



TRAITEURFOLDER

2024 - 2025

 **Cybels**

VLEESATELIER



Bestellen voor Kerstmis is mogelijk t.e.m. 18 december 2024

Bestellen voor Oudjaar is mogelijk t.e.m. 27 december 2024

AFHALEN

Zaterdag 21 december 2024

Zondag 22 december 2024

Dinsdag 24 december 2024

Woensdag 25 december 2024

Dinsdag 31 december 2024

BESTELLEN

Gelieve uw bestelling per mail te sturen naar bonheiden@gybels.be

Uw bestelling is definitief geplaatst nadat u een bevestiging heeft ontvangen

AFHAALPUNT

Nieuwstraat 4, 2820 Bonheiden

BETALEN

Betalen is mogelijk bij afhaling, enkel via Cash of Payconiq

1 januari 2025 klinken wij met ons gezin op een nieuw jaar en zullen er geen bestellingen mogelijk zijn.

Dank voor uw begrip.

Familie Gybels



TAFELSHOTELS

1) Gourmet €18,00/pp
Rundsteak, medaillon van haasje, kalfssteak
citroenmarinade, kalkoensteak, berloumi
lamskotelet, worstje, hamburger, cordon bleu

2) Fondue € 18,00/pp
In blokjes gesneden Chateaubriand,
varkensfilet, kalkoen, kalfstournedos, fondue
balletjes, spekrolletje

3) Teppanyaki (vanaf 2 personen) €25,00/pp
Gemarineerde zalm, scampi brochette (3st),
sardien | lardo, rundssteak, medaillon van
varkenshaasje, eendenfilet, Duroc lapje,
kippenlapje

4) Visgourmet (vanaf 2 personen) €29,00/pp
Een assortiment van 8 soorten vis

SALADBAR

5) Saladbar € 18,00/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

GEVULDE KALKOEN

Gevulde kalkoen ± 8 a 10 personen = ± 3,2 kg
6) Feestelijke vulling €119,00/stuk
7) Luxe vulling met truffel €139,00/stuk

Gevulde kalkoenrollade (vanaf 4 personen)
8) Feestelijke vulling €18,00/pp
9) Luxe vulling met truffel €21,00/pp

Gevulde hoevekip (+/-5 personen)
10) Feestelijke vulling €59,00/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 €10,00/stuk
- 12) Groentenkrans ovenklaar €15,00/pp
Boontjes met spek | gebraseerd witlof | gevulde tomaat met venkel en feta | bloemkoolrosjes met belhamel kaassaus
- 13) Kroketten 50 stuks €24,00/stuk
- 14) Aardappelpuree 500 gram €6,95/stuk

WARME SAUZEN

- 15) Boschampignon saus €8,95/500ml
- 16) Grand veneur saus €8,95/500ml
- 17) Peperroom saus €8,95/500ml
- 18) Appelsien - pompoes saus €8,95/500ml

APERITIEF

- 19) Warme hapjes assortiment €29,00/ass
30 stuks
- 20) 4 aperitief glaasjes €12,00/pp
Gravad lax met rode biet | mousse van ham | grijze garnaal cocktail | rilette van eend
- 21) Beenhouwers box €95,00/stuk
Een uitgebreid assortiment aan uitgelezen huisgemaakte charcuterie van huis Gybels, Dierendonck & De Laet - Van Haver
(Voor ± 5 a 7 personen)
- 22) Tapa box €75,00/stuk
Een uitgebreid assortiment aan tapas | kaas | fijne charcuterie
(Voor ± 5 a 7 personen)

HUISGEMAAKTE FEESTELIJKE SOEPEN

- 23) Tomatensoep met balletjes €10,00/liter
- 24) Bisque van kreeft €18,00/liter
- 25) Bisque van grijze noordzee garnalen €18,00/liter

ONZE HUISBEREIDE STOOFPOTTEN

- 26) Wildragout van hert & hinde €32,00/kg
Variëteit aan woud champignons | verloren groenten | spek
- 27) Rund stoofvlees op Vlaamse wijze €26,00/kg
- 28) Varkenswangen stoofpotje met Gouden Carolus €26,00/kg
Variëteit aan woud champignons | verloren groenten | spek
- 29) Videevulling €24,00/kg

Tip: heerlijk & feestelijk met onze ovenappels & krokettes, zie de bijgerechten.

