



HOF TER MOLEN

LEKE

**AFHAALFOLDER**

**2024**  
**2025**





HOF TER MOLEN  
LEKE



maandag	8.00 - 18.00 uur
dinsdag	8.00 - 12.30 uur
woensdag	gesloten
donderdag	8.00 - 18.00 uur
vrijdag	8.00 - 18.00 uur
zaterdag	8.00 - 18.00 uur
zondag	9.00 - 12.00 uur

Bestellingen voor het weekend horen we graag tegen de donderdag. U kan uw bestelling telefonisch plaatsen op **051 50 17 40**, via mail naar [info@termolen.be](mailto:info@termolen.be) of in onze winkel.

Tijdens de eindejaarsperiode horen we uw bestelling graag een week vooraf. U krijgt dan een bestelnummer waarmee u uw bestelling kunt afhalen.


Mocht u een bestelling wensen af te halen buiten de openingsuren dan kan dit steeds via onze lockerautomaat.

Meer info? Kom gerust langs in onze winkel.



## Aperitiefhapjes

per stuk

Koude hapjes (seizoensgebonden)	€ 2,00
Kaaskroketjes	€ 1,55
Garnaalkroketjes	€ 1,55
Bladerdeeghapjes	€ 1,55
Kippenboutjes	€ 1,55
Mini pizza	€ 1,55
Zalm in brique met pesto	€ 1,55
Ciabatta met camembert	€ 1,55
Croque met mozzarella en italiaanse ham	€ 1,55
Croque aux quiche	€ 1,55
Bruchetta mix, 6 stuks - 3 soorten	€ 9,30
Aperitiefbord, 7 koude hapjes	€ 14,00
Oesters, Franse "les fines de claires" 12 stuks, geserveerd met citroen	€ 31,20
Tapasschotel - 5 personen  met Italiaanse ham, chorizo, olijfjes, gamba, garnituren	€ 31,20
Charcuterieplank Maison- 5 personen  Pancetta, truffelsalami, porchetta, Spaanse ham, droge worstjes, streekkazen, grissini'sen dips en garnituren	€ 50,80

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

## Broodjes in de oven

per stuk

Italiaans gevuld broodje met mozzarella, look, pesto	€ 14,30
Broodje Camembert bruin broodje gevuld met Camembert	€ 14,30



## Koude voorgerechten

p.p.

Italiaanse ham .....	€ 15,00
Frans cavaillon, groen slaatje	
Carpaccio van rund .....	€ 15,00
oude parmesan, rucolla	
Vitello tonato .....	€ 15,00
kalfsvlees, tonijn crème, kappertjes	
Gerookte zalm "extra doux" .....	€ 15,00
verse toast, klassieke garnituur	
Tartaar van Noorse zalm .....	€ 15,00
appel, groenkruidenmayonaise, quinoa	
Burrata .....	€ 15,00
grijze garnaal, gemarineerde tomaatjes	
Foie gras .....	€ 17,00
uienconfituur, zoete toast	

## Vegetarisch

Bitterballetjes van saffraanrisotto .....	€ 1,55/st.
Creatie rond bloemkool • hazelnoot • witlof en rode biet (koud voorgerecht) .....	€ 13,50
Torentje van aubergine • pecorino en tomaat (warm voorgerecht) .....	€ 13,50
Gevulde courgette met cous-cous parmesan • tomaat • olijf (hoofdgerecht) .....	€ 15,00
Groentenlasagna (hoofdgerecht) .....	€ 15,00



## 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 € 12,50
met véél lekkere noordzeevis, gegratineerde toast	
	HG € 20,80

*leuk en lekker hapje!*

p.p.



## Warme voorgerechten

p.p.

Huisgemaakte kaaskroketten ..... € 2,95/st.  
emmental - gruyère - parmesan

Garnaalkroketten ..... € 4,70/st.

