



EINDEJAARS FOLDER

 **Gybel's**
VLEESATELIER

Korenmarkt 23, 2800 Mechelen / T 015 20 63 23

Dorp 38, 2820 Bonheiden / T 015 51 55 44

www.gybels.be

TAFELSHOTELS

3) CLASSIC GOURMET

Steak "au poivre", medaillon van Brasvar varken, kalfssteak pesto, kalkoenlapje, gemarineerde lamskotelet, gevogelteworstje, hamburger, cordon bleu

€12,50/pp

4) WILD GOURMET

Filet van Fazant, hert, hinde, everzwijn, haas, eend, parelhoen, patrijsbilletje, assortiment van boschampignons

€22,50/pp

5) GEVOGELTE GOURMET

Gevogelteworstje, kippenburger, kipsteakje, kalkoentournedos met lardo, kalkoenvinkje met tomaten bruschetta, piepkuikenbilletje, eendenfilet, parelhoenfilet

€12,50/pp

6) CLASSIC FONDUE

In blokjes gesneden Chateaubriand, varkensfilet, kalkoen, kalfstournedos, 3 soorten fondue balletjes, spekrolletje

€11,50/pp

8) VISGOURMET

Gemarineerde scampi's (3pp), zalm steak "au poivre rouge", St. Jacobsvruchten (2pp), rode poonfilet, sardien, kabeljauwsteak, gamba (2pp)

€18,50/pp

10) SALADBAR

Aardappel-remoulade salade, tomaat-mozzarella salade, penne pasta parmesan, kropsla honing mosterd dressing, parelcouscous, wortel koolsalade

€8,95/pp

KOUDE SAUZEN

11) Tartaar

12) Cocktailsaus

13) Barbecuesaus

14) Kerriedressing

15) Pestodressing

16) Mosterd dille dressing

€1,00/100gr



GEVULDE KALKOEN

FEESTELIJK GEVULDE KALKOEN

17) +/- 8 personen = +/- 3,2 kg €72/stuk

18) +/-10 personen = +/- 4 kg €90/stuk

GLUTEN EN LACTOSE VRIJ GEVULDE KALKOEN

19) +/- 8 personen = +/- 3,2 kg €92/stuk

20) +/-10 personen = +/- 4 kg €110/stuk

DE LUXE GEVULDE KALKOEN

21) +/- 8 personen = +/- 3,2 kg €92/stuk

22) +/-10 personen = +/- 4 kg €110/stuk

GEVULDE KALKOENROLLADE (vanaf 2 personen)

23) Feestelijke vulling €9,50/pp

24) De Luxe vulling €11,50/pp

25) Gluten- & lactosevrije vulling €11,50/pp

GEVULDE HOEVEKIP (4-5 pers)

26) Feestelijke vulling €49/stuk

27) De Luxe vulling €59/stuk

28) Gluten-en lactosevrije vulling €59/stuk

GEVULDE MECHELSE KOEKOEK (5-6 pers)

29) Feestelijke vulling €59/stuk

30) De Luxe vulling €69/stuk

31) Gluten-en lactosevrije vulling €69/stuk

Neem je gevulde kalkoen een klein uurtje van te voren uit je frigo zodat hij op kamertemperatuur kan komen. Verwarm je oven voor en stel een temperatuur in van 170 °C. Plaats je door ons al gekruide gevulde kalkoen in een eigen ovenschotel die past of de alu braadschaal die u bij ons mee kreeg. Overgiet de kalkoen met olijfolie en pluk er 250 gram boter over.

BIJGERECHTEN VOOR KALKOEN

32) OVENAPPEL met veenbessen €2,5/stuk

33) GROENTENKRANS OVENKLAAR €8,95/pp

Bloemkoolroosjes met bechamelsaus | in spek gerolde boontjes | tostiomaatjes | gebakken witloof

34) GEGRILDE GROENTENSCHOTEL €8,95/500gr

Zuiderse en verloren groenten

SAUZEN €6,95/500ml

35) Champignonsaus

36) Fine champagnesaus

37) Roomsaus met druiven

38) Stroganoff

39) Grand Veneur

40) Pepersaus

41) Cross & Blackwell

AARDAPPEL VARIATIES

42) Aardappelgratin €5,95/500gr

43) Aardappelpuree €12,00/kg

44) Wortelpuree €12,00/kg

45) Savooipuree €12,00/kg

46) Krokette (per 10 stuks) €3,75 €/verpakking

TIP! WARM af te halen en GRATIS voor u GEBAKKEN, een specialiteit van het huis GYBELS sinds de jaren 90! Onze feestvulling is bereid op basis van lekker sappig kalfsgehakt. Er zijn 3 soorten vulling waaruit u kan kiezen. Als eerste feestvulling is er de basis met garnituur en smaakverrijking van pistachenoten, opgelegde peer en perzik, wintertruffel en gebakken Ibericoham. Er is een tweede feestvulling bereiding GLUTEN en LACTOSE VRIJ. Als derde vulling is er de ultieme "DE LUXE". Bij deze vulling zijn bij de garnituur kalfszwezeriken en foie gras toegevoegd ter vervanging van het fruit. We raden aan tot 7 personen te kiezen voor een gevulde kalkoenfilet. Ongebakken voorzien wij een minimumgewicht van 400 gr p.p.



