



Hoeveslagerij
Lippens

Feestfolder 2023-2024

Afhaalmenu Kerst & Nieuw 2023-2024

Contactgegevens:

Leernsesteenweg 96A
9800 – Bachte-Maria-Leerne

Tel: 09 310 77 45

Email: info@hoeveslagerijlippens.be

Openingsuren:

Ma-Di: Gesloten

Woe – Vrij: 7:30 – 18:30

Zaterdag: 7:30 – 18:00

Zondag: 7:30 – 12:30

Enkele praktische zaken voor u op een rijtje:

- Kerstbestellingen ontvangen we graag tem 17 december
- Nieuwjaarsbestellingen ontvangen we 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.

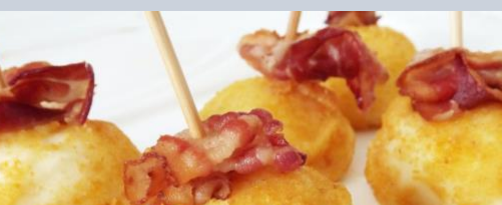
Start je avond met een glaasje en één van onze aperitief ideetjes

Noteer hier het gewenst aantal

- Aperero Mini kroket box (12 st.)	€12.0	<input type="text"/>
(Zeebrugse garnalen, Rix de veaux en oud brugge kaas)		
- Aperero Mini Garnaalkroket (6 st.)	€6.00	<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"/>
- Pompoen - pastinaak soep	€ 7.0/l	<input type="text"/>
- Boschampignonsoep	€ 8.0/l	<input type="text"/>
- Bisque d'Homard	€ 11.0/l	<input type="text"/>



Noteer hier het gewenst aantal personen

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

~ MENU 1 ~ € 40 / pp

Scampi Diabolique (met broodje)

Huisbereide Boschampignonsoep

Feestelijk gevulde parelhoenfilet in de Fine Champagne saus met een warme groentekrans en gratin dauphinois

Ambachtelijk verrassingsdessertje

(in samenwerking met Kjenta Patisserie & Chocolaterie, Nazareth)

~ MENU 2 ~ € 45 / pp

Carpaccio van gerookte eend

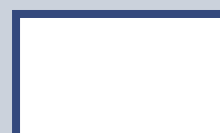
(met aangepaste dressing en garnituren)

Huisbereide Bisque d'Homard (kreeftensoep)

Stoofpotje van Ree met een warme groentekrans + appel met veenbessenvulling en verse kroketjes

Ambachtelijk verrassingsdessertje

(in samenwerking met Kjenta Patisserie & Chocolaterie, Nazareth)



Noteer hier het gewenst aantal personen

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

Feestfondue (€12.0 /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)

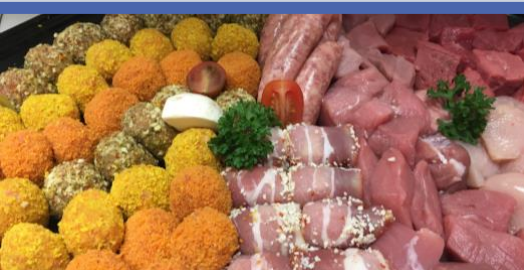
Mini kaashamburger, mini Hoeveburger, mini chipolata, chateau briand, kalfslapje, gemarineerd lamskoteletje, kippenhaasje varkenshaasje, witte pens brochette en mini cordon bleu.

Teppanyaki/Steengrill (€ 17.0 /pp)

Gemarineerde chateau briand, hoeveburger, gemarineerd kippenhaasje, lamskoteletje 'fines herbes', Duroc varkenshaasje, mini chipolata, gemarineerd zalmhaasje, scampi met groene kruiden, eendenborstfilet en kalfslapje salt&pepper.

Gourmet/Teppanyaki Kids (€ 8.5 /pp)

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



Noteer hier het gewenst aantal personen

Voor de kleinste is er een gezellig alternatief:

~ Kindermenu ~ € 15 /pp (tot 12 jaar)

Kaaskroket (1 stuk)

Vogelnestjes in tomatensaus met appelmoes en puree

Ambachtelijk verrassingsdessertje

(in samenwerking met Kjenta Patisserie & Chocolaterie, Nazareth)

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.):

Gekarameliseerde witloofstronkjes, wortelblokjes, boontjes met spek en gegratineerd tomaatje, afgewerkt met gestoofde champignons.

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

Appeltjes met veenbessenconfituur en peertjes in rode wijn

Aardappelideetjes

- Kroketjes (20st.) € 6
- Verse Frietjes € 3.5/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, boschampignons, fijne ajuin, cognac,...
Ter verkrijgen vanaf 5 personen

Pepersaus (€ 13.5/l)

Champignonsaus (€ 13.5/l)

Gevulde kalkoenfilet in champignonsaus (€17.5 /pp)

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

Verse kalkoen (natuur) (€ 'dagprijs' /kg)

Bak & Braadadvies Kalkoen

Kalkoen: Oven voorverwarmen op 150°C. De kalkoen bevindt zich in een bakzak die geschikt is voor de oven. Laat de kalkoen in de zak en steek hem in de oven. Voor de eerste 2 kg telt u 1u30. Daarna per kilo, telt u 30 minuten bij.



Voor de hobbykok, hebben wij ook verse feestelijke heerlijkheden.

Rundsvlees 'Maine-Anjou' Gevogelte/Wild/lam

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

Kalfsvlees 'Maine-Anjou' Varkensvlees 'Duroc d'Olives'

- Kalfsmedaillon
- Kalfsgebraad
- Kalfsentrecôte
- Ossobuco
- 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: 08:30 – 14:30 (Winkel open + afhalen)
 - 25 December: 09:30 – 11:00 (Afhalen bestellingen)
 - 26 December: Gesloten
 - 27-29 December: 7:30 – 18:30
 - 30 December: 7:30 – 12:30 (Winkel open + afhalen)
 - 31 December: 08:30 – 14:30 (Winkel open + afhalen)
 - 1 Januari: 09:30 – 11:00 (Afhalen bestellingen)
 - 2-3-4-5 Januari: Gesloten
- Vanaf zaterdag 6 januari worden onze normale openingsuren weer gerespecteerd.

Naam:

Telefoon:

e-mail:

Gewenste afhaalperiode:

- | | |
|--------------------|--------------------|
| ◇ 23 December 2023 | ◇ 30 December 2023 |
| ◇ 24 December 2023 | ◇ 31 December 2023 |
| ◇ 25 December 2023 | ◇ 1 Januari 2024 |

**Wij wensen jullie een fijne feestperiode!
Tot volgend jaar!**