



TRAITEURFOLDER

2025 - 2026



VLEESATELIER



Bestellen voor Kerstmis is mogelijk t.e.m. 22 december 2025
Bestellen voor Oudjaar is mogelijk t.e.m. 27 december 2025

AFHALEN

20 december t.e.m. 31 december 2025

AFHAALPUNT

Nieuwstraat 4, 2820 Bonheiden
11u00 - 12u00 (24/12, 25/12, 31/12)
15u00 - 16u00

BESTELLEN

Gelieve uw bestelling per mail te sturen naar bonheiden@gybels.be
Uw bestelling is definitief geplaatst nadat u een bevestiging heeft ontvangen
Tel: 0493 91 45 82

BETALEN

Cash betalen is mogelijk bij afhaling

1 januari 2026 klinken wij met ons gezin op een nieuw jaar en zullen er geen bestellingen mogelijk zijn.
Dank voor uw begrip.
Familie Gybels



TAFELSCHOTELS

1) Gourmet

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

€22,00/pp

2) Fondue

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

€ 22,00/pp

3) Teppanyaki (vanaf 2 personen)

Gemarineerde zalm, scampi brochette (3st), kabeljauwsteak, rundssteak, medaillon van varkenshaasje, eendenfilet, kippenlapje

€25,00/pp

4) Visgourmet (vanaf 2 personen)

Een assortiment van 8 soorten vis

€29,00/pp

SALADBAR

5) Saladbar

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

€ 18,00/pp

GEVULDE KALKOEN

Gevulde kalkoen ± 8 a 10 personen

6) Feestelijke vulling

€130,00/stuk

7) Luxe vulling met truffel

€150,00/stuk

Gevulde kalkoenrollade (vanaf 4 personen)

8) Feestelijke vulling

€24,00/pp

9) Luxe vulling met truffel

€29,00/pp

Gevulde hoevekip (+/-5 personen)

10) Feestelijke vulling

€69,00/stuk

Gevulde kalkoenen kunnen enkel rauw afgehaald worden

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.

De kalkoen op de zachte temperatuur laten braden. U moet ongeveer 45min. per kg rekenen. Als test kan u de kalkoen prikken met een steekvork tot in het midden. Wanneer het vocht dat dan uit de kalkoen komt helder oogt en NIET roosachtig mag u aannemen dat de kalkoen klaar is.



BIJGERECHTEN VOOR KALKOEN

- 11) Ovenappel (4 stuks) met veenbessen €12,00/stuk
- 12) Groentenkrans ovenklaar €18,00/pp
Boontjes met spek | gebraiseerd witlof | gevulde tomaat met venkel en feta | bloemkoolroosjes met bechamel kaassaus
- 13) Kroketten 50 stuks €24,00/stuk
- 14) Aardappelpuree 500 gram €8,00/stuk

WARMESAUZEN

- 15) Boschampignon saus €12,00/500ml
- 16) Grand veneur saus €12,00/500ml
- 17) Peperroom saus €12,00/500ml
- 18) Appelsien - pompelmoes saus €12,00/500ml
- 19) Fine champagnesaus €12,00/500ml

APERITIEF

- 20) Warme hapjes assortiment €25,00/ass
20 stuks
- 21) 4 aperitief hapjes €16,00/pp
Gravad lachs | dille | mierikswortel
Geitenkaas | honing | komkommer | paling
Paté | fazant | chutney
Garnaalcocktail
- 22) Voorgebakken kippenvleugelboutjes €30,00/ass
20 stuks
- 23) Tapa box €75,00/stuk
Een uitgebreid assortiment aan tapas | kaas | fijne charcuterie
(Voor ± 5 a 7 personen)

HUISGEMAAKTE FEESTELIJKE SOEPEN

- 24) Tomatensoep met balletjes €10,00/liter
- 25) Kreeftensoep | Bisque met cognac & room €18,00/liter
- 26) Pompoen - butternutsoep €10,00/liter
- 27) Erwtensoe met room, croutons & spekjes €10,00/liter
- 28) Vissoep met Noodzeevis & groenten €13,00/liter
- 29) Bouillabaisse met visassortiment & groenten €16,00/liter

ONZE HUISBEREIDE STOOFPOTTEN & SCHOTELS

- 30) Wildragout van hert & hinde €36,00/kg
Variëteit aan woud champignons | verloren groenten | spek
- 31) Orloff gebraad €24,00/pp
Vanaf 4 personen
- 32) Paling in het groen €32,00/kg
- 33) Videevulling €26,00/kg

Tip: heerlijk & feestelijk met onze ovenappels & puree of kroketjes, zie de bijgerechten.

