



*Atelier Hoere Lickens*

# Culinaire feestgids

**2025**





Atelier Hoer Liekens

# Welkom

## Beste klant,

De feestdagen, dé tijd om te genieten van lekker eten, goed gezelschap en een sfeervolle tafel vol smaak.

In deze feestgids ontdek je alles wat de feestperiode zo heerlijk maakt.

Van tijdloze klassiekers zoals kalkoen, rollades en ragouts tot enkele nieuwkomers die ongetwijfeld in de smaak zullen vallen.

Elk gerecht, elk stuk vlees en elke bereiding wordt met zorg bereid in ons atelier: ambachtelijk, vers en met liefde voor smaak.

Inspiratie nodig? Onze topfavorieten (aangeduid met een sterretje ☆) helpen je vast op weg!

Nieuw dit jaar zijn onze wijntips! Zo stel je makkelijk een compleet menu samen: van aperitief tot hoofdgerecht en alles daartussenin.

Of je nu graag zelf aan de slag gaat in de keuken of liever zorgeloos mee aanschuift bij je gasten, bij Hoeve Liekens vind je zeker iets waarmee je de harten van de grootste fijnproevers tot de kleinste tafelgenoten verovert.

Laat je inspireren, stel je feestmenu samen en geniet van een smaakvol en zorgeloos eindejaar!

**Team Hoeve Liekens**





## Maarten Cumps

Bij een feestmaal hoort een goed glas wijn. Daarom stellen we je voor aan Maarten, **onze vaste wijnpartner** bij Young Charly.

Maarten deelt onze passie voor smaak en ambacht. Met zijn kennis van wijnen en zijn liefde voor lekker eten, maakte hij **een zorgvuldige selectie** die perfect past bij onze gerechten.

Zo helpen we je niet alleen met een **heerlijk feestmenu**, maar ook met de juiste wijn om het plaatje compleet te maken.







# Inhoud

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Aperitief                       | 6  |
| Voorgerechten                   | 7  |
| Feestelijke soepen van het huis | 8  |
| Vers vlees                      | 9  |
| Bereide hoofdgerechten          | 11 |
| Traiteur                        | 13 |
| Onze kerstspecialiteiten        | 16 |
| Gourmet & feestschotels         | 17 |
| Kaas & charcuterie              | 19 |
| Brood & aardappelbereidingen    | 20 |
| Bijgerechten & sauzen           | 21 |
| Wijn & bubbels                  | 22 |
| Bak- en bereidingstips          | 25 |
| Bestellen? Dat doe je zo!       | 27 |
| Bestelformulier Kerstmis        | 30 |
| Bestelformulier Nieuwjaar       | 32 |
| Openingsuren feestdagen         | 34 |



# 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 (9 stuks)** € 10,20  
Bladerdeeghapje met huisgemaakt gehakt

**Iberico kroketjes (10 stuks)** € 10,95  
Kroketjes van Ibericovlees

**Kaasballetjes (10 stuks)** € 8,50  
Knapperige goudbruine hapjes met smeuïge kaasvulling

**Trio van wildpaté met bijpassende konfijten** € 16,95  
Bosduif paté met veenbessen konfijt  
Everzwijn paté met rode ui konfijt  
Fazanten paté met vijgen konfijt



Prosecco Sacchetto Asolo DOCG Brut  
Italië, Veneto  
€ 13,95/fles



Champagne Henriot Brut Souverain  
Frankrijk, Champagne  
€ 40,50/fles



0% Buss Passion Fruit  
Non-Alcoholic Spirit  
België, Antwerpen  
€ 14,65/fles



# Voorgerechten

**Rundscarpaccio à la casa** ☆ € 16,95 p.p.

*Flinterdun gesneden rundsvlees met balsamico vinaigrette, rucola, Parmezaan en pijnboompitten*

**Vitello Tonnato** € 15,95 p.p.

*Flinterdun gesneden kalfsvlees met rucola en saus op basis van tonijn en kappertjes*

**Carpaccio van rode biet** € 14,95 p.p.

*Flinterdunne plakjes rode biet met geitenkaas, walnoten en een honing-mosterdvinaigrette*

