

## BBQ

Een kleine greep uit ons assortiment  
Vers vlees natuur:

### Rundsvlees

- Malse ossehaas
- Heerlijke côte-à-l'os of entrecôte van het Belgische witblauw
- Entrecôte van Limousin
- Ierse entrecôte
- Malse steak van het Belgische Witblauw

### Lamsvlees

- Heerlijke lamskroon
- Malse lamsfilet, gemarineerd
- Losse lamskoteletjes
- Lamsbrochette

### Varkensvlees

- Gemarineerde varkenskotelet
- Gemarineerd buikspek

### Kip

- Kipsaté natuur
- Kipsaté tandoori

### Kalf

- Malse kalfssaté

### Fantasie

- Huisgemaakte BBQ-worst (belegen kaas)
- Knakworst met kaas en gerookt spek
- Hamburger
- Toscaanse burger
- Spekburger
- Gemarineerde rundsbrochette
- Souvlaki saté(oregano)

Om het u gemakkelijk te maken hebben wij enkele pakketten voor u bedacht.

### Pakket 1 — 4,5 € PP

Hamburger, kipsaté tandoori, gemarineerde spareribs

### Pakket 2 — 6 € pp

Kipsaté, BBQ-worst, steak

### Pakket 3 — 7 € pp

Entrecôte, BBQ-worst, merguez

### Pakket 4 — 12,5 € pp

Filet pur, lamskotelet, kipsaté, BBQ-worst

### Pakket 5 — 15 € pp

Entrecôte de Limousin, lamsracks, pata negra, BBQ-worst

### Vraag naar onze stadsBBQ's!

### ALL IN FORMULE

Vraag naar onze all-in formule voor uw feesten thuis. Vanaf 25 personen hebben wij een formule voor u klaar waar u uw gasten echt mee in de watten kan leggen. Zo kan u zich 100 procent op uw gezelschap concentreren.



**GYSELS**  
SLAGERIJ - TRAITEUR  
Antwerpen

## ONS ASSORTIMENT

Nationalestraat 106  
2000 Antwerpen  
Tel. 03 232 33 91  
[www.gyselsantwerpen.be](http://www.gyselsantwerpen.be)

MA - DI - DO - VR 08:30 - 18:30  
ZO & WO gesloten & ZA 08:00 - 18:00

## GRILL GOURMET FONDUE

Al ons vlees is door strenge kwaliteitsselecties geraakt en stellen wij graag aan u voor. Het grote voordeel van grills, gourmet en fondue is dat u rustig aan tafel kan blijven met uw gasten.

### STONEGRILLS

Wij raden u aan een elektrische plaat te gebruiken. U kan dit bij ons huren voor 5 euro per stel, mits een kleine waarborg.

#### Stonegrill — 11 € PP

De nadruk ligt hier op het verse vlees, u krijgt per persoon 7 lekkere stukken. Bestaande uit 5 filets (rundsfilet, kalfsfilet, lamsfilet, varkensfilet, kipfilet), een heerlijk worstje en een souvlaki (oregano).

#### Stonegrill Puur — 13,5 € PP

(vanaf 4 personen)

De nadruk ligt hier op de pure smaken van het vlees, u krijgt per persoon 7 lekkere stukken. Bestaande uit 2 rundsentrecoten (Belgisch Witblauw, Ierse Agnus of Limousin), kalfskotelet, lamskotelet, pata negra, merguez en een souvlaki.

#### Stonegrill BBQ — 11 € pp

De nadruk ligt hier op BBQ specialiteiten. Dit assortiment bestaat uit een heerlijke entrecote of filet pur, lamskoteletjes, gemarineerde kalfssaté, kipsaté tandoori, merguez, BBQ-worst en een hamburger. BBQ'en het hele jaar door.

#### Stonegrill Wild — 14 € pp (vanaf 15 oktober tot en met 31 januari)

Wildliefhebbers, hier is jullie kans om verschillende soorten naast elkaar te

proeven. U krijgt per persoon 6 mooi geselecteerde stukken wild: filets van hertenkalf, haas, everzwijn, fazant, parelhoen en eendenborst.

### GOURMET

#### Gourmet 8 stuks — 10 € pp

Gezellig tafelen met de familie of vrienden. U krijgt per persoon 4 stukjes natuurvlees (steak, kalfslapje, varkensfilet, kipfilet) en 4 fantasie stukjes (Mini hamburger, worstje, sateetje, cordon bleu).

#### Kinder gourmet — 5,5 € pp

Bestaande uit 5 stukjes vlees: kipfilet, hamburgertje, sateetje, kalfsworstje en een gehaktschijfje.

### FONDUES

#### Gemengde fondue — 10 € pp

Heerlijke fondue van mager vlees. De helft bestaat uit malse rundsblokjes, varkensfilet en kipfilet. De andere helft bestaat uit lekkere gehaktballetjes, waaronder spekballetjes.

#### Rundfondue — 14,5 € pp

Dit is 100% rundsfilet, malser kunnen we u niet bieden.

#### Chineese fondue — 11 € pp

Carpaccio van runds-, kalfs- en kipfilet.

**Vergeet je sausjes niet!** Keuze uit koude sausjes: honing-mosterd, look, BBQ, curry, cocktail en tartaar. Alsook warme sauzen: béarnaise, peperroomsaus of champignonroomsaus.

## BUFFET CHARCUTERIE TAPAS

### GROENTENBUFFET

(vanaf 4 personen) — 4,8 € pp

Assortiment van verse groenten en salades: gepelde tomaten met honing-mosterd dressing, vers geraspte worteltjes, verse boontjes met spek en ui, pasta pesto, salade van rode biet, aardappelsla en gemengde sla. Hierin zitten ook de nodige sausjes, warm en koud.

Garnering op schotel: 0,50 euro pp Gourmet en fonduestelletjes bieden we gratis aan, mits een kleine waarborg.

### EEN GREEP UIT ONZE TAPAS

- Bordje San Daniele gran riserva 18m
- Bordje jamon de Treveles
- Ansjovisfilet
- Olijven in look
- Half zongedroogde tomaatjes
- Tapenades

### CHARCUTERIE

Charcuterie, mooi gegarneerd op een schotel. Telkens 7 verschillende smaken.

- **Standaarddegustatie — 7,8 € pp**  
Filet d'Anvers, Filet de Sax, beenhesp, jonge kaas, salami, paté van de chef, vleessla en rundspréparé
- **Italiaanse sensatie — 9,3 € pp** San Daniele ham, San Martino, Sopressa, Mortadella, Finochiona, Panchetta en zongedroogde tomaatjes
- **Effe smeren — 6 € pp**  
vleessla, runds-préparé, kip curry, bouillie sla, garnaalsla, beenhesp en belegen kaas
- **Kaasschotel — 7,8 € pp**  
Camembert Rustique, Délice de Bourgogne, Brugge Abdij, zachte Brie, Westmalle Abdij, belegen Oudendijk en Maredsous
- **Kaasschotel smaakpallet — 8,5 € pp**  
Roquefort, Cambozola, Rochebaron, Délice de Bourgogne en Camembert Rustique
- **Receptiebrood — 42 €, 1,1 € per extra sandwich**  
35 mini sandwiches: préparé, vleessla, kip curry, ossegerookt, beenhesp, belegen kaas en Filet de Sax