



TRAITEURFOLDER

 **Gybels**

VLEESATELIER



TAFELSHOTELS

1) Classic gourmet

€13,00/pp

Rundsteak, medaillon van haasje, kalfssteak
citroenmarinade, kalkoensteak,
lamskotelet, worstje, hamburger, cordon bleu

2) Wild gourmet

€ 16,00/pp

Filet van fazant, filet van hert, hinde tournedos,
everzwijn, eendenfilet, parelhoen paupiette

3) Gevogelte gourmet

€14,00/pp

Gevogelteworstje, kippenburger, kip steakje,
kalkoenlapje, kalkoenvinkje "bruschetta",
eendenfilet, parelhoenfilet

4) Classic fondue

€12,50/pp

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

5) Visgourmet

€18,50/pp

Zalmsteak, kabeljauw, makreel, tonijn,
3 scampi's , sardien | lardo, rode poon,
gravad lax | rode biet

6) Teppanyaki

€15,00/pp

Gemarineerde zalm, scampi brochette (3st),
sardien | lardo, rondssteak, medaillon van varkenshaasje,
eendenfilet, Duroc lapje, kippenlapje

7) Saladbar

€ 12,50/pp

Aardappel-remoulade salade, tomaat-mozzarella salade,
penne pasta met rucola, zongedroogde tomaat &
Parmezaan, kropsla met dressing,
Griekse salade, wortelsalade, parelcouscous of tabouleh
met Ras el Hanout

KOUDE SAUZEN

8) Keuze uit:

€1,50/100gr

- 8a) Huisgemaakte tartaar
- 8b) Huisgemaakte cocktailsaus met whisky
- 8c) Barbecuesaus
- 8d) Andalouse
- 8e) huisgemaakte looksaus



GEVULDE KALKOEN

Feestelijk gevulde kalkoen

9) ± 8 a 10 personen = ± 3,2 kg €85,00/stuk

10) ± 10 a 12 personen = ± 4 kg €99,00/stuk

Luxe gevulde kalkoen met truffel

11) ± 8 a 10 personen = ± 3,2kg €99,00/stuk

12) ± 10 à 12 personen = ± 4kg €120,00/stuk

Gevulde kalkoenrollade (vanaf 4 personen)

13) Feestelijke vulling €12,50/pp

14) Luxe vulling €15,00/pp

Gevulde hoevekip (+/-5 personen)

15) Feestelijke vulling €59,00/stuk

Gevulde Mechelse koekoek (+/- 5 personen)

16) Feestelijke vulling €65,00/stuk

17) Luxe vulling €75,00/stuk

Gevulde "Poulet de Bresse" (+/- 8 personen)

18) Gevuld met poulet €199,00/stuk

de Bresse gehakt, wintertruffel, oesterzwam, boschampignons en een volledige ganzenlever

Uw product gebakken en warm afgehaald

€10,00/product

BIJGERECHTEN VOOR KALKOEN

19) Ovenappel met veenbessen €2,50/stuk

20) Groentenkrans ovenklaar €11,50/pp

Boontjes | spek, bloemkoolroosjes | bechamel, gekarameliseerd witlof, oventomaat met venkel

AARDAPPELVARIATIES

21) Kroketter 50 stuks €17,50

22) Kroketter 20 stuks €8,50

23) Kroketter 10 stuks €4,50

24) Pommes Duchesse (± 250 gram) €6,00/stuk

25) Pommes Duchesse "Royal" (± 250 gram) (truffel) €9,00/stuk

26) Stoemps (wortel of spinazie) €12,50/kg

WARME SAUZEN

€8,95/500ml

27a) Champignonsaus

27b) Fine champagnesaus

27c) Druivensaus

27d) Peperroomsaus

27e) Grand Veneur saus

27f) Stroganoff saus

27g) Fruitsaus met perziken

MENU

28) Menu kalkoen €45,00/pp

- Scampi's in Rode Duiveltjes saus
- Asperge roomsoep
- Gevulde kalkoenmoot | pomme duchesse | groentenkrans | Grand veneur | ovenappel
- Banaan "Afrika" | gegrilde banaan | chocolade | noten | citrus gel

TIP

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.