**Tataki van rund** € 16,95 p.p.

*Kort gebakken sneetjes rundsvlees met sojasaus en pittige wasabimayonaise*

**Gravad Lax** € 16,95 p.p.

*Gemarineerde zalm geserveerd met een fris yoghurt-dille sausje*

**Garnaalcocktail** € 18,20 p.p.

*Hapje van Noordzeegarnalen en zalm op grootmoeders wijze*

**Duo van artisanale kaaskroketjes** € 4,80/2 stuks

**Duo van artisanale garnaalkroketjes** € 10,80/2 stuks



*M. Chapoutier, Marius Blanc  
Frankrijk, Languedoc  
€ 7,90/fles*



*M. Chapoutier, Marius Rouge  
Frankrijk, Languedoc  
€ 7,90/fles*

# Feestelijke soepen van het huis

## **Tomatenroomsoep** ☆

*Met balletjes en een vleugje room*

€ 6,75/liter

## **Kreeftensoep**

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

€ 12,65/liter

## **Geroosterde pompoensoep**

*Romige soep van geroosterde pompoen*

€ 6,95/liter

# Vers vlees

Ga je zelf aan de slag in de keuken voor de feestdagen? Ontdek onze selectie smaakvolle stukken, de perfecte basis voor je feestelijke gerechten.

**Verse hertenragout** ☆ € 37,95/kg  
*Mals en smaakvol herten-  
vlees, perfect om zelf een  
rijke hertenragout te  
maken*

**Verse everzwijnragout** € 25,95/kg  
*Volle wildsmaak, ideaal  
voor een aromatische  
ragout met een zoete toets*

**Hertenkalffilet** ☆ € 69,95/kg  
*De shortloin van het hert:  
een mals, smaakvol stuk  
dat elk feestelijk gerecht  
verrijkt*

**Everzwijnfilet** € 36,95/kg  
*Een fijn en mager stukje  
everzwijn, met een  
krachtige, natuurlijke  
wildsmaak*

**Eendenborstfilet** € 33,95/kg  
*Mals en smaakvol  
eendenvlees, ideaal om je  
feestelijke gerechten extra  
karakter te geven*







Een goed stuk wild vraagt om een karaktervolle wijn, zoals deze twee Spaanse toppers:



Viña Salceda Crianza 2021  
Spanje, Rioja  
€ 12,50/fles



Tinto Pesquera Crianza 2022  
Spanje, Ribera del Duero  
€ 25,95/fles

### Konijn

€ 18,50/kg

Perfect om een klassieke  
stoofpot te bereiden

### Vers kalkoengebraad ☆

€ 22,95/kg

Ambachtelijk opgebonden  
kalkoengebraad, klaar om  
naar eigen smaak te bereiden

### Limousin entrecôte

€ 59,95/kg

De mooie marmering maakt  
het vlees lekker sappig en zorgt  
voor een krachtige  
rundvleessmaak

### Toscaanse zesrib

€ 37,50/kg

Karaktervol stukje rundsvlees  
op smaak gebracht met  
Italiaanse kruiden



Bodegas Naia Verdejo 2024  
Spanje, Rueda  
€ 13,95/fles



Château Fougueyrat Saint-Emilion  
Grand Cru Classé 2022  
Frankrijk, Bordeaux  
€ 17,90/fles

# 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** € 63,95/  
*Geserveerd met warme primeurgroenten* 2 pers

**Varkenshaasje met boschampignonsaus** € 39,95/  
*Geserveerd met warme primeurgroenten* 2 pers

**Parelhoenfilet met druivensaus** ☆ € 39,95/  
*Geserveerd met appeltjes gevuld met veenbessen* 2 pers

**Gebakken kalkoenrollade met exotische roomsaus** € 34,95/  
*Geserveerd met appeltjes gevuld met veenbessen* 2 pers

**Vispannetje met zalm, kabeljauw en garnalen** € 42,50/  
*Geserveerd met aardappelpuree* 2 pers

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



Domaine Les Ors Limoux Chardonnay 2023  
Frankrijk, Languedoc  
€ 12,50/fles



Cusumano Jalé 2023  
Italië, Sicilië  
€ 23,95/fles



# Traiteur

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

**Wildragout everzwijn** ☆ € 23,00/  
Stoofpotje van mals  
everzwijnvlees, langzaam  
gegaard met rode wijn,  
groenten en kruiden 2 pers

