



Hoeveslagerij
Lippens

AFHAALMENU
Feestfolder 24-25

Praktisch

- ⤴ Kerstbestellingen ontvangen we graag t.e.m. **18 december**.
- ⤴ Nieuwjaarsbestellingen ontvangen we t.e.m. **22 december**.
- ⤴ Onze maximale capaciteit is gelimiteerd, wilt u zeker zijn van uw bestelling, bestel tijdig.
- ⤴ Bestellingen worden enkel ter plaatste in de winkel aangenomen (niet telefonisch/via mail).
- ⤴ Gedurende de periode van 23 december 2024 t.e.m. 1 januari 2025 wordt er niet met de Joyn klantenkaart gewerkt.
- ⤴ Tijdens de periode van de feestdagen wordt er gewerkt met aangepaste openingsuren terug te vinden op de voorlaatste pagina van de feestfolder.
- ⤴ Leeggoed dient cash betaald te worden bij afhaling van de bestelling. Leeggoed van de Kerstbestellingen, dient proper teruggebracht te worden ten laatste 28 december, met vertoning van het bonnetje.





Hapjes

	PRIJS	CODE
Apero mini box (12 stuks) Zeebrugse Garnalen, Oud Brugge kaas & Ganda Ham kroketten	€ 12,00	10001
Schoteltje carpacciorolletjes	€ 11,00	10002
Glaasje Vitello +€2 leeggoed	€ 3,50	10003
Mini Pizza assortiment (8 stuks)	€ 12,00	10004

Huisbereide soepjes

per liter	PRIJS	CODE
Klassieke tomatensoep	€ 5,00	10005
Pompoen-pastinaak soep	€ 7,00	10006
Boschampignonsoep	€ 8,00	10007
Bisque d'Homard	€ 11,00	10008

Italiaans buffet

per 4/6 personen +€10 leeggoed pp

Nieuwkomer dit jaar is ons Italiaans buffet. De formule werd eigenhandig door ons team samengesteld en omvat een assortiment huisbereide specialiteiten om van te smullen!

Italiaans buffet (pp) **NIEUW**

Schotel Vitello Tonnato

Schotel Rundscarpaccio

Schotel Rundstartaar

Schotel Tomaat Mozzarella & rauwe ham

Schotel gebakken kalkoenfilet

Pasta Pesto

Parelcouscous met gerookte zalm en feta

PRIJS

€ 28,00

CODE

20001



Menu 1

vanaf 2 personen +€5 leeggoed pp

	PRIJS	CODE
Vitello Tonato Boschampignonsoep Feestelijk gevulde parelhoenfilet in druivensaus met aangepaste groentenkrans en gratin deluxe Ambachtelijk verrassingsdessertje	€ 42,00	30001

Menu 2

vanaf 2 personen

	PRIJS	CODE
Scampi Diabolique (met broodje) Huisbereide Bisque d'Homard met garnituren Gekonfijte eendenbout in jagerssaus met aangepaste groentenkrans en kroketjes Ambachtelijk verrassingsdessertje	€ 46,00	30002



Kindermenu

	PRIJS	CODE
Kaaskroket (1 stuk) Vogelnestjes in tomatensaus met appelmoes en aardappelpuree Ambachtelijk verrassingsdessertje	€ 19,00	30003

Gezellig tafelen

prijs per persoon

	PRIJS	CODE
Feestfondue <small>vanaf 2 personen</small> 3 verschillende soorten Jingle Balls (balletjes), Mini Vinkjes, Chateaubriand, Varkensfilet, Kippenfilet, Kalfsmedaillon en Mini Chipolata	€ 12,00	40001
Feestfondue kids 3 verschillende soorten Jingle Balls (balletjes), Mini Vinkjes, Kippenfilet en Mini Chipolata	€ 7,50	40002
Feestgourmet <small>vanaf 2 personen</small> Mini kaashamburger, Mini hoeveburger, Mini Chipolata, Chateaubriand, Kalfsmedaillon, Gemarineerd Lamskoteletje, Kippenhaasje, Varkenshaasje, Witte Pens Brochette en Mini Cordon Bleu	€ 13,50	40003

