



Hoeveslagerij
Lippens

Feestfolder 2022-2023

Afhaalmenu Kerst & Nieuw 2022-2023

Leernsesteenweg 96A

Tel: 09 310 77 45

9800 – Bachte Maria Leerne

Email: info@hoeveslagerijlippens.be

Enkele praktische zaken voor u op een rijtje:

- Bestellingen voor Kerst ontvangen we graag tem 18 december
- Bestellingen voor Nieuwjaar ontvangen we graag tem 23 december
- Bestel tijdig, onze maximale capaciteit is gelimiteerd.
- Bestellingen worden enkel opgenomen in de winkel (niet telefonisch/mail/webshop)
- Sommige prijzen kunnen lichtjes wijzigen afhankelijk van de dagprijs van bepaalde producten.

Start je avond met een glaasje en één van onze aperitief ideetjes

Noteer hier het gewenst aantal

- | | | |
|--------------------------------------|-------|----------------------|
| - Aperero Mini Kaaskroket (6 st.) | €4.50 | <input type="text"/> |
| - Aperero Mini Garnaalkroket (6 st.) | €6.50 | <input type="text"/> |
| - Hoeveburger met sesambroodje | €2.75 | <input type="text"/> |
| - Kippenvleugelhapjes (6 st.) | €4.50 | <input type="text"/> |
| - Carpacciorolletjes (4 st.) | €11.0 | <input type="text"/> |

Huisbereide soepjes

- | | | |
|-------------------------|---------|----------------------|
| - Klassieke tomatensoep | € 5.0/l | <input type="text"/> |
| - Boschampignonsoep | € 8.0/l | <input type="text"/> |
| - Pompoen-Pastinaaksoep | € 6.0/l | <input type="text"/> |



Noteer hier het gewenst aantal personen

Kies hier u door ons samengesteld feestmenu en schuif de voetjes onder tafel

~ MENU 1 ~ € 39 / pp

Zalmtartaar met parelcouscous

Pompoen-pastinaaksoep

Opgevuld varkenshaasje in fines champagnesaus met een warme groentekrans en gratin dauphinois

Verrassingsdessertje

(in samenwerking met Koffieschenkerij, Evergem)

~ MENU 2 ~ € 43 / pp

Scampi Diabolique (met broodje)

Boschampignonsoep

Stoofpotje van Ree met een warme groentekrans + fruit en verse kroketjes

verrassingsdessertje

(in samenwerking met Koffieschenkerij, Evergem)



Noteer hier het gewenst aantal personen

Ook tijdens de feestdagen kan je gezellig tafelen samen met je gasten

Feestfondue (€11.75 /pp)

3 Verschillende soorten Jingle Balls (balletjes), mini vinkje, chateau briand, varkensfilet, kippenfilet, kalfsmedaillon en mini chipolata.

FeestFondue Kids (€ 7.50 /pp)

3 verschillende soorten Jingle Balls (balletjes), mini vinkjes, kippenfilet en mini chipolata's

Feestgourmet (€ 13.50 /pp)

Mini kaashamburger, mini Hoeveburger, mini chipolata, chateau briand, kalfslapje, gemarineerd lamskoteletje, kippenfilet, varkenshaasje, witte pens brochette en mini cordon bleu.

Teppanyaki/Steengrill (€ 16.50 /pp)

Gemarineerde chateau briand, hoeveburger, gemarineerde kipfilet, gemarineerd lamskoteletje, mini chipolata, gemarineerd varkenshaasje, kasteelspek, scampi met groene kruiden, eendenborstfilet en kalfslapje salt&pepper.