**Wildragout hert** ☆ € 26,50/  
Stoofpotje van mals  
hertenvlees, langzaam  
gegaard met rode wijn,  
groenten en kruiden 2 pers

**Kalkoen in jachtsaus** € 23,00/  
Kalkoenfilet in een rijkelijke  
saus met zoete toets 2 pers

**Varkenswangetjes  
van de chef** € 23,00/  
Traag gegaarde wangetjes  
in een saus op basis van  
perenstroop 2 pers

**Coq au vin suprême** € 21,00/  
Hoevekip in rode wijnsaus  
met spek, wortelen en  
champignons 2 pers







## TIP!

Heb je al gedacht aan het eten voor de dagen na Kerstmis en Nieuwjaar? Ook na de feestdagen is het fijn om lekker te eten zonder veel gedoe. Haal wat verse gerechten in huis en geniet zorgeloos van smaakvolle momenten.

**Bereid stoofvlees** € 17,00/  
*Langzaam gegaard* 2 pers  
*rundsvlees, gestoofd in een*  
*rijke saus met bier en kruiden*

**Vol-au-vent** € 16,00/  
*Romige ragout van kip,* 2 pers  
*gehaktballetjes en*  
*champignons*

**Vegetarische** € 10,90/  
**groentelasagne** stuk  
*Lasagne met spinazie,*  
*courgette en aubergine*



*Umani Ronchi Villa Bianchi 2024*  
*Italië, Marche*  
€ 10,50/fles



*Umani Ronchi Podere 2023*  
*Italië, Abruzzo*  
€ 9,35/fles



*Chanzy Clos Michaud 2023*  
*Frankrijk, Bourgogne*  
€ 23,50





# Onze kerst specialiteiten

## **Gevulde kalkoen voor de kleine tafel (7 à 8 pers.)**

*Kalkoen van 3,5 kg uitgebeend en opgevuld met een heerlijke vulling van gehakt, mandarijn, truffel, noten en licht geparfumeerd met calvados*

**€ 90,00/  
stuk**

## **Gevulde kalkoen voor de grotere tafel (9 à 10 pers.)**

*Kalkoen van 4 kg uitgebeend en opgevuld met een heerlijke vulling van gehakt, mandarijn, truffel, noten en licht geparfumeerd met calvados*

**€ 103,00/  
stuk**

## **Uitgebeende kalkoen (gewicht op aanvraag)**

*Liever zelf een vulling maken? Kies dan voor een uitgebeende kalkoen zodat je zelf aan de slag kan met je favoriete vulling. Vergeet niet je gehakt te bestellen!*

**€ 22,90/  
kg**

## **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*

**€ 115,00/  
stuk**

## **Gevulde kalkoenrollade (4 pers.)** ☆

*Kalkoengebraad van 1 kg gevuld met een heerlijke vulling van gehakt, mandarijn, truffel, noten en licht geparfumeerd met calvados (zelf te bakken)*

**€ 35,90/  
stuk**

## **Feestgebraadje 'Atelier Hoeve Liekens' (2 à 3 pers.)**

*Kalkoenrollade met een vulling van parelhoengehakt, truffel, nootjes, boschampignons in een jasje van lichtgerookt spek en rozemarijn (zelf te bakken)*

**€ 28,50/  
stuk**

# Gourmet & fondue

Onze gourmet- en fondueschotels worden vanaf 2 personen geserveerd, tenzij anders vermeld.