	PRIJS	CODE
Teppanyaki/Steengrill <small>vanaf 2 personen</small> Gemarineerde Chateaubriand, Hoeveburger, Gemarineerd Kippenhaasje, Lamskoteletje 'Fines Herbes', Duroc Varkenshaasje, Mini Chipolata, Gemarineerd Zalmhaasje, Scampi met groene kruiden, Eendenborstfilet en Kalfsmedaillon Salt&Pepper	€ 17,00	40004
Kids Gourmet/Teppanyaki Mini Rundshamburger, Mini Kaashamburger, Mini Chipolata, Kippenhaasje en Witte Pens Brochette	€ 8,50	40005
Sammy's Selection <small>vanaf 2 personen</small> NIEUW Entrecôte Maine Anjou, Eendenborstfilet, Varkensmedaillon Duroc d'Olives, Kalfsmedaillon, Hertensfilet, Parelhoenfilet en Lamskroontje 'Fines Herbes'	€ 22,00	40006



Bijgerechten

prijs per persoon

	PRIJS	CODE
Koud Groentebuffet vanaf 2 personen Assortiment van Krulsla, Tomaat, Wortel, Komkommmer, Broccoli en Bloemkoolroosje aangevuld met 3 koude sausjes	€ 6,00	50001
Warm Groentebuffet vanaf 2 personen Assortiment bestaande uit Gekarameliseerde Witloofstronkjes, Gekruide wortelblokjes, Boontjes met gebakken spekjes en Gegratineerde tomaat, afgewerkt met Gestoofde champignons	€ 6,50	50002
Zoete Groentjes vanaf 2 personen Appeltjes gevuld met eenbessenconfituur en peertjes gemarineerd in de rode wijn	€ 4,00	50003

Aardappelideetjes

	PRIJS	CODE
Kroketten (20 stuks)	€ 6,00	60001
Verse frietjes (1kg)	€ 3,50	60002
Gratin Deluxe (500gr)	€ 6,00	60003
Aardappelpuree (500gr)	€ 4,50	60004



Kalkoenideetjes

prijs per persoon

	PRIJS	CODE
Verse traditionele gevulde kalkoen <small>vanaf 6 personen</small> Ontbeende kalkoen opgevuld met een vulling van kalfsgehakt, verreikt met pistachenootjes, boschampignons, fijne ajuin, cognac, ...	€ 12,00	70001
Pepersaus (per liter)	€ 13,50	70002
Champignonsaus (per liter)	€ 13,50	70003
Kalkoenstoofpotje <small>vanaf 2 personen</small> Mals vlees van de bovenbil van de kalkoen in een zoet sausje met wintergroentjes	€ 15,50	70004
Gevuld kalkoenfiletgebraad in de champignonsaus <small>vanaf 2 personen</small> Kalkoenfilet gevuld met een vulling van kalfsgehakt verreikt met pistache, boschampanons, fijne ajuin, cognac, ...	€ 17,50	70005
Verse kalkoen	dagprijs	70006



Bak & braadadvies kalkoen

Laat de oven voorverwarmen op 150°C. De gevulde kalkoen bevindt zich in een bakzak die geschikt is voor de oven. Laat de kalkoen in de zak zitten en steek hem op een ovenschaal in de oven. Voor de eerste 2 kg van de kalkoen, rekent u 30min. Daarna telt u per kilo 30minuten bij voor het bepalen van de bakduur van de kalkoen.

Smakelijk!

Vers vlees ideetjes

Voor de hobbykok is er natuurlijk ook de mogelijkheid om zelf een feestelijke maaltijd te bereiden. Wij zetten hier alvast enkele mogelijkheden op een rijtje.

Rundsvlees 'Maine Anjou'

Fileetje van de Chef
(Gerijpte) Côte à 'los
Filet Pur
Rib Eye
Entrecôte
Rosbief
Filet Mignon

Kalfsvlees 'Maine Anjou'

