

VERS VLEES

WILD EN GEVOGELTE

	<u>PRIJS PER KG</u>
Hertenkalffilet	54.50
Hertenragout	23.50
Everzwijnfilet	32.40
Fazantenfilet	33.40
Parelhoenfilet	27.40
Eendenborstfilet	22.90
Kalkoengebraad	16.30
Hele kalkoen (panklaar)	9.60
Verse 'verstorven' hazenrug	32.30/st
Parelhoender	10.50/st
Fazanten hen	14.80/st

RUND EN KALFS

	<u>PRIJS PER KG</u>
Rosbief	23.30
Filet pûr	51.35
Entrecote	24.90
Kalfsgebraad van de rug (vanaf 6p)	31.25
Kalfsgebraad (Orloff +2.5euro)	32.50

LAMS

	<u>PRIJS PER KG</u>
Lamsbout (beentje los erin)	19.00
Lamsragout	15.95
Lamsrack	37.60
Lamsfilet	40.80

VARKENS

	<u>PRIJS PER KG</u>
Pata negra rug	35.45
Varkensgebraad (Duroc)	16.30

GARNITUUR

Per persoon 5 kroketten, gekarameliseerd witloof, pompoen, appel met veenbessen	6.50/pp
---	---------

KAASPLANKJE

Klassieke kaasschotel met zijn garnituur, 140 gr

PRIJS PER
PERSOON

8.50

ONTBIJTSUGGESTIES

Ruim assortiment uit huisgemaakte verse charcuterie. Sinds de start van slagerij Gysels Antwerpen, 4 jaar geleden, hebben wij alles in het werk gesteld om ons huisgemaakt assortiment charcuterie naar een smaakvol en authentiek assortiment te tillen. Terug naar de basics met een doel voor ogen: kwaliteit bieden, het hele jaar door.

OPENINGSUREN FEESTDAGEN

- **ZO 20 DEC EN ZO 27 DEC:**
Telefonisch bereikbaar
- **MA DI WO:**
open van 8:00-17:00
- **DO 24 DEC EN DO 31 DEC:**
open van 8:00-16:00
- **VR 25 DEC:**
bestellingen van 11:00-13:00
- **ZA 26 DEC EN ZA 2 JAN:**
open van 8:00-17:00

UITERSTE BESTELDATA

Dit jaar zullen wij voor het eerst onze bestellingen moeten limiteren wegens plaatsgebrek. Gelieve tijdig te bestellen aub.



GYSELS

SLAGERIJ - TRAITEUR

Antwerpen



SMAKELIJKE NAJAARSFOLDER

OPENINGSUREN TIJDENS DE KERSTVAKANTIE

ZO 20 DEC EN ZO 27 DEC	Telefonisch bereikbaar
MA DI WO	Open van 8:00-17:00
DO 24 DEC EN DO 31 DEC	Open van 8:00-16:00
VR 25 DEC	Bestellingen van 11:00-13:00
ZA 26 DEC EN ZA 2 JAN	Open van 8:00-17:00

SLAGERIJ GYSELS
NATIONALESTRAAT 106
2000 ANTWERPEN

WWW.GYSELSANTWERPEN.BE
INFO@GYSELSANTWERPEN.BE
T 03/232 33 91

HOOFDGERECHTEN

DE KERSTKALKOENEN

SPECIALITEIT VAN DE FAMILIE

Op maat gemaakt voor uw gezelschap vanaf 4 personen. Wij leggen de kalkoen in een ovenschotel die u meteen in de oven kan schuiven. Gemakkelijk en feestelijk. Bereidingswijze en braadtijd worden u op papier meegegeven. U heeft de keuze uit drie verschillende vullingen.

Feesttruffelvulling	9.60 pp
Feesttruffelvulling met kalfszwezeriken (tip van het huis)	12.50 pp
Traditionele feestvulling (kip)	8.70 pp
Bijhorende garnituur	7.60 pp

1. Appel met veenbessen
2. Krokettjes, knolselderpuree of gratin dauphinois
3. Gekarameliseerd witloof en boontjes met ui
4. Bijhorende saus: zachte, roze peperroomsaus met veenbessen (specialiteit van het huis)

TRAITEUR

Wij leggen alles in een ovenschotel die u zonder meerwerk in de oven kan schuiven. Opwarmtijden worden u schriftelijk meegedeeld. Gemakkelijk en feestelijk.