Noorse zalm ..... € 15,00  
gegratineerd met prei, currysaus

Scampi "Sportif" jonge groentjes ..... € 15,00  
(6 st. voorgerecht, 12 st. hoofdgerecht)

Vispannetje ..... € 15,00  
kabeljauw, tong, zalm, scampi, coquille,  
zeewolf, grijze garnaal

Tongfilets "Classique" ..... € 15,00  
prei, witte wijnsausje

Tongfilets "Du Chef" ..... € 15,00  
tomaat, nantuasaus

Mariage van tong en scampi ..... € 16,60  
griekse pasta, groene asperges

Kikkerbiljetjes ..... € 16,00  
in de look

Lotte - groentjes ..... € 16,00  
jus van schaaldieren

Sint Jacobsnootjes ..... € 18,70  
julienne van groentjes, sausje met Cava

Rivierpaling in de room ..... € 19,75

*Al deze gerechten kunnen ook als  
hoofdgerecht besteld worden:  
€ 7,30 supplement p.p.*



## Koude hoofdschotels

p.p.

👤 vanaf 4 personen

**Breughelplank** € 19,75

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

**Gevarieerde vleeschotel** € 20,80

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

**Vlees- en visschotel** € 27,50

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

**Vlees- en visbuffet** € 31,70

Idem vlees- en visschotel met extra gestoomde zalm en forel

**Visbuffet** € 30,00

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

**Kinderbuffetje** € 12,00

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

*Alle koude hoofdschotels zijn voorzien van aardappelen en koude sausjes.*

**Italiaans buffet - vanaf 8 personen** € 36,50

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





## Hoofdgerechten

p.p.

Kalkoenfilet met roomsaus en fruitgarnituur .....	€ 18,50
Kalkoenfilet met roomsaus en seizoensgroentjes .....	€ 19,50
Kalkoenfilet met druivensaus en fruitgarnituur .....	€ 18,50
Kalkoenfilet met druivensaus en seizoensgroentjes .....	€ 19,50
Kalkoenfilet met archidussaus en fruitgarnituur .....	€ 18,50
Kalkoenfilet met archidussaus en seizoensgroentjes .....	€ 19,50
Kalkoenfilet met pepersaus en fruitgarnituur .....	€ 18,50
Kalkoenfilet met pepersaus en seizoensgroentjes .....	€ 19,50
Kalkoenfilet met maionsaus en fruitgarnituur .....	€ 18,50
Kalkoenfilet met maionsaus en seizoensgroentjes .....	€ 19,50
<b>Filet van franse parelhoen</b> .....	€ 19,00
calvadosroomsaus, geflambeerde appeltjes, gevulde peertjes	
<b>Medaillon van parelhoen</b> .....	€ 22,80
Italiaanse ham, roomsaus met cognac stoofpotje van seizoensgroentjes	
<b>Kwartels (3stuks)</b> .....	€ 25,00
roomsaus met druifjes, seizoensgroentjes	
<b>Varkensfilet "Archiduc"</b> .....	€ 18,75
champignonsaus, spektaartjes, mixed sla	
<b>Varkensgebraad "Ardenner"</b> .....	€ 18,75
peertje met bosbessen	
<b>Varkensgebraad "Orloff"</b> .....	€ 18,75
kaassaus spektaartjes, mixed sla	
<b>Varkensgebraad "Grand-Mère"</b> .....	€ 18,75
saus met champignons zilverui en gerookt spek, gevulde peertjes	

<b>Gebraiseerde ham roomsaus</b> .....	€ 18,75
met kriek gevulde peertjes en geflambeerde appeltjes	
<b>Pluma van Duroc</b> .....	€ 19,30
bordelaise, seizoensgroentjes	
<b>Varkenshaasje parmaham, seizoensgroentjes</b> .....	€ 20,80
<b>Ossentong "Madeira", champignons</b> .....	€ 18,75
<b>Eendenborst "Grand Marnier"</b> .....	€ 20,80
roomsausje met grand-marnier, gevulde peertjes geflambeerde appeltjes	
<b>Lamsfilet</b> .....	€ 24,50
jus met tijm, seizoensgroentjes	
<b>Filet van hertenkalf</b> .....	€ 25,00
wildjus, stoofpotje van wintergroentjes	
<b>Kalf Archiduc</b> .....	€ 25,50
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** ..... € 17,50 (vers) // € 18,50 (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** ..... € 17,50 (vers) // € 18,50 (gebakken door ons)  
met smakelijke vulling van gehakt met truffel, pistache, kalkoenfilet, Cognac, geserveerd met roomsaus en fruitgarnituur

**Gevulde kalkoen** ..... € 16,95/kg (vlees alleen)

**Gevulde kalkoenfilet** ..... € 26,00/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 ..... € 9,50

Kipfilet bruine jus, appelmoes met puree ..... € 9,50

Vol au vent bladerdeeg met puree ..... € 9,50

## Warme sausen

Roomsaus met champignons of groene peper ..... € 14,50/liter

Witte wijnsaus ..... € 14,50/liter

Bruine jus ..... € 14,50/liter

## Bereide stoofpotjes

p.p.