VOORGERECHTEN

34) Vitello tonato	€16,00/pp
35) Carpaccio van rundsfilet	€16,00/pp
36) Visschelp Dugléré Noordzeevis Parijse champignons	€9,50/pp
37) Tongrolletjes op Normandische wijze	€24,00/pp
38) Vispannetje zalm Noordzeevis scampi kreeftensaus	€24,00/pp
39) Scampi's (8 stuks) "Maison"	€14,00/pp
40) Oesters Creuzen	€24,00/6 stuks
41) ½ kreeft "Belle vue" <i>Kreeft van +/- 700 gram</i>	€29,00/pp
42) Lasagne Noordzeevis groenten mascarpone saus	€16,00/pp
43) Fois gras/ganzenlever	€14,00/100gr.
44) Gravad lachs met mierikswortelsaus	€6,00/100gr.
45) Ravioli ricotta spinazie tomaat burrata	€16,00/pp

HOOFDGERECHTEN

46) Kalkoen Tournedos gevulde tomaat met venkel en feta boschampignonsaus kroketten	€24,00/pp
47) Varkenshaasje "Provençal" spekboontjes kroketten	€24,00/pp
48) Gevulde filet van Hoevekip met mango en geitenkaas spekboontjes kroketten	€24,00/pp
49) Eendenborst "A l'orange - agrum" spekboontjes kroketten	€28,00/pp
50) Hertenkalffilet grand veneursaus groentekrans kroketten	€32,00/pp
51) Fazant " Brabançonne " witlof fine champagne saus kroketten	€28,00/pp

52) Kabeljauw op Normandische wijze peterseliepuree	€28,00/pp
53) Vispannetje Noordzeevis zalm scampi gamba peterseliepuree	€28,00/pp
54) Noordzeetong op Oostendse wijze puree	€38,00/pp
55) Ravioli funghi met Sint-Jacobsvruchten	€24,50/pp
56) Rigatone funghi met hoevekip	€24,50/pp
57) Ravioli ricotta spinazie gegrilde groenten burrata	€22,00/pp

DESSERT

58) Onze huisgemaakte rijstpap	€4,00/stuk
59) Onze huisgemaakte chocolade mousse	€6,00/stuk
60) Panna cotta met rood fruit & peren	€7,00/stuk
61) Vanille pudding met speculoos crumble	€6,00/stuk

KAASSCHOTELS

Kaasmeesters Gybels <i>Het resultaat van deze 2 jaar durende opleiding zal U kunnen waarnemen in de samenstelling van de beste kazen met uitgebreide garnituren zoals vers en gedroogd fruit, noten en chutney.</i>	
62) Kaasschotel als hoofdgerecht (± 350 gram/pp) met tapas	€30,00/pp
63) Kaasschotel als hoofdgerecht (± 350 gram/pp)	€26,00/pp
64) Kaasschotel als dessert (± 220 gram/pp)	€20,00/pp



KOUDE BUFFETEN & SCHOTELS

65) Koude schotel

€20,00/pp

Hespenrolletje met asperges | gebraden kip | Italiaanse ham | Russisch ei | salami | kropsla | wortelsla | Walldorf sla | tomaat | aardappelsla | hummus | tabouleh

66) Koude schotel + extra perzik met tonijn

€25,00/pp

67) Koude schotel + extra zalmmoot

€25,00/pp

68) Koude schotel + extra tomaat met grijze garnalen (±100 gram garnalen) €29,00/pp

69) Zalmschotel met tomaat garnaal (±100 gram garnalen)

€32,00/pp

Gepocheerde zalmfilet | gerookte zalm | tomaat garnaal | gevuld eitje | makreel | krobsla | aardappelsla | tomaat | taboulet | Walldorf sla | cocktail & tartaar saus

69a) Supplement baby kreeft “ Belle vue “

€24,00/pp

70) Italiaans buffet (vanaf 4 personen)

€35,00/pp

Carpaccio di Manzo | Vitello Tonato | Burrata | Meloen met Italiaanse ham | Hamrolletjes | Gevulde eitjes met Hummus | perzik met tonijn | makreel | gebraden kip | kropsla | aardappelsla | tomaat | tabouleh | Italiaanse pasta | cocktail en tartaar saus

70a) Supplement ½ baby kreeft “ Belle vue “

€24,00/pp

71) Koud buffet “Classic” (vanaf 4 personen)

€45,00/pp

Carpaccio di Manzo | hespenrolletje met asperges | gebraden kip | varkensgebraad | gevuld eitje | gepocheerde zalm | gerookte zalm | tomaat garnaal | gamba | perzik met tonijn | makreel | meloen met Italiaanse ham | kropsla | aardappelsla | tomatensla | tabouleh | pasta- pesto sla | wortelsla | walldorf sla | cocktail & tartaar saus

71a) Supplement ½ baby kreeft “ Belle vue “

€24,00/pp

Wij wensen iederéén
een fijne Kerst en een
gelukkig Nieuwjaar!
Familie Gybels





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

bonheiden@gybels.be

Tel: 0493 91 45 82 / 015 51 55 44

www.gybels.be