VERS VLEES

	PRIJS PER PERSOON
Lamsragout met knolselder cubes, pompoen vergezeld van rozemarijn aardappeltjes	17.50
Osso bucco à la milanese, vergezeld met tagliatelli en gebakken kerstomaatjes	19.50
Gevulde kwartel met prinses Mathilde saus, verse krokettjes en seizoensgroenten	17.50
Lamskroon met mosterdsaus van dijon, aardappelgratin en garnituur	22.50
Borst van jonge kalkoen Archiduc met verse krokettjes en garnituur	16.50

WILD

	PRIJS PER PERSOON
Hertenkalffilet grand veneur met stronkje witloof, pompoen, appel met veenbessen en verse krokettjes	22.50
Everzwijnfilet grand veneur met stronkje witloof, pompoen appel met veenbessen en verse krokettjes	21.50
Hazenrug op been gebakken met graanmosterdsaus en wildgarnituur	23.50
Fazantfilet in druivensaus met wildgarnituur	21.50
Eend in appelsiensaus met wildgarnituur	20.50
Bereid konijn op wijze van Gysels met wildgarnituur	19.50
Klassieke hertenragout met jeneverbessen en wildgarnituur	20.50

Bij de wildgarnituren is steeds het volgende inbegrepen:

1. Gekarameliseerd witloof
2. boontjes met ui
3. Appel met veenbes
4. Verse krokettjes, knolselderpuree of gratin dauphinois

VIS

	PRIJS PER PERSOON
Tongrolletjes in witte wijnsaus met seizoensgroenten	18.50
Scampi's van de chef	17.50
Kabeljauwhaasje met witte wijnsaus, prei en puree	18.50
Op vel gebakken zalmfilet met béarnaise	19.50
Allen vergezeld van verse krokettjes	

WIJ WENSEN IEDEREEN
EEN ZALIGE KERST EN
EEN GEZOND 2021

GOURMET, FONDUE, STEENGRILL

Al ons vlees is door strenge kwaliteitselectie gekeurd en stellen wij graag aan U voor. Het grote voordeel van grills? U kunt rustig aan tafel blijven met uw gasten.

STONEGRILLS

	PRIJS PER PERSOON
Telkens 7 prachtige stukjes vlees.	
Stonegrill: enkel filets (rund, kalf,varken,kip,lam,saté,worstje)	12
Wild Stonegrill: assortiment van de voornaamste wildsoorten	15
Meat lover, pata negra, Charolais, lamskroon, mergueze, etc	19

GOURMET

	PRIJS PER PERSOON
Gourmet 8 stuks: 4 natuur vleesjes en 4 fantasie stukjes	11
Kindergourmet, 5 stukjes vlees op maat voor de kleintjes	6.50

FONDUES

Indien gewenst, kan u ook vuurtjes krijgen.

Gemengde fondue	12,50
Rundsfondue, 100% filet pur	17.50

GROENTENBUFFET

Groentenbuffet (vanaf 4 personen) Ruim en gezond buffet, sauzen inbegrepen. Van gepelde tomaat tot aardappelsla	6.50
Huisbereide koude sauzen	9.50/kg
Huisbereide warme sauzen	12.50/kg

APERITIEF

Assortiment toastjes met huisgemaakt charcuterie voor 4 pers.	10.50
Assortiment toastjes met wildpaté en confituur voor 4 pers	12.50
Assortiment warme hapjes van het huis	1.10/st. 30/30st.
Kippenvleugeltjes	13.50/kg
Charcuterie plankje (Serranoham, Longanessa, Panchetta, mortadella)	6 pp.

SOEPEN

Apero 5-6pers/L of voorgerecht 3-4 pers/L	
Garnalenbisque met grijze garnalen	8.50/L
Rundconsommé	7.50/L
Tomaten suprême met balletjes	5.70/L
Aspergesoep	5/L

VOORGERECHTEN

	PRIJS PER PERSOON
Carpaccio met parmezaan, rucola en huisgemaakte vinaigrette	7.80
Vittelo tonnato (kalfsgebraad met tonijnmayonaise en kappertjes)	7.50
Huisbereide foie gras met portogelei	9.50
Huisgemaakte garnaalkroket met grijze garnalen	3.50/st.
Huisgemaakte kaaskroketten	2/st.
Scampi's van de chef	8.50
Sint-Jacobsschelp	8.90 pp.