Gourmet/Teppanyaki Kids (€ 8/pp)

Mini rundshamburger, mini kaashamburger, mini chipolata, kipfilet en witte pens brochette



Noteer hier het gewenst aantal personen

Voor de kleinste is er een gezellig alternatief:

~ Kindermenu ~ € 14 /pp (tot 12 jaar)

Kaaskroket (1 stuk)

Vogelnestjes in tomatensaus met appelmoes en puree

verrassingsdessertje

(in samenwerking met Koffieschenkerij, Evergem)

Vervolledig je maaltijd met onze groenten/bijgerechten:

Koud Groentebuffet (€ 6.0/pp. – min 2 pers.):

Sla, tomaat, wortel, komkommer, broccoli, bloemkoolroosje en drie koude sausjes

Warm Groentebuffet (€ 6.5/pp. – min 2 pers.):

Gekarameliseerd witloofstronkje, wortelblokjes, boontjes met spek en gegratineerd tomaatje, afgewerkt met gestoofde champignons.

Zoete Groenten (€ 4.0/pp. – min 2 pers.):

Appeltje met veenbessenconfituur en peertjes in rode wijn

Aardappelideetjes

- Kroketjes (20st.) € 6
- Verse Frietjes € 3.0/kg
- Aardappelgratin deluxe € 6/500gr
- Aardappelpuree € 8.5/kg

Hou je traditie graag in eer, kies dan uit ons assortiment feestelijk gevogelte.

Verse traditionele opgevulde kalkoen (€ 11/pp.)

Ontbeende kalkoen opgevuld met een vulling van kalfsgehakt, verrekt met pistache, champignons, fijne ajuin, cognac,...
Ter verkrijgen vanaf 5 personen

Champignonsaus (€ 13.5/l)

Gevulde kalkoenfilet in champignonsaus (€17.5 /pp)

Gebakken kalkoenfilet opgevuld met een vulling van kalfsgehakt, verrekt met pistache, champignons, fijne ajuin, cognac,...

Verse kalkoen (natuur) (€ /kg)

Bak & Braadadvies Kalkoen

Kalkoen: Oven voorverwarmen op 150°C. Voor de eerste 2 kg telt u 1u30. Daarna per kilo, telt u 30 minuten bij. Tip van de Chef: Bedruip regelmatig met braadvocht.



Voor de hobbykok, hebben wij ook verse feestelijke heerlijkheden.

Rundsvlees 'Maine-Anjou' Gevogelte/Wild/lam

- Filétje van de Chef
 - (Gerijpte) Côte à l'os
 - Filet Pur
 - Bavette Chalotté
 - Entrecôte
 - Rosbief
 - Filet Mignon
 - T - Bone
 - Eendenborstfilet
 - Kalkoenfilet
 - Parelhoenfilet
 - Lamskroon/Lamsbout
 - Reefilet
 - ...
- alle wild is verkrijgbaar op bestelling

Kalfsvlees

- Kalfsmedaillon
- Kalfsgebraad
- Kalfsentrecôte
- Ossobuco

Varkensvlees 'Duroc d'Olives'

- Ardeens gebraad
- Leiegebraad
- Varkenskaakjes
- Varkenshaasje



Tijdens de Kerstperiode zal onze winkel op zijn volgens onderstaande aangepaste openingsuren:

23 December: 7:30 – 12:30 (Winkel open + afhalen)
24 December: 09:00 – 16:00 (Winkel open + afhalen)
25 December: 09:30 – 11:00 (Afhalen bestellingen)
26 & 27 December: Gesloten
28 & 29 December: 7:30 – 18:30
30 December: 7:30 – 12:30 (Winkel open + afhalen)
31 December: 09:00 – 16:00 (Winkel open + afhalen)
1 Januari: 09:30 – 11:00 (Afhalen bestellingen)
2-3-4-5 Januari: Gesloten
Vanaf vrijdag 6 januari worden onze normale openingsuren weer gerespecteerd.

Naam:

Telefoon:

e-mail:

Gewenste afhaalperiode:

- | | |
|--------------------|--------------------|
| ◇ 23 December 2022 | ◇ 30 December 2022 |
| ◇ 24 December 2022 | ◇ 31 December 2022 |
| ◇ 25 December 2022 | ◇ 1 Januari 2023 |

Wij wensen jullie een fijne feestperiode!
Tot volgend jaar!