



# FEESTFOLDER 2020-2021





---

## APERITIEF

---

### Aperitiefglasjes

Glaasje gevuld met tzatziki en groentespiesje  
Glaasje gevuld met mousse van wildpastei  
Glaasje gevuld met zalmartaar en groene appel  
Glaasje gevuld met 'oldschool' garnaalcocktail  
€ 22,50/ 9 st. € 40,00/16st.

### Assortiment bladerdeeghapjes

mini-videe kip / mini-videe kaas / mini-videe tomaat /  
mini-videe vis / mini worstenbroodje / mini pizza's  
€ 19,00/ 20 st.

Ook verkrijgbaar per 10 stuks van dezelfde soort  
€ 9,50/10st

### Aperitiefplank 'de la casa'

kaasblokjes – gedroogde ham – verschillende soorten aperitiefsalami –  
grissini's – tapenade – glaasje vitello tonato –  
olijfjes – pastrami - Deense haringhapjes – zongedroogde tomaatjes  
Vanaf 2 pers - € 8,50/pers



---

## FEESTELIJKE SOEPEN

---

Klassieke tomatensoep.....	€ 5,00/l
Bospaddenstoelensoep.....	€ 6,00/l
Pompoencrèmesoep.....	€ 5,50/l
Witloofsoep.....	€ 6,00/l
Pastinaaksoep.....	€ 5,50/l
Consommé van fazant.....	€ 13,00/l
Kreeftenbisque.....	€ 13,00/l





---

## KOUDE VOORGERECHTEN

---

*Alle voorgerechten worden in/op porselein meegegeven*

### **Carpaccio Belgisch witblauw**

Rundsvlees - Parmezaan – rucola – balsamicocrème  
€ 12,50

### **Vitello tonato**

Kalfsvlees – tonijnsaus – appelkappers – zongedroogde tomaatjes  
€ 12,50

### **Salade met gerookte eendenborst**

Gerookte eendenborst -sla – granaatappelpitjes – gebakken beukenzwammen - vinaigrette  
€ 12,50

### **Versgesneden zalmartaar**

Gerookte zalm – groene appel - limoen  
€ 12,50

### **Halve kreeft 'Belle vue'**

Koude halve kreeft van +/- 400g met garnituur  
€ 35,00



---

## WARME VOORGERECHTEN

---

*Alle voorgerechten worden in/op porselein meegegeven*

### **Artisanale kaaskroket**

€ 1,90

### **Artisanale garnaalkroket**

€ 4,00

### **Sint-Jacobsschelp 'deluxe'**

St-jacobsvruchten in witte wijnsaus met grijze garnaltjes  
€ 10,50

### **Scampi met madrascurry en fijne groentjes**

Scampi met zachte currysous  
€ 11,50

### **Tongrolletjes op Normandische wijze**

Tongrolletjes met mosselen, garnalen en champignons in witte wijnsaus  
€ 11,90

### **Visbouchee geparfumeerd met Pastis**

Huisbereide visvidee  
€ 9,50

### **Ravioloni funghi truffel 'Portofino'**

Gevulde grote ravioli met champignons en truffel met portosaus Veggie  
Ook als hoofdgerecht mogelijk  
€ 11,50/ € 17,50







---

## HOOFDGERECHTEN

---

*Alle hoofdgerechten worden in ovenschaal meegegeven*

Alle hoofdgerechten zijn inclusief aardappelbereiding: kroketten, aardappelgratin of aardappelpuree

Gevulde kalkoenrollade Archiduc en winterse groentenmix.....	€18,50
Kalkoennootjes met witte druivensaus en winterse groentenmix.....	€18,50
Parelhoenfilet Forestière, appeltje veenbessen en peertje.....	€20,50
Fazantfilet Fine Champagne, appeltje met veenbessen en peertje.....	€20,50
Feestelijke hertenragout, appeltje veenbessen en peertje.....	€19,60
Filet van hertenkalf wildsaus, appeltje veenbessen en peertje.....	€23,90
Varkenshaasje met peperroomsaus en winterse groentenmix .....	€16,90
Lamskroontje met mosterdsaus en winterse groentjes.....	€21,50
Vispannetje van het huis .....	€19,50
Tongrolletjes op Normandische wijze.....	€17,90
Hele kreeft à l'Armoricaïne ( +/- 600g) met rijst .....	€45,90