Kalfsmedaillon
Kalfsgebraad
Kalfsentrecôte
Ossobuco

Gevogelte/Wild/Lam

Eendenborstfilet
Kalkoenfilet
Parelhoenfilet
Reefilet
Lamskroon/Lamsbout

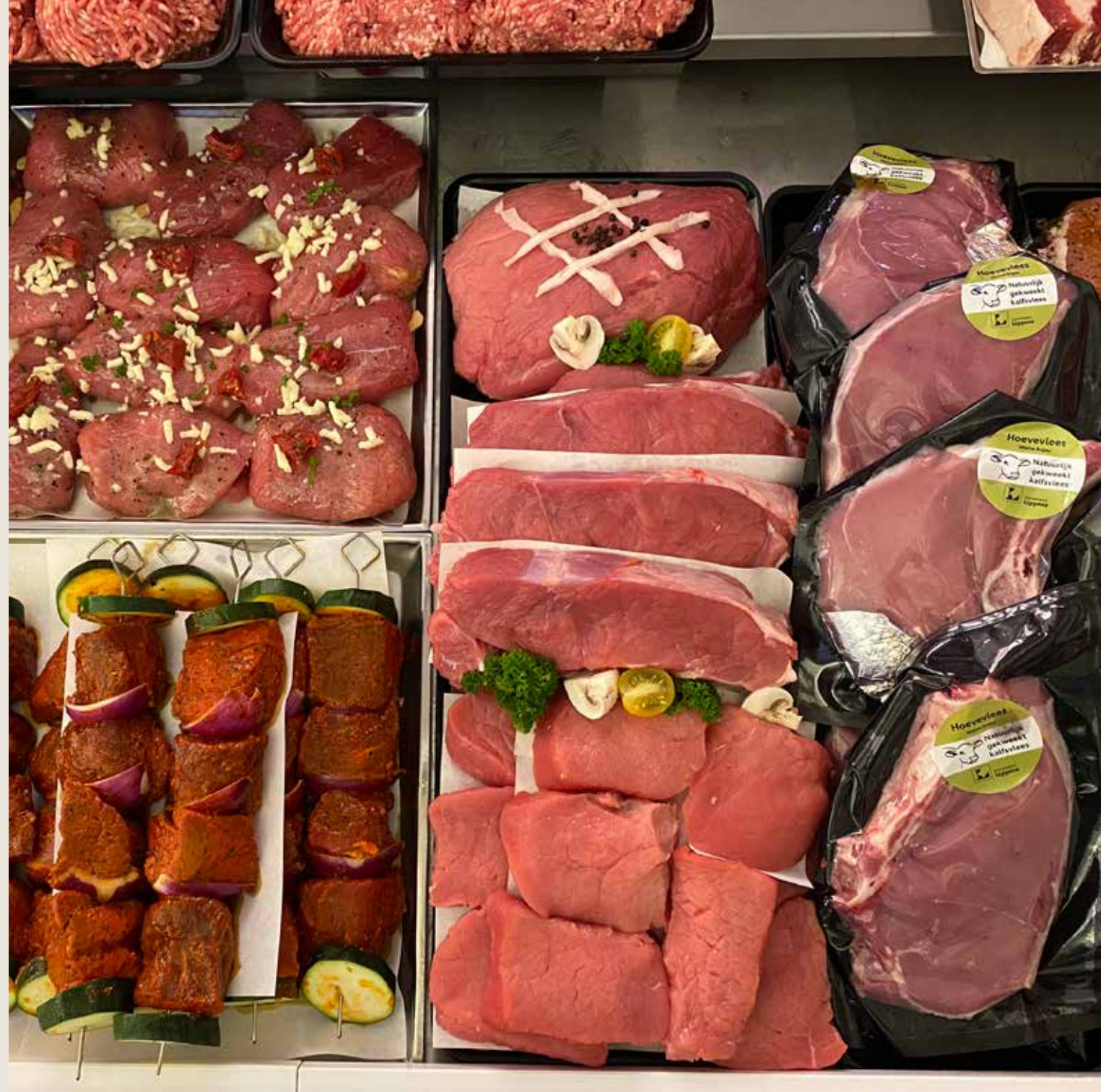
...

Alle soorten wild is verkrijgbaar na bestelling

Varkensvlees Duroc d'Olives

Ardeens gebrad
(Gevuld) varkenshaasje
Varkenskaakjes

...





Openingsuren feestdagen

Maandag 23 december	Gesloten
Dinsdag 24 december	8:30 – 14:00 (Winkel open + afhalen bestellingen)
Woensdag 25 december	9:30 – 11:00 (Enkel bestellingen afhalen)
Donderdag 26 december	Gesloten
Vrijdag 27 december	7:30 – 18:30
Zaterdag 28 december	7:30 – 18:00
Zondag 29 december	7:30 – 12:30
Maandag 30 december	Gesloten
Dinsdag 31 december	8:30 – 14:00 (Winkel open + afhalen bestellingen)
Woensdag 1 januari	9:30 – 11:00 (Enkel bestellingen afhalen)
Donderdag 2 januari	Gesloten
Vrijdag 3 januari	Gesloten
Zaterdag 4 januari	Terug open volgens de normale openingsuren

Contact

Leernsesteenweg 96A
9800 – Bachte-Maria-Leerne
T 09 310 77 45
E info@hoeveslagerijlippens.be

Openingsuren

Maandag & Dinsdag Gesloten
Woensdag – Vrijdag 7:30 – 18:30
Zaterdag 7:30 – 18:00
Zondag 7:30 – 12:30