



HOF TER MOLEN

LEKE

AFHAALFOLDER

2023
2024




HOF TER MOLEN
LEKE



maandag	7.30 - 18.30 uur
dinsdag	7.30 - 12.30 uur
woensdag	gesloten
donderdag	7.30 - 18.30 uur
vrijdag	7.30 - 18.30 uur
zaterdag	7.30 - 18.30 uur
zondag	7.30 - 12.30 uur



Bestellingen voor het weekend horen we graag tegen de donderdag. U kan uw bestelling telefonisch plaatsen op **051.50.17.40**, via mail info@termolen.be of in onze winkel.

U krijgt dan een bestelnummer waarmee u uw bestelling kunt afhalen.



Aperitiefhapjes

per stuk

Koude hapjes (seizoensgebonden)	€ 1,95
Kaaskroketjes	€ 1,50
Garnaalkroketjes	€ 1,50
Bladerdeeghapjes	€ 1,50
Kippenboutjes	€ 1,50
Mini pizza	€ 1,50
Zalm in brique met pesto	€ 1,50
Ciabatta met camembert	€ 1,50
Croque met mozzarella en italiaanse ham	€ 1,50
Croque aux quiche	€ 1,50
Bruchetta mix, 6 stuks - 3 soorten	€ 9,00
Aperitiefbord, 7 koude hapjes	€ 13,50
Oesters, Franse "les fines de claires" 12 stuks, geserveerd met citroen	€ 30,00
Tapasshotel - 5 personen  met Italiaanse ham, chorizo, olijffjes, gamba, garnituren	€ 30,00
Charcuterieplank Maison- 5 personen  Pancetta, truffelsalami, porchetta, Spaanse ham, droge worstjes, coppa hesp en garnituren	€ 48,85

20 min. in oven op 180°C, ►
superlekker
en makkelijk!

Broodjes in de oven

per stuk

Italiaans gevuld broodje met mozzarella, look, pesto	€ 13,80
Broodje Camembert bruin broodje gevuld met Camembert	€ 13,80



Koude voorgerechten

p.p.

Italiaanse ham	€ 14,50
Frans cavailon, groen slaatje	
Carpaccio van rund	€ 14,50
oude parmesan, rucolla	
Vitello tonato	€ 14,50
kalfsvlees, tonijncreme, kappertjes	
Gerookte zalm "extra doux"	€ 14,50
verse toast, klassieke garnituur	
Tartaar van Noorse zalm	€ 14,50
appel, groenekruidenmayonaise, quinoa	
Burrata	€ 14,50
grijze garnaal, gemarineerde tomaatjes	
Foie gras	€ 16,50
uienconfituur, zoete toast	



Soepen

p.p.

Klassieke roomsoepen	€ 4,00
Asperges, Tomaat met balletjes, Pompoen, Broccoli, Witlof, Kervel	
Agnes Sorel	€ 4,00
kippensoep met gerookte eendenborst, beukzwam	
Thaise kippensoep	€ 4,50
kokosmelk, rode curry	
Consommé met fijne groentjes	€ 4,00
Bouillabaise	VG € 12,00
met véél lekkere noordzeevis, gratineerde toast	
	HG € 20,00

Vegetarisch

Bitterballetjes van saffraanrisotto	€ 1,50/st.
Creatie rond bloemkool • hazelnoot • witlof en rode biet (koud voorgerecht)	€ 13,00
Torentje van aubergine • pecorino en tomaat (warm voorgerecht)	€ 13,00
Gevulde courgette met cous-cous parmesan • tomaat • olijf (hoofdgerecht)	€ 14,50
Groentenlasagna (hoofdgerecht)	€ 14,50

leuk en lekker hapje! p.p.





Warme voorgerechten

p.p.

Huisgemaakte kaaskroketter € 2,85/st.
emmental - gruyère - parmesan

Garnaalkroketter € 4,50/st.

Noorse zalm € 14,50
gegratineerd met prei, currysaus

Scampi "Sportif" jonge groentjes € 14,50
(6 st. voorgerecht, 12 st. hoofdgerecht)

Vispannetje € 14,50
kabeljauw, tong, zalm, scampi coquille,
zeewolf, grijze garnaal

Tongfilets "Classique" € 14,50
prei, witte wijnsausje

Tongfilets "Du Chef" € 14,50
tomaat, nantusaus

Mariage van tong en scampi € 16,00
griekse pasta, groene asperges

Kikkerbiljetjes € 15,50
gebakken of in de look

Lotte - groentjes € 16,00
jus van schaaldieren

Sint Jacobsnootjes € 18,00
julienne van groentjes, sausje met Cava

Rivierpaling in de room € 19,00

*Al deze gerechten kunnen ook als
hoofdgerecht besteld worden:
€ 7,00 supplement p.p.*