---

## STOVERIJEN

---

*Bij de stoverijen zijn geen groenten of aardappelbereidingen inbegrepen  
Verkrijgbaar vanaf 1 kg*

Vol-au-vent .....	€ 17,90/kg
Kalkoenstoofpotje.....	€ 21,50/kg
Kalbsfricassee.....	€ 29,10/kg
Lamsnavarin.....	€ 27,95/kg
Hertenragout .....	€ 29,90/kg

---

## WARMESAUZEN

---

*Onze warme sauzen zijn verkrijgbaar per halve liter  
€ 8,00*

Archiducsaus  
Witte druivensaus  
Portosaus  
Peperroomsaus  
Wildsaus  
Fine Champagnesaus  
Armoricaïne  
Forestière



---

## GARNITUREN

---

### Extra groentegarnituur ovenklaar

Winterse groentenmix -gekarameliseerd witloof -boontjes met spek – groentenpuree  
vanaf 2 personen € 7,50/pers

### Extra wildgarnituur ovenklaar

Appeltje veenbessen – peertje -gekarameliseerd witloof -boontjes met spek – groentenpuree  
vanaf 2 personen € 8,50/pers

### Aardappelbereidingen

Verse kroketten (10 stuks)  
€ 3,00

Aardappelgratin  
€ 4,00

Aardappelpuree  
€ 2,50



---

## DESSERT

---

Chocomousse  
€ 3,50

Tiramisu  
€ 4,50

Panna cotta met Amarena-kersen  
€ 4,50

Trio van dessertglaasjes  
€ 8,00

Chocolade fantasie  
€ 8,50

Verrassingsdessert van de chef  
€ 9,50



---

## FEESTMENU'S

---

### Suggestiemenu 1

vanaf 2 personen € 21,50/pers

Tomatenroomsoep  
Varkenshaasje uit de oven met peperroomsaus en winterse groentenmix  
Kroketter  
Chocomousse

### Suggestiemenu 2

Vanaf 2 personen € 23,50/pers

Pompoensoepje  
Gevulde kalkoenrollade Archiduc en winterse groentenmix  
Kroketter  
Panna cotta met Amarena-kersen

HEERLIJK  
SMULLEN



---

## FEESTMENU'S

---

### Suggestiemenu 3

Vanaf 2 personen € 37,50/pers

Scampi met madrascurry en fijne groentjes  
Pastinaaksoep  
Feestelijke hertenragout, appeltje veenbessen en peertje  
Kroketter  
Chocolade fantasie

### Suggestiemenu 4

Vanaf 2 personen € 49,50/pers

Pompoensoepje  
Tongrolletjes op Normandische wijze  
Filet van hertenkalf wildsaus, appeltjes met veenbessen en peertje  
Kroketter  
Verrassingsdessert van de chef





---

## KOUDE BUFFETTEN

---

*Onze buffetten worden gepresenteerd op spiegels of lange witte schotels. Wij vragen hiervoor een waarborg van € 50.  
De waarborg dient cash te worden betaald.*

### Buffet Lierse Poort

Vanaf 6 personen 31,50/pers

Tomaat grijze garnaal - Perzik met tonijn - Parmaham meloen-  
Gebraden rosbeef - Varkensgebraad -  
Hespenrolletjes seldersalade - Gerookte forel  
Gerookte zalm - Gebraden kippenboutjes -  
Gevulde eieren - Glaasje vismousse  
Aardappelsalade- Pastasalade - Frisse groentenmix  
Sausjes en broodjes

### Buffet Luxe

Vanaf 6 personen 39,95/pers

Tomaat grijze garnaal - Perzik met tonijn - Parmaham meloen-  
Zalm 'Belle vue' - Gerookte heilbot - Gerookte forel - Gerookte zalm -  
Gebraden rosbeef - Gevulde eieren - Glaasje vismousse -  
Hespenrolletjes seldersalade  
Halve kreeft - Gamba's  
Aardappelsalade- Pastasalade - Frisse groentenmix  
Sausjes en broodjes



