



TRAITEURFOLDER

 **Gybels**

VLEESATELIER



TAFELSHOTELS

1) Classic gourmet

€16,00/pp

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

2) Wild gourmet

€ 20,00/pp

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

3) Gevogelte gourmet

€16,00/pp

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

4) Classic fondue

€16,00/pp

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

5) Visgourmet

€20,00/pp

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

6) Teppanyaki

€18,00/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 de Bresse gehakt, wintertruffel, oesterzwam, boschampignons en een volledige ganzenlever €199,00/stuk

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, bloemkoolrosjes | 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) Stoemp (wortel of spinazie) €12,50/kg

WARME SAUZEN

- 27a) Champignonsaus
27b) Fine champagnesaus
27c) Druivensaus
27d) Peperroomsaus
27e) Grand Veneur saus
27f) Stroganoff saus
27g) Fruitsaus met perziken

€8,95/500ml

MENU

- 28) Menu kalkoen €45,00/pp

• Scampi's in Rode Duiveltjes saus
• Asperge roomsoep
• Gevulde kalkoenmoot | pomme duchesse | groentenkrans | Grand veneur | ovenappel

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 €15,00/pp
Gravad lax | rode biet, salade garnaal, vitello tonato

31) **NIEUW:** Hand gesneden ambachtelijk gerookte zalm €7,90/100gr

32) 6 creuze Oesters "Fine Champagne" €21,00/pp
Zelf nog te gratineren

33) 6 creuze Oesters €21,00/pp
Apart vergezeld van Oosterse vinaigrette

34) Box "The Ultimate apero expedition" by Gybels €250,00/stuk
Aperitief Box met het beste uit alle werelden aan tapas, fijne charcuterie, geitenkaas. Inclusief 2 flessen champagne. Deze Box is geschikt voor +/- 10 personen.

35) Box "Wild van Wild" €17,00/pp
Een assortiment van verschillende wildpasteien met garnituren (verkrijgbaar tot 01/01/24). Deze box kan als aperitief maar kan eveneens dienst doen als een heerlijk voorgerecht. - vanaf 2 personen

36) Box Mangalica ham (Hongaars wolvarken) & Dolce Nada (van Rubia Galega) €99,00/stuk
Met Manchego | siroop | grissini's (voor +/- 4 personen)

37) Tapa box €69,00/stuk
Een divers assortiment aan tapas, fijne charcuterie delicatessen en kaas (voor +/- 5 personen)

38) Box 'Beenhouwersplank' €79,00/stuk
Rijkelijk gevulde aperitief Box met de fijnste vleeswaren uit eigen productie. Aangevuld met diverse specialiteiten van Hendrik Dierendonck & De Laet - Van Haver. (Voor +/- 5 personen)

39) Verrassingsbrood €75,00/stuk
Gevuld met 40 belegde mini sandwiches, een mix van gewoon beleg en luxe beleg

40) Belegde mini sandwiches €2,00/stuk

41) Belegde mini broodjes €2,50/stuk

KOUDE VOORGERECHTEN

42) Tomaat Garnaal "Belle Vue" €15,00/pp
1 stuk met 150 gram garnalen

43) Zalmmoot "Belle Vue" €14,00/pp

44) Noors bord €14,00/pp

45) Cocktail grijze garnalen €15,00/pp

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

47) Kip cocktail | perzik €12,00/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) Garnalkroketten €4,50/stuk

53) 6 scampi's in rode duiveltjes saus €12,00/pp

54) 6 scampi's "Pépé's" Arrabiata €12,00/pp
Met sambal | look

55) Visschelp Kabeljauw €12,00/pp
Met mossel | garnaal

56) Visschelp met St-Jacobsvrucht €14,00/pp

57) Tongcharretjes €14,00/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 €2,50/150 gram (potje)

ONZE HUISBEREIDE STOOPOTTEN

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" €24,00/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 +/- 450gr "Belle Vue" €35,00/pp
- 89) 1 hele baby kreeft +/- 450gr "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) Dessertbuffet €60,00/5 personen
Tiramisu, chocomousse, rijstpap (voor 5 personen)
- 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 €18,00/pp
- 97) Kaasschotel als hoofdgerecht €22,00/pp
- 98) Kaasschotel als hoofdgerecht vergezeld van fijne charcuterie & tapas (vanaf 4 personen) €30,00/pp
- 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 forefilet | 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

Noorse Zalm "Belle Vue" | perzik met tonijnsla | tomaat garnaal | gerookte zalm | gamba's | gerookte forefilet | visterrine | rund carpaccio | hespenrolletje met asperges | gebraden varkensrug | meloen met Parmaham | cocktail & tartaar | groentesalades | Oosterse kippenreepjes | pasta met scampi's | broodjes (gehele buffet wordt koud geleverd)

105) Breugelbuffet €24,00/pp

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

110) Barbecuepakket van het huis €35,00/pp

Assortiment barbecuevlees (+/-450gr/pp), warme groenten, 2 koude salades en warme saus



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