FEESTFOLDER

2023 - 2024

LIERSE POORT
slagers traiteur

APERITIEF

Assortiment bladerdeeghapjes 20 stuks
€ 25,00

Assortiment bladerdeeghapjes 10 stuks
€ 12,50

Bladerdeeghapjes mini-videe kip (10 stuks)
Bladerdeeghapjes mini-videe kaas (10 stuks)
Bladerdeeghapjes mini-videe tomaat (10 stuks)
Bladerdeeghapjes mini-videe vis (10 stuks)
Bladerdeeghapjes mini-pizza (10 stuks)
Bladerdeeghapjes mini-worstenbroodje (10 stuks)

Mini hotdogs 4 stuks
€ 12,00

Mini hamburger 6 stuks
€ 14,95

Aperitiefplank Luxe
4, 5 of 6 personen
€ 50 – € 62,50 - € 75

tapasglaasje haring / tapasglaasje vitello / fijn gesneden gedroogde ham /
fijn gesneden gerookte ham / mortadella / lookworst / kaasblokjes /
salami spianata / mini gedroogde worstjes / coppa di parma /
olijven / tapenade / grissini

FEESTELIJKE SOEPEN

Verse tomatensoep.....€ 6,50/l

Romige bospaddenstoelensoep.....€ 7,00/l

Feestelijke witloofsoep.....€ 7,00/l

Kreeftenbisque.....€ 18,00/l

VOORGERECHTEN

Deze gerechten worden aangeboden op een wit porseleinen bord, klaar om op tafel te zetten

Carpaccio Belgisch witblauw
Rundsvlees - Parmezaan – rucola – balsamicocrème
€ 14,00/p

Vitello tonnato
Kalfsvlees – tonijnsaus – appelkappers – zongedroogde tomaatjes
€ 15,00/p

Sint-Jacobsschelp 'de luxe'
St-jacobsvruchten in witte wijnsaus met grijze garnaaltjes
€ 12,60/p

Vispannetje van het huis
Kabeljauw, zalm, scampi, schartong in een zachte getomateerde vissaus.
€ 14,90/p

Tongrolletjes in kreeftensausje
Scharrolletjes in een Nantua kreeftensaus afgewerkt met cognac, room, tomatenblokjes en peterselie
€ 13,50/p

Duo van artisanale kaaskroketten (70g/stuk)
Verse kaaskroketten, zonder garnituur, nog zelf te frituren (in friteuse op 180°C, 3 min)
€ 5,00

Duo van artisanale garnaalkroketten (70g/stuk)
Verse garnaalkroketten, zonder garnituur, nog zelf te frituren (in friteuse op 180°C, 3 min)
€ 9,50

Trio van tapaskroketjes (30g/stuk)
Iberico, kreeft en varkenswangetjes, zonder garnituur, nog zelf te frituren (in friteuse op 180°C, 3 min)
€ 6,50

HOOFDGERECHTEN VLEES

Alle hoofdgerechten worden in ovenschaal meegegeven.

Hoofdgerechten zijn voorzien van winterse groentenmix.
Aardappelbereidingen niet inbegrepen
Hoofdgerechten zijn verkrijgbaar vanaf 2 personen

Varkenshaasje portosaus met veenbessen en winterse groentemix
Mals stukje varkenvlees in culinaire portosaus verrijkt met veenbessen
€ 17,30/p

Fazantfilet Fine Champagnesaus met winterse groentemix
Filet van de fazant, zonder vel, in een fijne cognacsaus
€ 20,60/p

Gevulde kalkoenrollade Archiduc met winterse groentemix
Kalkoengebraad met onze uniek gehaktvulling in een champignonroomsaus
€ 21,50/p

Parelhoenfilet Grand Veneursaus met winterse groentemix
Gegrilde parelhoenfilet in een klassieke Franse wildsaus
€ 21,50/p

Filet van hertenkalf in wildsaus met winterse groentemix
Een combinatie van smaakvol mals vlees met een verfijnde wildsaus
€ 28,60/p