APERITIEF

29) Warme hapjes assortiment €25,00/ass.
20 stuks

30) Wandelgerechtjes koud 3 stuks €9,00/pp
Gravad lax | rode biet, salade garnaal, vitello tonato

31) Bord pata negra €28,00
100% Iberico BELLOTA pata negra, Black Label, 48-60m

32) Bord Mangalica €24,00
100% Hongaars wolvarken Black Label, 48m

33) Bord Noir de Bigorre €18,00
100% raszuiver zwart Noir de Bigorre varken, 30m

34) Oesters **Dagprijs**
Geopend door ons (of niet) per 6 of volledige kistjes,
keuze uit Creusen | platte | Giraldeau

35) Champagnesaus (gratineren) €2,50/100ml
Voor 6 oesters

36) Kaviaar OSCIETRA-kwaliteit €40 potje/25g
TIP = op tijd reserveren €75 potje/50g

37) tapasplank voor 4 à 6 personen €49/stuk
Een aperitief plank bestaande uit fijne charcuterie
en diverse tapas

38) Onze beenhouwersplank €65/stuk
Kan beschouwd worden als voorgerecht of
als aperitief. Onze rijkelijk gevulde plank
bestaat uit de fijnste vleeswaren van eigen productie,
maar ook diverse specialiteiten van
Hendrik Dierendonck & Luc De Laet

39) VERRASSINGSBROOD €75,00/stuk
Gevuld met 50 belegde mini sandwiches,
een mix van gewoon beleg en luxe beleg

40) Belegde mini sandwiches €1,75/stuk

41) Belegde mini broodjes €2,50/stuk

KOUDE VOORGERECHTEN

42) Tomaat Garnaal "Belle Vue" €14,00/pp
1 stuk met 150 gram garnalen

43) Zalmmoot "Belle Vue" €14,00/pp

44) Noors bord €14,00/pp

45) Cocktail grijze garnalen €12,00/pp

46) Caesar salade met hoevekip €12,00/pp

47) Kip cocktail | perzik €10,00/pp

48) "Vitello Tonato" Kalfsvlees | tonijn €13,00/pp

49) Carpaccio di Manzo €13,00/pp
Met truffelmayonaise

50) Terrine van ganzenlever €18,00/pp
Met toast | appel | rabarber

WARME VOORGERECHTEN

51) Kaaskroketten €2,50/stuk

52) Garnaalkroketten €4,50/stuk

53) 6 scampi's in rode duiveltjes saus €10,00/pp

54) 6 scampi's "Pépé's" Arrabiata €10,00/pp
Met sambal | look

55) Visschelp Kabeljauw €10,00/pp
Met mossel | garnaal

56) Visschelp met St-Jacobsvrucht €12,00/pp

57) Tongcharretjes €12,00/pp
Op "Oostendse wijze"

58) Zalmmoot €13,00/pp
Met truffelpuree | garnaalsaus

TIP

beenhouwersplank

1: Je kan hier ons uitgelezen assortiment aan
divers kaasbrood bij voorzien

2: Als bijgerecht een warme kalfskop met
wangen in tomatensaus met Madeira wijn



HUISGEMAAKTE VERSE SOEP

- 59) Tomatensoep €7,00/liter
- 60) Tomatensoep met balletjes €10,00/liter
- 61) Pompoen-wortel soep €9,00/liter
- 62) Aspergeroomsoep €9,00/liter
- 63) Bloemkool-broccoli roomsoep €9,00/liter
- 64) Soepballetjes €7,00/500 gram

HUISGEMAAKTE FEESTELIJKE SOEPEN

- 65) Bisque van Noordzee garnalen €10,00/liter
- 66) Agnes- sored roomsoep €10,00/liter
- 67) Wortelroomsoep met gerookte paling €12,00/liter
- 68) Kreeftenbisque €14,00/liter
- 69) Vissoep met groenten €14,00/liter
- 70) Bouillabaisse €14,00/liter
- 71) Rouille voor bij de vissoepen €2,50/potje 150gr

ONZE HUISBEREIDE STOOFPOTTEN

Verpakt per kg in kookzakken, eenvoudig op te warmen in warm water. Als voorgerecht +/-250 gram te voorzien, te serveren met een videekoekje of "to share" in een dadelbrood. Als hoofdgerecht +/-350 gram voorzien, te serveren met gratin of kroketten & groentenkrans.