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

Stoofpotje van Durocvarken met Omer ..... € 13,25

Rundsstoofvlees van wit blauw Piedboeuf ..... € 13,25

Varkenswangetjes wostynmosterd ..... € 13,25

Hertenragout veenbessen, rode wijn ..... € 15,60

Stoofpotje van seizoensgroentjes ..... € 5,95



## Barbecue schotels

p.p.


<b>BBQ classique</b> worst, brochet, kipspiesje, ribbetje salad bar met groentjes, sausen, aardappelen, broodjes	€ 15,60
<b>BBQ charente</b> biefstuk, lamskotelet, brochet, worst, kipspiesje salad bar met groentjes, sausen, aardappelen, broodjes	€ 19,25
<b>colli 1</b> 1 worst, 1 brochet, 1 kipspiesje, 1 speklapje	€ 9,60
<b>colli 2</b> 1 steak, 1 lamskotelet, 1 ribbetje, 1 worst, 1 kipspiesje	€ 13,15

## Gezellig tafelen

<b>Gevarieerde fondue - vanaf 2 personen</b>  Kipfilet, kalkoen, rundsvlees, varkensfilet, spekrolletjes, 4 soorten fondueballetjes + groentjes en sausen	€ 13,75 +€ 4,20
<b>Gourmetparty - 13 st. vlees per persoon - vanaf 2 personen</b>  Biefstuk, varkenshaasje, kaasburg er, kalkoenfilet, brochette, tuinkruidensteak, eitje met gerookt spek, groentenschotel, aardappelen, sausjes en pannenkoekendeeg	€ 19,70
<b>Stengrill - 12 st. vlees per persoon - vanaf 2 personen</b>  Kalfsvlees, biefstuk, varkenshaasje, kip, kalkoen, groentenschotel en sausjes	€ 19,20
<b>Tepanyaki - 7 st. vlees en 3 st. vis per persoon - vanaf 2 personen</b>  Lamskroontje, biefstuk, kalkoen, zalm, gemarineerde scampi, zeewolf, groentenschotel en sausjes	€ 23,40
<b>Wokschotel: 4 aparte gerechtjes</b> met scampi, kalkoen, varkensvlees, rundsvlees	€ 24,45

## Gebraiseerde beenham

p.p.

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

€ 18,75

## Aardappelbereidingen

Aardappelkroketten ..... € 0,50/stuk

Puree-aardappel ..... € 3,60 p.p.

Voorgebakken frietjes ..... € 2,10 p.p.

Gekonfijte krieltjes met rozemarijn ..... € 3,60 p.p.

Gegratineerde aardappel "Dauphinois" ..... € 4,20 p.p.



## Tussendoortjes

Kaasplank ..... € 18,20 p.p.

Assortiment van Belgische en Franse kaasjes gearneerd met fruit

Belegde mini broodjes ..... € 1,50/st.

belegd met huisbereide slaatjes, charcuterie,...

## Desserts

p.p.

Chocolademousse ..... € 5,25

Tiramisu ..... € 5,25

Crème brûlée ..... € 5,25

Gevarieerd dessertbord ..... € 10,40

Huisbereid ijs verkrijgbaar in de winkel (vanille, chocolade, aardbei)





---

✉ [info@termolen.be](mailto:info@termolen.be)  
☎ 051 50 17 40  
🌐 [www.termolen.be](http://www.termolen.be)

---

**Feestzaal & Restaurant**  
Kruiskalsijdestraat 7,  
8600 Leke

---

**Slagerij & Traiteur**  
Lappersfortstraat 6,  
8600 Leke