

VERS VLEES

WILD EN GEVOGELTE

	<u>PRIJS PER KG</u>
Hertenkalffilet	49.50
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, knolselder puree, gebakken witloof, appel met veenbessen	6.50/pp
---	---------

KAASPLANKJE

PRIJS PER
PERSOON

Klassieke kaasschotel met zijn garnituur, 140 gr	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

- **WOE 19 DEC** telefonisch bereikbaar
- **ZO 23 DEC EN ZO 30 DEC**
open van 8:00-16:00
- **MA 24 DEC EN MA 31 DEC**
open van 8:00-16:00
- **DI 25 DEC** bestellingen van 11:00-13:00
- **WOE 26 JAN EN WOE 2 JAN:** gesloten

UITERSTE BESTELDATA

- **KERST** t.e.m. woe 19 december
- **OUD EN NIEUW** t.e.m. vr 28 december 12:00

Om alles in goede banen te leiden, vragen wij u om tijdig te bestellen.



GYSELS

SLAGERIJ - TRAITEUR

Antwerpen



SMAKELIJKE NAJAARSFOLDER

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.

Feest-truffelvulling	9.30 pp
Feest-truffelvulling met kalfszwezeriken (tip van het huis)	11.50 pp
Traditionele feestvulling (kip)	8.40 pp
Bijhorende garnituur	7.20 pp

1. Appel met veenbes
2. Kroketjes, 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

Gevuld varkenshaasje archiduc, met knolselder cubes vergezeld van rozemarijn aardappeltje	17.50
Osso bucco à la milanese, vergezeld met tagliatelli en gebakken kerstomaatjes	19.50
Gevulde kwartel met prinses Mathilde saus, verse kroketjes en seizoensgroenten	17.50
Lamskroon met mosterdsaus van dijon, aardappelgratin en garnituur	22.50
Borst van jonge kalkoen Archiduc met verse kroketjes en garnituur	16.50

WILD

PRIJS PER
PERSOON

Hertenkalffilet grand veneur met knolselder cubes, appel met veenbessen en verse kroketjes	22.50
Everzwijnfilet grand veneur met knolselder cubes, appel met veenbessen en verse kroketjes	21.50
Hazenrug op been gebakken met graanmosterdsaus en wildgarnituur	23.50
Fazantfilet in druivensaus met wildgarnituur	21.50
Eend met 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 kroketjes, 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 kroketjes	

WIJ WENSEN IEDEREEN
EEN ZALIGE KERST EN
EEN GEZOND NIEUW JAAR

GOURMET, FONDUE, STEENGRILL

Al ons vlees is door strenge kwaliteitsselectie 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)	11
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	10
Kindergourmet, 5 stukjes vlees op maat voor de kleintjes	6.50

FONDUES

Indien gewenst, kan u ook vuurtjes krijgen.

Gemengde fondue	11
Rundsfondue, 100% filet pur	16.50

GROENTENBUFFET

Groentenbuffet (vanaf 4 personen) Ruim en gezond buffet, sauzen inbegrepen. Van gepelde tomaat tot aardappelsla	5.20
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	
Garnalensbisque 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.