

## VERS VLEES

### WILD EN GEVOGELTE

	<u>PRIJS PER KG</u>
Hertenkalffilet	60.65
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	57.35
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
Lamskroon	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

PRIJS PER  
PERSOON

Klassieke kaasschotel met zijn garnituur, 140 gr 9

## ONTBIJTSUGGESTIES

Ruim assortiment uit huisgemaakte verse charcuterie. Sinds de start van slagerij Gysels Antwerpen, 7 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 TIJDENS DE KERSTVAKANTIE

- **ZO 19 DEC**  
Telefonisch bereikbaar
- **MA DI WO DO**  
open van 8:00-17:00
- **VR 24 DEC**  
open van 8:00-16:00
- **ZA 25 DEC**  
bestellingen van 10:00-11:30
- **MA 27 DEC TEM ZA 1 JAN**  
gesloten
- **MA 3 JANUARI**  
open met frisse geest

## UITERSTE BESTELDATA

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



# GYSELS

SLAGERIJ - TRAITEUR

Antwerpen



## SMAKELIJKE NAJAARSFOLDER

### OPENINGSUREN TIJDENS DE KERSTVAKANTIE

ZO 19 DEC  
MA DI WO DO  
VR 24 DEC  
ZA 25 DEC  
MA 27 DEC TEM ZA 1 JAN  
MA 3 JANUARI

Telefonisch bereikbaar  
open van 8:00-17:00  
open van 8:00-16:00  
bestellingen van 10:00-11:30  
gesloten  
open met frisse geest

SLAGERIJ GYSELS  
NATIONALESTRAAT 106  
2000 ANTWERPEN

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

## 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)	13.50 pp
Traditionele feestvulling (kip)	8.70 pp
Bijhorende garnituur	7.80 pp

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



**GYSELS**

SLAGERIJ - TRAITEUR  
Antwerpen

Wij wensen iedereen een zalige kerst en een gezond 2022!

## 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

Telkens 7 prachtige stukjes vlees.	
Stonegrill: enkel filets (rund, kalf, varken, kip, lam, saté, worstje)	12.5
Wild Stonegrill: assortiment van de voornaamste wildsoorten	16
Meat lover, pata negra, Charolais, lamskroon, mergueze, etc	20

### GOURMET

Gourmet 8 stuks: 4 natuur vleesjes en 4 fantasie stukjes	11.5
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	18.50

### GROENTENBUFFET

Groentenbuffet (vanaf 4 personen) Ruim en gezond buffet, sauzen inbegrepen. Van gepelde tomaat tot aardappelsla	7.50
Huisbereide koude sauzen	9.50/kg
Huisbereide warme sauzen	12.50/kg

## VOORGERECHTEN

Carpaccio met parmezaan, rucola en huisgemaakte vinaigrette	7.80
Vittelo tonnato (kalfsgebraad met tonijnmayonaise en kappertjes)	7.50
Huisgemaakte garnaalkroket met grijze garnalen	3.50/st.
Huisgemaakte kaaskroketteren	2/st.
Scampi's van de chef	8.50
Sint-Jacobsschelp	8.90 pp.

## SOEPEN

Apero 5-6pers/L of voorgerecht 3-4 pers/L	
Kreeftensoep	8.50/L
Rundsconsommé	7.50/L
Tomaten suprême met balletjes	6.90/L

## APERITIEF

Assortiment toastjes met huisgemaakt charcuterie	10.50 voor 4 pers.
Assortiment toastjes met wildpaté en confituur	12.50 voor 4 pers
Assortiment warme hapjes van het huis	1.10/st. 30/30st.
Kippenvleugeltjes	14.50/kg
Charcuterie plankje (Serranoham, Longanessa, Panchetta, mortadella)	6 pp.

## HOOFDGERECHTEN

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

### VERS VLEES

Gevulde kwartel met prinses Mathilde saus, verse krokettjes en seizoensgroenten	19.50
Lamskroon met mosterdsaus van dijon, aardappelgratin en garnituur	24.50
Borst van jonge kalkoen Archiduc met verse krokettjes en garnituur	17.50

### WILD

Hertenkalffilet grand veneur met stronkje witloof, pompoen, appel met veenbessen en verse krokettjes	22.50
Hazenrug op been gebakken met graanmosterdsaus en wildgarnituur	26.50
Eend in appelsiensaus met wildgarnituur	21.50
Bereid konijn op wijze van Gysels met wildgarnituur	20.50
Klassieke hertenragout met jeneverbessen en wildgarnituur	21.50

Bij de wildgarnituren is steeds het volgende inbegrepen:

1. Gekarameliseerd witloof
2. Knolselder en spruitjes uit de oven
3. Appel met veenbes
4. Gratin dauphinois

### VIS

Tongrolletjes in witte wijnsaus met seizoensgroenten	20.50
Scampi's van de chef	20.50
Op vel gebakken zalmfilet met béarnaise	19.50
Allen vergezeld van verse krokettjes	