**Fijnproeversgourmet** € 26,90/  
Eendenborstfilet, pata negra, p.p.  
lamsfilet, kalfssteak, tournedos,  
hertenkalffilet en berloumikaas

*All-in formule met groente- € 35,90/  
schotel, aardappelsalade en p.p.  
koude sauzen*

**Feestgourmet** ☆ € 17,90/  
Tournedos met kruidenboter, p.p.  
entrecôte burger, chipolata  
worstje, kipsaté, gemarineerde  
lamsfilet, Ardeens vinkje en  
varkenshaasje

*All-in formule met groente- € 26,90/  
schotel, aardappelsalade en p.p.  
koude sauzen* ☆

**Wildgourmet** € 28,90/  
Parelhoenfilet, everzwijnfilet, p.p.  
hertenkalffilet, Ibericohaasje,  
eendenborstfilet met bijhorende  
wildsaus en assortiment  
boschampionns

*All-in formule met primeur € 39,90/  
groenten, aardappelgratin en p.p.  
warme sauzen*







**Veggie gourmet** € 17,90/  
Zalm, scampi, berloumi,  
falafel, tofu en kwarteleitje  
p.p.

*All-in formule met groente  
schotel, aardappelsalade en  
koude sauzen* € 26,90/  
p.p.

**Junior grill** € 8,70/  
(vanaf 1 pers.)  
Kipsaté, hamburger, kalkoen  
sneetje, kalfsworstje en een  
leuke verrassing  
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 € 12

**Degustatiefondue** ☆ € 17,90/  
(vanaf 2 pers.)  
p.p.

Stukjes rundsvlees, kalfsfilet  
blokjes, kalkoenblokjes,  
varkenshaasje, vinkjes van  
gerookt spek met gekruid  
gehakt en assortiment  
kalfsgehaktballetjes

*All-in formule met groente  
schotel, aardappelsalade en  
koude sauzen* € 25,90/  
p.p.

# Kaas & charcuterie

## Charcuterieschotel (vanaf 4 personen)

€ 18,90/p.p.

Zeer verzorgde en rijkelijke charcuterieschotel  
aangevuld met salades en vers fruit

## Kaasschotel (vanaf 4 personen) ☆

Assortiment van kazen met noten, vers fruit,  
appel- en rozijn chutney.

Als hoofdgerecht

€ 20,90 /p.p.

Als dessert

€ 17,50/p.p.

Waarborg planken

€ 20,00



*Masi Campofiorin "Baby Amarone" Ripasso 2021*

*Italië, Veneto*

€ 17,25/fles



*Masi Costasera Amarone DOCG 2020*

*Italië, Veneto*

€ 56,50/fles



*Van Volxem Geisberg Grosse Lage Kabinett 2022*

*Duitsland, Mosel*

€ 29,15/fles



# Brood & Aardappel bereidingen

|                                                                                     |                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| <b>Aardappelkroketten</b> ☆<br><i>Steeds te bestellen per veelvoud van 10</i>       | € 4,50/<br>10 stuks        |
| <b>Amandelkroketten</b><br><i>Steeds te bestellen per veelvoud van 10</i>           | € 5,50/<br>10 stuks        |
| <b>Krokines met truffel</b><br><i>Peervormige kroketjes met vulling van truffel</i> | € 7,90/<br>10 stuks        |
| <b>Aardappelpuree</b>                                                               | € 5,50/500gr               |
| <b>Gratin dauphinois</b>                                                            | € 6,95/500gr               |
| <b>Aardappelsalade</b>                                                              | € 5,50/500gr               |
| <b>Pommes duchesse XL</b><br><i>Voor de oven of airfryer</i>                        | € 3,75/2 stuks             |
| <b>Stokbrood</b><br><i>Bruin of wit</i>                                             | € 2,50/wit<br>€ 2,75/bruin |



# Bijgerechten & sauzen

## Koude groenteschotel

*In porties van 2 personen: sla, tomaat, komkommer, koolsla, bloemkool en broccoli salade, rode bietensla en aardappelsla*

€ 15,95/  
2 pers

## Warme primeurgroenten ☆

*In porties van 2 personen: witloof, boontjes met spek, wortelen, spruitjes en gratin tomaatje*

€ 17,90/  
2 pers

## Appeltjes gevuld met veenbessen ☆

*Verpakt per 4 appeltjes*

€ 11,90/  
4 stuks

## Koude sauzen

*Keuze uit: look-, tartaar-, cocktail- of zigeunersaus*

€ 3,50/  
200 gr

## Warme sauzen

*Keuze uit: champignon-, peper-, fine champagne-, jagers-, witte druiven- en exotische roomsaus*

€ 9,95/  
500 gr

## Bereide veenbessen

€ 6,50/250 gr



# Wijn & bubbels

Een feestmaal wordt pas echt compleet met de juiste wijn. Hieronder vind je het wijnnassortiment dat Maarten van Young Charly met zorg selecteerde bij onze feestgerechten.