VLEESGERECHTEN

Als voorgerecht

- 30) Vitello tonato €16,00/pp
31) Carpaccio van rundsfilet €16,00/pp

Als hoofdgerecht

- 32) Hertensfilet | groenten stoofpot | grand veneursaus | kroketten €28,00/pp
33) Kalkoen Tournedos | gevulde tomaat met venkel en feta | boschampsaus | kroketten €26,00/pp
34) Fazant "Brabançonne" | witlof | fine champagne saus | kroketten €28,00/pp
35) Orloff gebraad | kaas | ham | boschampsaus | puree €24,00/pp

VISGERECHTEN

Als voorgerecht

- 36) Noordzeetong filet op Oostendse wijze €24,00/pp
2 Noordzeetong rolletjes (van 500gram tongen) | grijze garnalen | Parijse champignons | peterselie

- 37) Vispannetje met kreeftensaus €24,00/pp
2 Noordzeetong rolletjes (van 500gram tongen) | Zalm | scampi | kabeljauw | grijze garnalen

Als hoofdgerecht

- 38) Noordzeetong filet op Oostendse wijze €38,00/pp
4 Noordzeetong rolletjes (van 500gram tongen) | grijze garnalen | Parijse champignons | peterselie | puree

- 39) Vispannetje met kreeftensaus €34,00/pp
4 Noordzeetong rolletjes (van 500gram tongen) | Zalm | scampi | kabeljauw | grijze garnalen | puree

- 40) Scampi (8 stuks) met kreeftensaus €14,00/pp
41) Scampi (8 stuks) met lookboter €14,00/pp
42) Scampi (8 stuks) maison, een Italiaans pikantere tomatensaus €16,00/pp
43) Visschelp €14,00/pp

KREEFT, OESTERS & KAVIAAR

- 44) 1 hele kreeft +/- 650 gram "Belle Vue" €59,00/stuk
45) Oesters Creuze op bestelling & dagprijs
46) Kaviaar op bestelling & dagprijs

DESSERT

- 47) Onze huisgemaakte rijstpap €4,00/pp
48) Kaasbordje €18,00/pp

Brie de meaux | Geitenkaas uit België | Zomer Comté 18 maand | Fourme d'Ambert geaffineerd met sauternes wijn | studentenhaver | druiven | confijt

KAASSCHOTELS

Met enige fierheid kunnen we aankondigen vanaf dit jaar 2 gediplomeerde kaasmeesters in onze rangen te hebben, Joyce en Roxanne!

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.

- 49) Kaasschotel als hoofdgerecht (± 350 gram/pp) met tapas €33,00/pp
50) Kaasschotel als hoofdgerecht (± 350 gram/pp) €26,00/pp
51) Kaasschotel met A.O.P. Zwitserse en Alpen kazen (± 270 gram/pp) €29,00/pp
52) Kaasschotel als dessert (± 220 gram/pp) €20,00/pp
53) Raclette schotel 250 gram/pp met fijne vleeswaren €26,00/pp



KOUDE BUFFETEN & SCHOTELS

- 54) Koude schotel** €16,00/pp
Hespenrolletje met asperges | gebraden kip | Italiaanse ham | Russisch ei | salami | kropsla | wortelsla | Walldorf sla | tomaat | aardappelsla | hummus | tabouleh
- 55) Koude schotel + extra perzik met tonijn** €20,00/pp
- 56) Koude schotel + extra zalmoot** €22,00/pp
- 57) Koude schotel + extra tomaat met grijze garnalen (±100 gram garnalen)** €26,00/pp
- 58) Zalmschotel met tomaat garnaal (±100 gram garnalen)** €29,00/pp
Gepocheerde zalmfilet | gerookte zalm | tomaat garnaal | gevuld eitje | makreel | kropsla | aardappelsla | tomaat | taboulet | Walldorf sla | cocktail & tartaar saus
- 58a) Supplement ½ Kreeft “ Belle vue “** €24,00/pp
- 59) Italiaans buffet (vanaf 4 personen)** €29,00/pp
Carpaccio di Manzo | Vitello Tonato | Tomaat 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
- 59a) Supplement ½ Kreeft “ Belle vue “** €24,00/pp
- 60) Koud buffet “Classic” (vanaf 4 personen)** €39,00/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
- 60a) Supplement ½ Kreeft “ Belle vue “** €24,00/pp



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



Gybel's

VLEESATELIER

bonheiden@gybels.be / 015 51 55 44

www.gybels.be