Kreeft à l'Armoricaine
Een klassiek gerecht van kreeft,geserveerd met een rijke tomaten- en cognacsaus
€ 59,95/st (750 à 800g)

EXTRA GROENTJES

Gebakken witloof (4 stuks)
€ 6,00

Bundeltje boontjes met spek (4 stuks)
€ 6,50

Appeltje veenbessen (2 stuks)
€ 5,00

Peertjes in rode wijn (2 stuks)
€ 4,00

Mix van geroosterde winterse groentjes (250g)
€ 4,00

EXTRA AARDAPPELTJES

Verse kroketten (10 stuks)
€ 4,00

Mini hazelnootkroketjes (20 stuks)
€ 9,50

Mini amandelkroketjes (20 stuks)
€ 9,50

Krokines van zoete aardappel (15 stuks)
€ 10,30

Aardappelgratin
€ 4,50/p

Aardappelpuree
€ 3,00/p

STOVERIJEN

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

Vol-au-vent ..... € 22,90/kg

Stoofvlees van de chef..... € 21,50/kg

Kalkoenstoofpotje..... € 29,20/kg

Lamsstoofpotje..... € 35,10/kg

Wildstoverij van hert..... € 35,95/kg

WARME SAUZEN

Onze sauzen zijn verkrijgbaar per 250g

Fine Champagnesaus / Peperroomsaus / Bearnaisesaus /
Archiducsaus/ / Portosaus met veenbessen
€ 4,50/st

Wildsaus / Grand Veneursaus
€ 6,00/st

DESSERT

Irish coffeeglas
€ 6,50

Tiramisu Fine Champagne
€ 6,50

Sabayon met krieken
€ 6,50

Dessertbordje
6 mini dessertjes
€ 12,50

Dessertbuffet
(vanaf 10 personen)
Assortiment mini dessertjes gedresseerd op spiegel
€ 12,50

KOUDE BUFFETTEN

Onze buffetten worden gepresenteerd op spiegels of lange witte schotels.

Buffet Lierse Poort

Vanaf 8 personen
35,50/pers

Tomaat gevuld met grijze garnaal -
Perzik met tonijn - Italiaanse ham met meloen -
Gebraden rosbief - Varkensgebraad -
Beenham seldersalade - Gerookte forel -
Gerookte zalm - Gebraden kippenboutjes -
Gevulde eieren - Glaasje vismousse -
Aardappelsalade - Pastasalade - Frisse groentemix
Sausjes en broodjes

Buffet Luxe

Vanaf 8 personen
€ 47,50/pers

Tomaat grijze garnaal - Perzik met tonijn - Italiaanse ham met meloen -
Zalm 'Belle vue' - Gerookte heilbot - Gerookte forel - Gerookte zalm -
Gebraden rosbief - Gevulde eieren - Glaasje vismousse -
Beenham seldersalade - Halve kreeft - Gamba's
Aardappelsalade - Pastasalade - Frisse groentemix
Sausjes en broodjes

Italiaans Buffet

Vanaf 10 personen
37,50/pers

Rundscarpaccio met rucola en parmezaanse kaas
Vitello tonnato met kappertjes en zongedroogde tomaten
Carpaccio van tomaten met grijze garnalen
Meloenbootjes met Parmaham
Tomaat mozzarella met extra vierge olijfolie
Gerookte zalm met garnituur
Aardappelsalade - Pastasalade - Frisse groentemix
Sausjes en broodjes

HEERLIJK SMULLEN

GEZELLIGHEIDSSCHOTELS

Verkrijgbaar vanaf 4 personen

Fondue
Rund - Varken - Kalkoen - 3 soorten fondueballetjes
€ 16,90

Luxe Fondue
Filet pur - Varkenshaasje - Kalkoen - Kalf - 3 soorten fondueballetjes
€ 22,90

Gourmet
Steak - Cordon bleu - Chipolata - Hamburgertje - Saté - Medaillon van de chef - Kalkoenhaasje
€ 17,50

Wildgourmet
Hertenkalffilet - Eendenfilet - Parelhoenfilet - Fazantenfilet - Everzwijnfilet - Wildburgertje
€ 25,00

