



# EINDEJAARS FOLDER

 **Gybels**  
VLEESATELIER

Korenmarkt 23, 2800 Mechelen / T 015 20 63 23

Dorp 38, 2820 Bonheiden / T 015 51 55 44

[www.gybels.be](http://www.gybels.be)

# TAFELSHOTELS

## 1) DRY AGED BEEF & PORC GOURMET €18,50/pp

Rubia gallega (SP), Simmentaler (ZW), Chianina (IT), Holstein (N), Aubrac (FR) Duke of Berkshire (GB), Mangalica (HON), Duroc (SP), zoutschilfers

## 2) ITALIAANSE GOURMET €16,50/pp

Saltimbocca, Boccaccini, Chianina Steak met Lardo, pizzaburger, Prosciutto Rolls, mignonette enveloppe met crème di rucola, buffelmozzarella, parmesan +36 m

## 3) CLASSIC GOURMET €12,50/pp

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

## 4) WILD GOURMET €22,50/pp

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

## 5) GEVOGELTE GOURMET €12,50/pp

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

## 6) CLASSIC FONDUE €11,50/pp

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

## 7) CHINESE FONDUE €18,00/pp

Huisgemaakte kippenbouillon met groenten & boschampignons. Fijngesneden lapjes rundsvlees, varkensvlees, kalkoen- en kippenreepjes. Hoevepannenkoek, liaison (mengsel van room en hoeve ei)

## 8) VISGOURMET €18,50/pp

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

## 9) GAMBA A LA PLANCHA | STONEGRILL €18,00/pp

6 mooie gamba's (maat 12/15), tomaten bruschetta, koriander, basilicum, limoen

## 10) SALADBAR €8,95/pp

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

## KOUDE SAUZEN

## 11) Tartaar €1,00/100gr

## 12) Cocktailsaus

## 13) Barbecuesaus

## 14) Kerriedressing

## 15) Pestodressing

## 16) Mosterd dille dressing



## 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 | tostomaatjes | 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

### AARDAPPELVARIATIES

42) Aardappelgratin €5,95/500gr

43) Aardappelpuree €12,00/kg

44) Wortelpuree €12,00/kg

45) Savooipuree €12,00/kg

46) Kroketten (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)

### Tapenades:

- 48) Bospaddenstoel (+/-170gr)** €3,49  
**49) Toverkaas sweet pepper (+/-170gr)** €3,49  
**50) Toverkaas pesto Italiano(+/-170gr)** €3,49

### Koude geitenkaasbolletjes...

- 51) met brushetta (15st)** €4,95  
**52) met kruiden (15st)** €4,95  
**53) natuur (15st)** €4,95  
**54) met zalm (10st)** €4,95  
**55) met spek (10st)** €4,95

### Warme geitenkaasjes (per stuk) (180°- 10min)

- 56) Breydelspek** €4,00/st  
**57) Gerookte zalm** €4,00/st  
**58) Eekhoortjesbrood** €4,00/st

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

**60) De beenhouwersplank (4p)** €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 kalfsvlees** €18,00/pp  
**65) Supplementr Oscietra royal kaviaar 10gr** €20,00/10gr  
**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) Stoofpotje van scampi met noedels** €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

## ALS TUSSENDORTJE



### Oscietra royal kaviaar

- 73) potje 10gr:** €20,00/10gr  
**74) Potje 50gr:** €90,00/50gr  
**75) Opgewerkte zure room met bieslook:** €3,00/200ml



## FEESTSOEPEN

- |                                |              |
|--------------------------------|--------------|
| 76) Bisque van kreeft          | €14,00/liter |
| 77) Wildconsommé met garnituur | €12,50/liter |
| 78) Suprême van tomaat         | €5,00/liter  |
| 79) Pompoenwortelsoep          | €8,00/liter  |
| 80) Thaise soep                | €7,00/liter  |
| 81) Soepballetjes              | €7,00/500gr  |

## HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten met vlees worden vergezeld van kroketjes en een groentenkrans

- |  |           |
|--|-----------|
| 82) Hertenkalfilet 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 Vue)    | €30,00/pp |

## DESSERTEN

- |   |          |
|---|----------|
| 92) Crème brulée met chocolademousse & bresilienne toetje | €8,00/pp |
| 93) Witte chocolademousse & chocoscarpone                 | €8,00/pp |
| 94) Chocolademousse & panna cotta met peer en speculoos   | €8,00/pp |
| 95) Vanillepudding & tiramisu cuberdon                    | €8,00/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**

## BELEGDE BROODJES, CROQUES & WRAPS

- 100) Mini sandwiches: **€1,80/st**
- 101) Mini sandwiches met luxe beleg: **€2,40/st**
- 102) Mini broodjes: **€2,40/st**
- 103) Wraps (1/3): **€2,50/st**
- 104) Croques: **€2,90/st**
- 105) Gevuld brood (30st): **€65**



## 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): **€15,00/pp**

- 110) Kaasschotel als nagerecht (+/-220gr): **€11,00/pp**

Assortiment van Belgische, Franse, Italiaanse en Hollandse kazen

Druiven, noten, gedroogd fruit en diverse tapas



## MENU

### 111) WINTERBARBECUE (vanaf 4p)

**Hapjes:** lamskoteletje in wintermarinade, kippenaperito, merguez

**Voorgerecht:** Papillot van zalm Thai style

**Hoofdgerecht:** Trio van; entrecote 3 weken gerijpt, brasvar kotelet Cross & Blackwell, Duitse braad 'wurst' met kool & spek. Groentengarnituur ovenklaar en aardappelgratin

**Prijs: €39,00/pp**

### 112) FEESTELIJKE MENU 2019 (VANAF 2P)

**Hapjes:** Tapasschotel

**Koud voorgerecht:** Kalfstartaar met 10gr Oscietra royal kaviaar

**Soep:** Thaise soep

**Hoofdgerecht:** Entrecote 'Stroganoff', groentengarnituur en kroketten

**Dessert:** Duo van crème brulée met chocolademousse & bresilienne toetje

**Prijs: €79,00/pp**

## CADEAUTIP

Serranohammetje van 1kg met houten staander en snijmes €29,90/st

Verrassingsmanden €29,00/st

- Extra fles champagne +€25,00
- Extra fles cava +€16,00
- Extra fles wijn +€10,00





**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](http://www.gybels.be)