- 72) Wildragout €26,00/kg
met verloren groenten | Hinde en ree | pastinaak | gele wortel | spruit | rapen
- 73) Hertenragout €26,00/kg
Hertenvlees | spek | oesterzwam | boskampernoelje | veenbessen
- 74) Fazanten vol-au-vent €29,00/kg
Fazantenvlees | balletjes van fazant | Parijse champignons
- 75) De Klassieker €19,50/kg
Onze vidée van bij de Gybels
- 76) De feestelijke versie van onze vidée met zwezeriken en garnalen €32,00/kg
- 77) Varkenswangen stoofpotje €26,00/kg
Varkenswangen | lucifer van Carolus | spek | pastinaak | enoki
- 78) Ovenschotel van "Gekonfijte eendenbillen" €34,00/kg
Overheerlijke eend | look | peterselie | boskampernoelje | puree

HOOFDGERECHTEN MET VLEES

Steeds vergezeld van groenten en kroketten

- 79) Hertenkalffilet met grand veneur saus €24,00/pp
- 80) Fazantfilet met fine champagnesaus €24,00/pp
- 81) Paupiette hoevekip met champignonsaus €18,00/pp
- 82) Kalkoentournedos met druivensaus €19,00/pp
- 83) Gevuld varkenshaasje op Italiaanse wijze €22,00/pp
- 84) Eendenborst met sinaasappelsaus €22,00/pp

HOOFDGERECHTEN MET VIS

Steeds vergezeld van puree

- 85) Vispannetje op Oostendse wijze €24,00/pp
- 86) Kabeljauwhaasje met prei en Dyonaise €24,00/pp
- 87) Surf & Turf (filet pur & kreeft) €35,00/pp



KREEFT

- 88) 1 hele baby kreeft +/- 400gr "Belle Vue" €35,00/pp
- 89) 1 hele baby kreeft +/- 400gr "A la nage" €35,00/pp
- 90) 1 hele gegrilde kreeft "Lemon & Garlic" €35,00/pp
- 91) Verse hele kreeften (tijdig bestellen aub), Aan dagprijs

DESSERT

- 92) Huisgemaakte rijstpap €4,00/stuk
- 93) Huisgemaakte chocomousse €4,00/stuk
- 94) Banaan "Afrika" €7,00 /stuk
gegrilde banaan | chocolade | noten | citrus gel
- 95) Bavarois | peer | vanille €7,00/stuk

KAASSCHOTELS

Onze kaasplanken zijn ruim voorzien aan een mooi assortiment van door ons gerijpte kazen uit België, Frankrijk, Oostenrijk, Italië, Spanje en nog meer. Ze zijn steeds mooi gearneerd met noten, vers en gedroogd fruit

- 96) Kaasschotel als nagerecht €16,00/pp
- 97) Kaasschotel als hoofdgerecht €20,00/pp
- 98) Kaasschotel als hoofdgerecht €25,00/pp
vergezeld van fijne charcuterie & tapas
- 99) Een hele Camembert "Dolce Zero" met 3 baguettes €49,00/stuk
Dit is een warm dessert. Bereiding in de oven of op de barbecue. +/- 4 tot 8 pers.
- 100) Ons assortiment begeleidend kaasbrood €5,00/pp
Vanaf 2 personen

KOUD BUFFET

101) Koud buffet classic (vanaf 2 personen)

€35,00/pp

Noorse Zalm "Belle Vue" | perzik met tonijnsla | tomaat garnaal | gerookte zalm | gamba's | gerookte forelfilet | visterrine | rund carpaccio | hespenrolletje met asperges | gebraden varkensrug | meloen met Parmaham | cocktail & tartaar | groentesalades | broodjes

102) Buffet met zalm en tomaat garnaal (vanaf 2 personen)

€24,00/pp

Gepocheerde zalm | tomaat garnaal | makreel | gamba | gevuld ei | cocktail & tartaar | broodjes

103) Italiaans buffet (vanaf 2 personen)

€24,00/pp

Vitello tonato | carpaccio di Manzo | perzik krabsalade | tomaat mozzarella | parma & meloen | broodjes

104) Koud en warm buffet

€40,00/pp

Een keuze uit bovenstaande buffetten aangevuld met warme gerechten. Het aantal is te bespreken alsook uw voorkeur aan warme gerechten

105) Breugelbuffet

€24,00/pp

Tomatensoep | witte & zwarte pensen | balletjes met krieken | Breugel kop | gerookte ham & meloen | assortiment charcuterie | groenten salades | hersensaus, cocktail & tartaar | broodjes

WINTERBARBECUE

106) Italiaans worstje, pepersteak, kiprollade met Parma

€7,00/pp

107) Presa Iberico, gemarineerde duroc, hoevefilet - Canada Rubbed

€8,00/pp

108) Rundsbrochette, mergeuz, eendenborst

€9,00/pp

109) Papillot van zalm

€5,00/stuk



CADEAUTIP

Cash betalen = 5 % korting

Groepsrijzen vanaf 15 personen = 5 % korting

Groepsrijzen & Cash betalen = 10 % korting



Gybels

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

Dorp 38, 2820 Bonheiden / T 015 51 55 44
www.gybels.be