## APERITIEF

|                                                                                                                                                        |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Prosecco Sacchetto Asolo DOCG Brut</b><br><i>Italië, Veneto</i><br><i>Fris &amp; fruitig – Aperitief, schaal- &amp; schelpdieren</i>                | € 13,95/fles |
| <b>Champagne Henriot Brut Souverain</b><br><i>Frankrijk, Champagne</i><br><i>Fris &amp; fruitig – Aperitief, schaal- &amp; schelpdieren</i>            | € 40,50/fles |
| <b>0% Buss Passion Fruit Non-Alcoholic Spirit</b><br><i>België, Antwerpen</i><br><i>Tropisch &amp; fris – Serveer puur of als basis voor mocktails</i> | € 14,64/fles |

## VERS VLEES

|                                                                                                                                                          |                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| <b>Viña Salceda Crianza 2021 (rood)</b><br><i>Spanje, Rioja</i><br><i>Fruitig &amp; vol – Wild, rood vlees</i>                                           | € 12,50/fles                 |
| <b>Tinto Pesquera Crianza 2022 (rood)</b><br><i>Spanje, Ribera del Duero</i><br><i>Vol &amp; krachtig – Wild, rood vlees</i>                             | € 25,95/fles                 |
| <b>Bodegas Naia Verdejo 2024 (wit)</b><br><i>Spanje, Rueda</i><br><i>Fruitig &amp; vol – Vis, wit vlees</i>                                              | € 13,95/fles                 |
| <b>Château Fougueyrat Saint-Emilion Grand Cru Classé 2022 (rood)</b><br><i>Frankrijk, Bordeaux</i><br><i>Fruitig &amp; vol – Stoofpotjes, rood vlees</i> | € 17,90/fles<br>€ 38,50/1,5L |

## BEREIDE HOOFDGERECHTEN

**Domaine Les Ors Limoux Chardonnay 2023 (wit)** € 12,50/fles  
*Frankrijk, Languedoc*  
*Vol & krachtig – Vis, wit vlees, roomsauzen*

**Cusumano Jalé 2023 (wit)** € 23,95/fles  
*Italië, Sicilië*  
*Vol & krachtig – Vis, wit vlees, roomsauzen*

## TRAITEUR

**Umani Ronchi Villa Bianchi 2024 (wit)** € 10,50/fles  
*Italië, Marche*  
*Fris & fruitig – Antipasti, vis, pasta*

**Umani Ronchi Podere 2023 (rood)** € 9,35/fles  
*Italië, Abruzzo*  
*Fruitig & vol – Geroosterd wit of rood vlees*

**Chanzy Clos Michaud 2023 (rood)** € 23,50/fles  
*Frankrijk, Bourgogne*  
*Fruitig & vol – Gestooft vlees, geroosterde groenten*

## KAAS EN CHARCUTERIE

**Masi Campofiorin Ripasso 2021 (rood)** € 17,25/fles  
*Italië, Veneto*  
*Vol & krachtig – Stoofpotjes, kazen, chocolade desserts*

**Masi Costasera Amarone DOCG 2020 (rood)** € 56,50/fles  
*Italië, Veneto*  
*Vol & Krachtig – Stoofpotjes, gerijpte kazen, chocolade desserts*

**Van Volxem Geisberg Grosse Lage Kabinett 2022 (wit)** € 29,15/fles  
*Duitsland, Mosel*  
*Licht zoet & fruitig – Verse en zachte kazen, romige en beleggen kazen*