Koude hoofdschotels

p.p.

 vanaf 4 personen

Breughelplank € 19,00

alles van 't varkentje, huisbereid met garnituren en een potje smout

Gevarieerde vleeschotel € 20,00

gerookte en gekookte ham, rosbeef varkensfilet, kippenboutje, paté, salami, kippenwit

Vlees- en visschotel € 26,50

Italiaanse en gekookte ham, rosbeef, varkensfilet, kippenboutje, paté, tomaat garnaal, gerookte zalm, heilbot, forelfilet, makreelfilet, zeepaling, gamba, vissalade, gevulde eitjes, groentjes, fruit en bijpassende garnituren

Vlees- en visbuffet € 30,50

Idem vlees- en visschotel met extra gestoomde zalm en forel

Visbuffet € 28,75

gestoomde zalm en forel, tomaat garnaal, gerookte zalm, heilbot, forelfilet, makreelfilet, zeepaling, gamba, vissalade, gevulde eitjes, groentjes en bijpassende garnituren


€ 11,50

Kinderbuffetje

Plopporst, hesp, kippenboutje, ei-muisje, garnituren en fruit

Alle koude hoofdschotels zijn voorzien van aardappelen en koude sausjes.

€ 35,00

Italiaans buffet - vanaf 6 personen 

Tapenades, grissini • Vitello tonato • gerookte zalm
• Italiaanse ham, meloen • mozzarella, tomaat,
basilicum • penne • scampi, gremolata • tagliata van rund,
ruccola, balsamico • slaatje van krielpatát, pancetta en
groene boontjes • foccaccio-brood





Hoofdgerechten

p.p.

Kalkoenfilet "Hawaiëne" € 17,50
roomsausje met druifjes, fruitgarnituur

Kalkoenfilet "Suprême" € 17,50
preiroomsaus, speктаartjes, mixed sla

Zuiderse orloff van kalkoen € 18,50
serranoham, mozzarella, stoofpotje van seizoensgroentjes

Tournedos van kalkoen € 18,50
groene pepersaus, seizoensgroentjes

Filet van hoevekip € 17,50
currysous, geflambeerde appeltjes, mixed sla

Filet van franse parelhoen € 19,00
calvadosroomsaus, geflambeerde appeltjes,
gevulde peertjes

Medaillon van parelhoen € 22,00
Italiaanse ham, roomsaus met cognac stoofpotje
van seizoensgroentjes

Kwartels (3stuks) € 24,00
roomsaus met druifjes, seizoensgroentjes

Varkensfilet "Archiduc" € 18,00
champignonsaus, speктаartjes, mixed sla

Varkensgebraad "Ardenner" € 18,00
peertje met bosbessen

Varkensgebraad "Orloff" € 18,00
kaassaus|speктаartjes, mixed sla

Varkensgebraad "Grand-Mère" € 18,00
saus met champignons zilverui en gerookt spek,
gevulde peertjes

Gebraiseerde ham roomsaus € 18,00
met kriek gevulde peertjes en geflambeerde appeltjes

Pluma van Duroc € 18,50
bordelaise, seizoensgroentjes

Varkenshaasje parmaham, seizoensgroentjes € 20,00

Ossentong "Madeira", champignons € 18,00

Eendenborst "Grand Marnier" € 20,00
roomsausje met grand-marnier, gevulde peertjes
geflambeerde appeltjes

Lamsfilet € 23,50
jus met tijm, seizoensgroentjes

Filet van hertenkalf € 24,50
wildjus, stoofpotje van wintergroentjes

Kalf Archiduc € 24,50
champignons, preitaartje, mixed sla

Al deze hoofdgerechten dienen minimum per
2 personen te worden besteld.

24u/24u, 7 op 7
verse gerechten uit
onze food-automaat
net naast de deur



Gevulde kalkoen

enkel tijdens eindejaarsperiode,
graag tijdig bestellen !

Deze traditie is terug van weggeweest! Een zeer aangename manier om samen met uw familie te vieren. De gevulde kalkoen kan besteld worden vanaf 8 personen. Voor een kleiner aantal personen kunt u de gevulde kalkoenfilet bestellen.