VERS VLEES

WILD

- **Everzwijn:** everzwijnfilet, everzwijnragout, everzwijngebraad
- **Hertenkalf:** hertenkalffilet, hertenkalfgebraad, hertenkalkotelet, hertenkalfragout
- **Ree:** reefilet, reetournedos, reegebraad, reeragout
- **Haas:** hazenrug, hazenfilets
- **Fazant:** fazantenhaan, fazantenhen, fazantenfilet
- **Eend:** eend, eendenfilet

GEVOGELTE

Belgische braadkip, Landes Kip, La Belle Flamande Kip, piepkuiken, kwartels, jonge duifjes, Bressekip, Mechelse Koekoek, Kapoen, kalkoen, parelhoen, parelhoenfilet

LAM

lamskotelet, lamsbout, lamsragout, lamskroon

VARKEN

Duroc, Pata Negra, Duke of Berkshire, Brasvar, Vlaamse Duroc, Mangalica

RUND

Chateaubriand, tournedos, rosbief, filet pur

DRY AGED

Rubia Gallega (SP), Simmentaler (SUI), Chianina (IT), Holstein (NL), Aubrac (FR), Belgisch Blauw

APERITIEF

47) Warme hapjes €28,80/assortiment

op basis van bladerdeeg (24st)

59) Rijkelijk gevulde tapassschotel (4p) €39,00/schotel

60) De beenhouwersplank (5p) €45/schotel

Charcuteriespecialiteiten met gemarineerde agnus, truffelmortadella, Secreto 07, gedroogde Holstein, huisgemaakte kop, huisgemaakte paté, pata negra ham, chorizo, ...

KOUDE VOORGERECHTEN

- 61) Cocktail van grijze garnalen €12,50/pp
- 62) Rundscarpaccio €12,00/pp
- 63) Vitello tonato €12,00/pp
- 64) Tartaar van rund €18,00/pp
- 65) Supplement Oscietra royal kaviaar 10gr €25,00/10gr
- 66) Terrine van ganzenlever, toast met abrikoos, vijgenconfituur €19,00/pp

WARME VOORGERECHTEN

- 67) Stoofpotje van varkenswangetjes met Carolus bier en vergeten groenten €13,50/pp
- 68) Scampi (8stuks) met een duivels sausje €13,50/pp
- 69) Kabeljauw op Oostendse wijze €16,90/pp
- 70) Ambachtelijke huisbereide kaaskroketten €2,00/st
- 71) Ambachtelijke huisbereide garnaalkroketten €4,50/st
- 72) Kippenvidé met kalfszwezerik en bladerdeeg €11,00/pp



FEESTSOEPEN

- | | |
|--------------------------------|--------------|
| 76) Bisque van kreeft | €14,00/liter |
| 77) Wildconsommé met garnituur | €12,50/liter |
| 78) Suprême van tomaat | €8,00/liter |
| 79) Pompoenwortelsoep | €8,00/liter |
| 80) Thaise soep | €8,00/liter |
| 81) Soepballetjes | €7,00/500gr |

HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten met vlees worden vergezeld van kroketjes en een groentenkrans

- | | |
|--|-----------|
| 82) Hertenkalffilet met grand veneursaus | €21,00/pp |
| 83) Fazantfilet met fine champagnesaus | €21,00/pp |
| 84) Hertensterij met verloren groenten | €17,50/pp |
| 85) Op vel gebakken hoevekip met champignonsaus | €16,50/pp |
| 86) Kalkoentournedos met druivensaus | €18,00/pp |
| 87) Duke of Berkshire filetgebraad "Cross & Blackwell" | €18,00/pp |
| 88) Dry-aged entrecote "Stroganoff" | €21,00/pp |
| 89) Vispannetje op Normandische wijze met aardappelpuree | €24,00/pp |
| 90) Rijkelijk gevulde Bouillabaise met aardappelpuree | €24,00/pp |
| 91) Hele kreeft (+/-450gr) op zijn mooist (Belle-View) | €34,00/pp |

BROOD

- 96) Franse hoevebaguette **€2,00/st**
- 97) Bruin brood met abrikozen en noten **€3,50/st**
- 98) Batonnetjes met rozijnen en noten **€5,00/3st**
- 99) Mix van mini broodjes **€2,30/3st**



KOUD BUFFET

106) KOUD BUFFET CLASSIC (MIN. 6 PERSONEN) **€35,00/pp**

Noorse Zalm "Belle Vue", perzik met tonijnsla, tomaat garnaal, gerookte zalm, gamba's, gerookte forelfilet, visterrine, rundscarpaccio, hespenrolletje met asperges, gebraden varkensrug, meloen met parmaham, vergezeld van sauzen, groenten en broodjes

107) VISSCHOTEL BELLE VUE (MIN. 6 PERSONEN) **€24,00/pp**

Tomaat garnaal, gerookte zalm, gerookte forel, gamba's en visterrine, vergezeld van kropsla, gevulde eitjes en sauzen

108) ZALMSCHOTEL BELLE VUE (MIN. 6 PERSONEN) **€24,00/pp**

Gepocheerde Noorse zalmfilet, perzik met tonijn, zalmterrinerie, vergezeld van kropsla, gevulde eitjes en sauzen

KAASSCHOTEL

109) Kaasschotel als hoofdgerecht (+/-350gr): **€17,00/pp**

110) Kaasschotel als nagerecht (+/-250gr): **€14,00/pp**

Assortiment van Belgische, Franse, Italiaanse en Hollandse kazen

Druiven, noten, gedroogd fruit en diverse tapas



**Wij wensen u
prettige feesten
en een gezond 2022!**





Gybels

V L E E S A T E L I E R

Korenmarkt 23, 2800 Mechelen / T 015 20 63 23
Dorp 38, 2820 Bonheiden / T 015 51 55 44
www.gybels.be