## ANDERE SUGGESTIES

**M. Chapoutier, Marius Rosé** € 7,90/fles  
*Frankrijk, Languedoc*  
*Fris & fruitig – Aperitief, schaaldieren, vis*

**M. Chapoutier, Marius Blanc** € 7,90/fles  
*Frankrijk, Languedoc*  
*Fris & fruitig – Aperitief, antipasti, wit vlees*

**M. Chapoutier, Marius Rouge** € 7,90/fles  
*Frankrijk, Languedoc*  
*Fruitig & Vol – Pasta, mager rood vlees*

## ACOHOLVRIJ

**Ohne Kater Rosé** € 11,95/fles  
*Duitsland, Pfalz*  
*Fris & Fruitig*

**Ohne Kater Riesling** € 11,95/fles  
*Duitsland, Pfalz*  
*Fris & droog*

**Ohne Kater Cuvée Rouge** € 11,95/fles  
*Duitsland, Pfalz*  
*Fruitig & vol*





# Bak- en bereidingstips

## Warme aperitiefhapjes

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

## Soepen

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

## Vispannetje

Verwarm de oven voor op 175°C. Verwijder het plastic deksel en plaats het gerecht 20 à 25 minuten in de voorverwarmde oven. Zet de laatste minuten nog even de grill op voor een lekker korstje.

## Bereide gerechten

Verwarm de oven voor op 160°C. Verwijder de plasticfolie en dek af met aluminiumfolie. Plaats het gerecht 20 à 25 minuten in de voorverwarmde oven.

## Traiteur

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

## 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.



### **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 plaats de kalkoen mét bakzak 45 minuten in de voorverwarmde oven.

### **Alle kroketten en krokines**

Zowel de kaasballetjes, Iberico-, 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.

### **Gratin dauphinois**

Verwarm de oven voor op 150°C. Haal het deksel van de verpakking, plaats het bakje vervolgens 15 à 20 minuten in de voorverwarmde oven.

### **Pommes duchesse**

Verwarm de oven of airfryer voor op 180°C. Verwijder de verpakking en plaats 15 à 20 minuten in de voorverwarmde oven of airfryer.

### **Warme groentjes en gevulde appeltjes**

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

### **Warme sauzen en bereide veenbessen**

We verpakken de warme sauzen en veenbessen 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. aperitief), in de tweede kolom de **naam van het gerecht** (bv. worstenbroodjes) en in de derde kolom de gewenste **hoeveelheid** (bv. 1x 9 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 dit 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 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 18/12. Voor nieuwjaar heb je tijd tot en met 26/12.
7. **Wil je bestellen voor 26/12** Dat kan! Geef je bestelling ten laatste door op 18/12. Ophalen kan vanaf 11 uur.
8. Om lange wachtrijs 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.
9. Hou er rekening mee dat op drukke dagen onze **bancontact** al eens overbelast kan zijn. Daarom ontvangen wij ook nog steeds cash.
10. **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: |



# Openingsuren feestdagen

## WEEK 1

**Maandag 22/12: 08.00-18.00 uur**  
Reguliere winkelverkoop

**Dinsdag 23/12: 08.00-18.00 uur**  
Reguliere winkelverkoop

**Woensdag 24/12: 08.00-12.00 uur**  
Enkel voor het afhalen van  
bestellingen

**Donderdag 25/12: GESLOTEN**  
Vrolijk kerstfeest!

**Vrijdag 26/12: 08.00-18.00 uur**  
Reguliere winkelverkoop

**Zaterdag 27/12: 08.00-18.00 uur**  
Reguliere winkelverkoop

## WEEK 2

**Maandag 29/12: 08.00-18.00 uur**  
Reguliere winkelverkoop

**Dinsdag 30/12: 08.00-18.00 uur**  
Reguliere winkelverkoop

**Woensdag 31/12: 08.00-11.00 uur**  
Enkel voor het afhalen van  
bestellingen

**Donderdag 1/1: GESLOTEN**  
Gelukkig Nieuwjaar!

**Vrijdag 2/1: GESLOTEN**  
Even bekomen van de feestdrukte

**Zaterdag 3/1: GESLOTEN**  
Nog een extra dag gesloten  
Maandag 5/1 open vanaf 11 uur

**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