. Enkele minuten opwarmen in de microgolfoven is ook een optie.

Bereide gerechten

Verwarm de oven voor op 160°C. Verwijder de plasticfolie en dek af met aluminiumfolie. Plaats het gerecht 15 à 20 minuten in de voorverwarmde oven.

Traiteur

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

Gebradjes 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.

Gevulde kalkoen

Haal de kalkoen 2 uur op voorhand uit de koelkast. Verwarm de oven voor op 150°C. Plaats de kalkoen mét bakzak in de oven. Dit houdt de kalkoen sappig en voorkomt aanbranden. Gaar 2,5 uur voor 3,5 kg. Een kalkoen van 4 kg heeft 3 uur tijd nodig.

Gebakken kalkoen

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

Alle kroketten en krokines

Zowel de Iberico-, kaas- en garnaalkrokette als de aardappel- en amandalkrokette 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.

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.

Verse frietjes, pommes duchesse en Franse krieltjes

Verwarm de oven of airfryer voor op 180°C. Verwijder de verpakking en plaats 15 à 20 minuten in de voorverwarmde oven of airfryer. De frietjes kan je ook bakken in de friteuse op 180°C.

Warme groentjes en gevulde appeltjes

Verwarm de oven voor op 160°C. Verwijder het plastic en dek het gerecht af met aluminiumfolie. Plaats de schotel 15 à 20 minuten in de voorverwarmde oven.

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.







Bestellen? Dat doe je zo!

Heb je het volledige aanbod in deze folder bekeken? Weet je wat je wil bestellen? Zo geef je je bestelling voor de feestdagen door.

1. Gebruik het **bestelformulier** op de volgende bladzijden om thuis je kerst- of nieuwjaarsmenu op maat samen te stellen.
2. In de eerste kolom geef je de **categorie** uit onze folder mee (bv. voorgerecht), in de tweede kolom de **naam van het gerecht** (bv. worstenbroodjes) en in de derde kolom de gewenste **hoeveelheid** (bv. 1x 8 stuks).
3. **Kom langs in de winkel** of bel naar 03 449 55 45 om je bestelling door te geven.
4. 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.
5. Kom je feestmaaltijd afhalen op het **afgesproken tijdstip**. Vergeet zeker je bestelnummer niet te vermelden. Zo vinden wij je bestelling sneller terug.
6. Check onze **baktips** en eet smakelijk!



Voor een vlekkeloze feestperiode, hou je best rekening met onderstaande aandachtspunten. Heb je nog vragen? Kom dan langs in de winkel of bel naar 03 449 55 45. Ons team helpt je graag verder.

1. Plaats je bestelling in 1 keer.

Ons bestelsysteem maakt het niet mogelijk 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 Facebook, Instagram, 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** te bestellen. 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 met **tijdslots** voor het afhalen van bestellingen. Gelieve je aan dit afgesproken tijdstip te houden. Kan je je bestelling niet op het afgesproken tijdstip komen ophalen? Neem dan zo snel mogelijk 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.



Bestelformulier Kerstmis

Categorie	Naam gerecht	Aant

Klantgegevens	
Naam:	Tel:
Adres:	E-mail:



Bestelformulier Nieuwjaar

Categorie	Naam gerecht	Aant

Klantgegevens	
Naam:	Tel:
Adres:	E-mail:



HOEVE LIEKENS

HOEVE LIEKENS

HOEVE LIEKENS

HOEVE LIEKENS

Openingsuren feestdagen

- Maandag 23/12: 08.00 – 18.00 uur**
reguliere winkelverkoop
- Dinsdag 24/12: 08.00 – 12.00 uur**
enkel voor het afhalen van bestellingen
- Woensdag 25/12: GESLOTEN**
Vrolijk kerstfeest!
- Donderdag 26/12: 08.00 – 18.00 uur**
reguliere winkelverkoop
- Vrijdag 27/12: 08.00 – 18.00 uur**
reguliere winkelverkoop
- Zaterdag 28/12: 08.00 – 17.00 uur**
reguliere winkelverkoop
- Maandag 30/12: 08.00 – 18.00 uur**
reguliere winkelverkoop
- Dinsdag 31/12: 08.00 – 11.00 uur**
enkel voor het afhalen van bestellingen
- Woensdag 1/1: GESLOTEN**
Gelukkig Nieuwjaar!
- Donderdag 2/1: GESLOTEN**
Even bekomen van de feestdrukke
- Vrijdag 3/1: Geopend vanaf 12.30 uur**
reguliere winkelverkoop

Prijzen onder voorbehoud van marktschommelingen
Deze uitgave vervangt alle vorige edities





Atelier Hoeve Liekens

**Sint-Benedictusstraat 2,
2640 Mortsel**

**info@slagerijhoeveliekens.be
03 449 55 45**