---

## KOUDE BUFFETTEN

---

### Italiaans Buffet

Vanaf 6 personen 34,50/pers

Rundscarpaccio met rucola en parmezaanse kaas  
Vitello tonato met kappertjes en zongedroogde tomaten  
Carpaccio van tomaten met grijze garnalen  
Meloenbootjes met Parmaham  
Buffelmozzarella met tomaatjes en basilicum  
Gerookte zalm met garnituur  
Aardappelsalade- Pastasalade - Frisse groentenmix  
Sausjes en broodjes

### Saladbar classic

Gemengde sla - Tomatenschijfjes - Gesneden komkommer -  
Geraspte worteltjes - Huisbereide aardappelsalade - Koude pastasalade  
Vanaf 4 personen € 6,50/pers

### Koude sausjes

Cocktail - Tartaar - Look - Barbecue  
€ 2,90



---

## GEZELLIGHEIDSSCHOTELS

---

*Wegens de verstrengde hygiënenormen door Covid-19, kunnen wij onze zwarte schotels van de fondue en gourmet niet terug retour nemen.  
Wij vragen een bijdrage van € 3,00/zwarte schotel.*

### Fondue

Rund – Varken – Kalkoen -3 soorten fondueballietjes  
Vanaf 2 personen € 12,90/pers

### Luxe Fondue

Filet pur – Varkenhaasje – Kalkoen -Kalf - 3 soorten fondueballietjes  
Vanaf 2 personen € 19,90/pers

### Gourmet

Steak – Cordon blue – Chipolata – Hamburgertje – Saté – Lamskoteletje- Kalkoenhaasje  
Vanaf 2 personen € 13,95/pers

### Wildgourmet

Hert – Haas – Eend - Parelhoen – Fazant - Everzwijn  
Vanaf 2 personen € 22,00/pers

+ supplement bij wildgourmet : wildsaus en pepersaus

€ 4,00

+ extra fondueballietjes spek

€ 14,90/kg

+ extra fondueballietjes gepaneerd

€ 14,50/kg

+ extra gourmetburgertje

€ 13,50/kg

+ extra mini chipolata

€ 15,30/kg

GEZELLIG  
TAFELN



---

## GRILLEN ALL-IN

---

### FONDUEMENU

*Vanaf 4 personen 31,50/pers*

Carpacciorolletjes

Fondueschotel

Saladbar, broodjes en sausjes

Chocomousse

### GOURMETMENU

*Vanaf 4 personen 32,50/pers*

Carpacciorolletjes

Gourmetschotel

Saladbar, broodjes en sausjes

Chocomousse





---

## KAAS – EN CHARCUTERIESCHOTELS

---

### Kaasschotel hoofdgerecht

Een assortiment van Belgische en Franse kazen met noten en fruit  
Vanaf 2 personen € 15,90/pers

### Kaasschotel dessert

Een assortiment van Belgische en Franse kazen met noten en fruit  
Vanaf 2 personen € 11,90/pers

### Charcuterieschotel

Een assortiment van de fijnste charcuterie en salades  
Vanaf 4 personen € 13,45/pers

### Kaas- patéschotel

Een assortiment van Belgische en Franse kazen met noten en fruit, aangevuld met onze heerlijke patés en konfijten  
Vanaf 4 personen € 15,90/pers

+ supplement partybroodjes: € 1,20/pers



---

## HOE EN WANNEER BESTELLEN?

---

### Tips!

- Om organisatorische redenen vragen we om het aantal verschillende gerechten per bestelling te beperken
- Bestel tijdig want het aantal bestellingen is beperkt, het is mogelijk dat we onze bestellingen vroegtijdig moeten afsluiten wegens de drukte.
- Wij aanvaarden tijdens de eindejaarsperiode geen bestellingen per telefoon of per mail.
- Gelieve uw leeggoed terug te brengen binnen de drie dagen, samen met uw leeggoedbon.