Gevulde kalkoen € 15,50 (vers) // € 16,50 (gebakken door ons)
deze wordt volledig ontbeend en gevuld met smakelijke vulling van gehakt met truffel, pistache, kalkoenfilet, Cognac, geserveerd met roomsaus en fruitgarnituur (vanaf 8 pers)

Gevulde kalkoenfilet € 15,50 (vers) // € 16,50 (gebakken door ons)
met smakelijke vulling van gehakt met truffel, pistache, kalkoenfilet, Cognac, geserveerd met roomsaus en fruitgarnituur

Gevulde kalkoen € 12,00/kg (vlees alleen)

Gevulde kalkoenfilet € 23,00/kg (vlees alleen)



BAK EN BRAADTIPS GEVULDE KALKOEN / GEVULDE KALKOENFILET

1. Neem de kalkoen 2 u. op voorhand uit de koelkast
2. Verwarm de oven voor op 180°C, minimum 45 min.
3. Leg de kalkoen/kalkoenfilet in de braadslede en voeg genoeg boter toe
4. **Kalkoen:** voor de eerste 2 kg moet je 1 u. 15 min. rekenen per extra 0,5 kg nog 30 min.
Voorbeeld: een kalkoen van 3 kg moet 2 u. 15 min. in de oven
5. **Kalkoenfilet:** voor de eerste kg moet je 45 min. rekenen per extra 0,5 kg nog 15 min.
Voorbeeld: een filet van 2 kg moet 1 u. 15 min. in de oven warmhouden kan gerust in een oven van 75°C

TIP: plaats een vuurvast schoteltje met water onderaan de oven om uitdroging te vermijden.

Kindergerechtes

Balletjes in tomatensaus met puree € 9,00

Kipfilet bruine jus, appelmoes met puree € 9,00

Vol au vent bladerdeeg met puree € 9,00

Warme sausen

Roomsaus met champignons of kriek of groene peper € 14,00/liter

Witte wijnsaus € 14,00/liter

Bruine jus € 14,00/liter

Bereide stoofpotjes

p.p.

makkelijk warm af te halen voor een groep, of eenvoudig zelf op te warmen

Stoofpotje van Durocvarken met Omer € 12,65

Rundsstoofvlees van wit blauw Piedboeuf € 12,65

Varkenswangetjes wostynmosterd € 12,65

Hertenragout veenbessen, rode wijn € 15,00

Stoofpotje van wintergroentjes € 5,75



Barbecue schotels

p.p.


- BBQ classique** € 15,00
worst, brochet, kippenkotelet, ribbetje
salad bar met groentjes, sausen, aardappelen, broodjes
- BBQ charente** € 18,50
biefstuk, lamskotelet, brochet, worst, kippenkotelet
salad bar met groentjes, sausen, aardappelen, broodjes
- colli 1** € 9,20
1 worst, 1 brochet, 1 kippenkotelet, 1 speklapje
- colli 2** € 12,65
1 steak, 1 lamskotelet, 1 ribbetje, 1 worst, 1 kippenkotelet

Gezellig tafelen

- Bevarieerde fondue - vanaf 2 personen** € 13,25
Kipfilet, kalkoen, rundsvlees, varkensfilet, spekrolletjes, 4 soorten fondueballotjes
+ groentjes en sausen +€ 4,00
- Gourmetparty - 13 st. vlees per persoon - vanaf 2 personen** € 18,95
Biefstuk, varkenshaasje, kaasburg er, kalkoenfilet, brochette, tuinkruidensteak, eitje
met gerookt spek, groentenschotel, aardappelen, sausjes en pannenkoekendeeg
- Steengrill - 12 st. vlees per persoon - vanaf 2 personen** € 18,45
Kalfsvlees, biefstuk, varkenshaasje, kip, kalkoen,
groentenschotel en sausjes
- Tepanyaki - 7 st. vlees en 3 st. vis per persoon - vanaf 2 personen** € 22,50
Lamskroontje, biefstuk, kalkoen, zalm, gemarineerde scampi, zeewolf,
groentenschotel en sausjes
- Wokschotel: 4 aparte gerechtjes** € 23,50
met scampi, kalkoen, varkensvlees, rundsvlees

Gebraiseerde beenham

p.p.

Op lage temperatuur gegaard en geserveerd met saladbar, koude sausjes en brood - min 20 pers  € 18,00

Aardappelbereidingen

Aardappelkroketten	€ 0,46/stuk
Puree-aardappel	€ 3,45 p.p.
Voorgebakken frietjes	€ 2,00 p.p.
Gekonfijte krieltjes met rozemarijn	€ 3,45 p.p.
Gegratineerde aardappel "Dauphinois"	€ 4,00 p.p.



Tussendoortjes

Kaasplank	€ 17,50 p.p.
Assortiment van Belgische en Franse kaasjes gearneerd met fruit	
Belegde mini broodjes	€ 1,30/st.
belegd met huisbereide slaatjes, charcuterie...	

Desserts

p.p.

Chocolademousse	€ 5,00
Tiramisu	€ 5,00
Creme brulée	€ 5,00
Gevarieerd dessertbord	€ 10,00
Huisbereid ijs verkrijgbaar in de winkel (vanille, chocolade, aardbei)	





✉ info@termolen.be
☎ 051 50 17 40
🌐 www.termolen.be

Feestzaal & Restaurant
Kruiskalsijdestraat 7,
8600 Leke

Slagerij & Traiteur
Lappersfortstraat 6,
8600 Leke