+ extra fondueballetjes spek
€ 0,85
+ extra fondueballetjes gepaneerd
€ 0,70
+ extra gourmetburgertje
€ 1,00
+ extra mini chipolata
€ 1,00

KAAS – EN CHARCUTERIESCHOTELS

Kaasschotel hoofdgerecht
vanaf 4 personen

Een assortiment van Belgische en Franse kazen met noten en fruit
€ 18,90/pers

Kaasschotel dessert
vanaf 4 personen

Een assortiment van Belgische en Franse kazen met noten en fruit
€ 14,50/pers

Charcuterieschotel
vanaf 6 personen

Een assortiment van de fijnste charcuterie en salades
€ 15,95/pers

GEZELLIG TAFELEN

partybroodjes mix: € 0,70/stuk

Al onze prijzen in deze folder zijn informatief, deze kunnen wijzigen door mogelijke prijsstijgingen in de komende maanden.
In onze webshop zijn de prijzen definitief, na het plaatsen van een bestelling worden de prijzen niet meer gewijzigd.

HOE EN WANNEER BESTELLEN?

HOE BESTELLEN?

ONLINE
Via onze website www.liersepoort.be kan u heel eenvoudig bestellen. Opgelet: er is een *WINKELWEBSHOP* en een *FEESTDAGENWEBSHOP*.
U vindt alles terug in de webshops. Bij een bestelling krijgt u automatisch een bevestigingsmail.met daarop uw bestelnummer.
Dit nummer dient te worden vermeld bij afhaling van uw bestelling.

IN ONZE WINKEL
Wij vragen om zoveel mogelijk online te bestellen, maar ook in onze winkel helpen we u graag verder.

PRAKTISCH
- Om organisatorische redenen vragen we om het aantal verschillende gerechten per bestelling te beperken, zo krijgt u alles gelijktijdig warm en kunt u samen gezellig van het feest genieten.

- **Bestel tijdig want het aantal bestellingen is beperkt, het is mogelijk dat sommige producten sneller uitverkocht zijn dan andere**.

- 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	*Traiteurgerechten en buffetten: laatste besteldag:* ***zaterdag 16 december 2023.*** *Vers vlees, fondue en gourmet: laatste besteldag:* ***donderdag 21 december 2023.***
VOOR OUD-EN NIEUWJAAR	*Traiteurgerechten en buffetten: laatste besteldag:* ***zaterdag 23 december 2023.*** *Vers vlees, fondue en gourmet: laatste besteldag:* ***donderdag 28 december 2023.***

OPENINGSUREN

Maandag **18** december 2023: **gesloten**
Dinsdag **19** december 2023: **8:00- 17:30**
Woensdag **20** december 2023: **8:00- 17:30**
Donderdag **21** december 2023: **8:00- 12:00**
Vrijdag **22** december 2023: **8:00- 14:00**
Zaterdag **23** december 2023: **8:00- 14:00**
Zondag **24** december 2023: **8:00- 14:00: alleen afhaal, geen winkelverkoop**
Maandag **25** december 2023: **gesloten, afhaal mogelijk voor grote bestellingen, alleen op afspraak**
Dinsdag **26** december 2023: **8:00- 17:30**
Woensdag **27** december 2023: **8:00- 17:30**
Donderdag **28** december 2023: **8:00- 12:00**
Vrijdag **29** december 2023:: **8:00- 14:00**
Zaterdag **30** december 2023: **8:00- 14:00**
Zondag **31** december 2023: 8:00- 14:00: **alleen afhaal, geen winkelverkoop**
Maandag **1** januari 2024: **gesloten**
Maandag **2** januari 2024: **gesloten**

BAK- EN BRAADTIPS

Al onze porseleinen schalen en aluminium schalen mogen in de oven of microgolfoven, uitgezonderd de bakjes van de puree en de 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 alumuniumfolie.
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 alumuniumfolie.
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 culinaire, gezellige
en gezonde eindejaarsperiode toe!
LP
LIERSE POORT
Liersesteenweg 278 | 2800 Mechelen | 015 33 72 09 | www.liersepoort.be | info@liersepoort.be