### Wanneer bestellen?

#### VOOR KERST:

Voor de traiteurgerechten en buffetten worden bestellingen aangenomen tot en met **vrijdag 18 december 2020**  
Vers vlees, fondue en gourmet kan u bestellen tot en met **dinsdag 22 december 2020**

#### VOOR OUD-EN NIEUWJAAR:

Voor de traiteurgerechten en buffetten worden bestellingen aangenomen tot en met **vrijdag 25 december 2020**  
(let op! winkel is op 25 december gesloten, wel online mogelijk tot 23:00)  
Vers vlees, fondue en gourmet kan u bestellen tot en met **dinsdag 29 december 2020**



---

## HOE EN WANNEER BESTELLEN?

---

### Hoe bestellen?

#### ONLINE BESTELLEN

Via onze website [www.liersepoort.be](http://www.liersepoort.be) kan u heel eenvoudig bestellen 24/7!

U vindt alles terug in onze webshop en krijgt automatisch een bevestigingsmail. Daarop vindt u uw bestelnummer. Dit nummer dient te worden vermeld bij afhaling van je bestelling.

#### IN ONZE WINKEL

Wegens corona vragen wij om zoveel mogelijk online te bestellen, maar ook in onze winkel kan u nog een bestelling plaatsen.

Wij geven dan ter plaatse uw bestelling in, u krijgt ook een bevestigingsmail in uw mailbox of een uitgeprinte bestelbon mee. Daarop vindt u uw bestelnummer, dit nummer dient te worden vermeld bij afhaling van uw bestelling

*Wij aanvaarden tijdens de eindejaarsperiode geen bestellingen per telefoon of per mail.*



---

## OPENINGSUREN

---

Maandag 21 december 2020: 10:00 – 16:00

Dinsdag 22 december 2020: 8:00- 18:00

Woensdag 23 december 2020: 8:00- 18:00

Donderdag 24 december 2020: 10:00- 15:00: **alleen afhaal, geen winkelverkoop**

Vrijdag 25 december 2020: **gesloten, afhaal mogelijk voor grote bestellingen, alleen op afspraak**

Zaterdag 26 december 2020 : 8:00-15:00 afhaal bestellingen traiteur vanaf 12:00

Zondag 27 december 2020: 8:00- 12:00

Maandag 28 december 2020: 10:00 – 16:00

Dinsdag 29 december 2020: 8:00- 18:00

Woensdag 30 december 2020: 8:00- 18:00

Donderdag 31 december 2020: 10:00- 15:00: **alleen afhaal, geen winkelverkoop**

Vrijdag 1 januari 2020: **gesloten, afhaal mogelijk voor grote bestellingen, alleen op afspraak**

Zaterdag 2 januari 2020 : 8:00-15:00 afhaal bestellingen traiteur vanaf 12:00

Zondag 3 januari 2020: 8:00- 12:00



## BAK- EN BRAADTIPS

Al onze porseleinen schalen en aluminium schalen mogen in de oven of microgolfoven, uitgezonderd de bakjes van de puree en appeltjes.

### Aperitiefhapjes

1. Oven voorverwarmen op 180°C.
2. De hapjes 10-12 minuten in de oven.

### Soepen

De soep op een zacht vuur opwarmen en meerdere malen in roeren.

### Vis

1. Oven voorverwarmen op 180°C.
2. De vis afdekken met aluminiumfolie.
3. De vis 15-20 min in de oven op 120°C, check elke 10 min.

### Vlees

1. Oven voorverwarmen op 180°C.
2. Het vlees afdekken met aluminiumfolie.
3. Het vlees 20-30 min in de oven op 120°C, check elke 15 min, varieert naargelang vleessoort.
4. Een kommetje water bijzetten tegen uitdroging is altijd goed.

### Aardappelen en groenten

Kroketten: in frituurolie op 180°C, 3 min.

Aardappelgratin: oven of microgolfoven, opwarmtijd naargelang hoeveelheid, oven op 160°C.

Groenten: de ovenschalen mogen in de oven of microgolfoven, opwarmtijd naargelang hoeveelheid, oven op 120°C.

Let op! De aluminium bakjes van de puree en de appeltjes/peertjes mogen niet in de microgolfoven.

Het hele team van de Lierse Poort wenst jullie een knusse, lekkere en gezonde eindejaarsperiode toe!



Liersesteenweg 278 | 2800 Mechelen | 015 33 72 09 | [www.liersepoort.be](http://www.liersepoort.be) | [info@liersepoort.be](mailto:info@liersepoort.be)