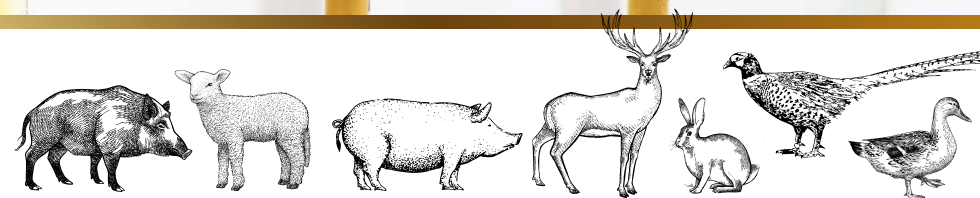
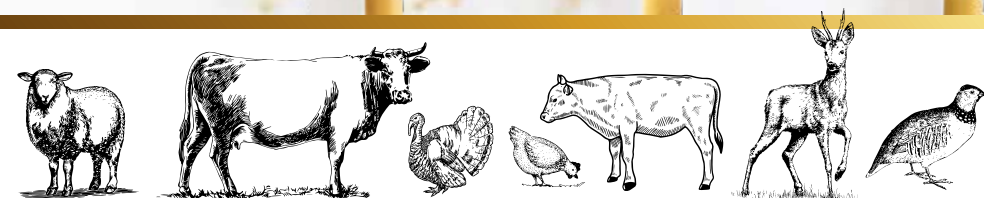


Feesten in stijl

Van Gijsel



LEGENDE

Beste klant,

Om je beter van dienst te zijn, vermelden we bij de gerechten waar er allergenen aanwezig zijn, een herkenbaar icoontje. Zijn er geen allergenen aanwezig, dan wordt er niets vermeld.



ei



gluten



melk (lactosevrij)



lactose



zwaveldioxide



lupine



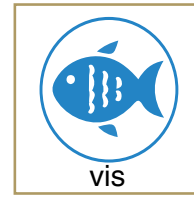
mosterd



noten



pinda's



vis



selderij



soja



schaaldieren



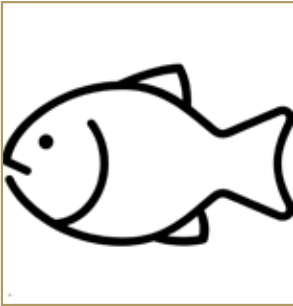
sesamzaad



weekdieren

Achteraan vind je een selectie van wijnen die onze gerechten perfect begeleiden. Wij geven je graag onze serveersuggesties mee:

vis



schaaldieren



gevogelte



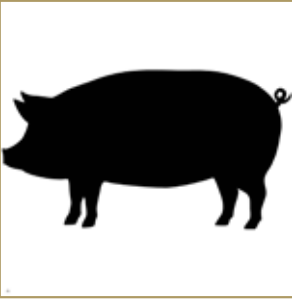
salade



Konijn



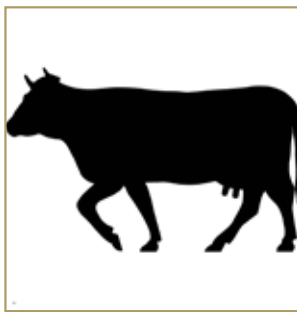
everzwijn



barbecue



rund



hert





Start je feest in stijl

APERERO

Mini worstenbroodje



€ 7,50 / 6 st.

Mini pizza



€ 7,50 / 6 st.

Mini croque monsieur



€ 7,50 / 6 st.

Assortiment ovenklare hapjes mix



€ 7,50 / 6 st.

Mini kipvidé 2 st., mini kip-jambalaya 2 st., mini kaashapje 2 st.

Assortiment ovenklare hapjes vis



€ 8,00 / 6 st.

Mini garnaalkuipje, mini kabbeljauwkuipje, mini zalmkuipje

Apero kippenboutjes (per 10 st.)

€ 8,50 / 10 st.

Pittig gekruide en gegrilde kippenboutjes

LEPELHAPJES

warm

Kalfszwezerik in een groenterijke roomsaus



€ 10,00 / 4 st.

Scampi in een kreeftensausje



€ 10,00 / 4 st.

LEPELHAPJES

koud

Cannelloni van gerookte zalm



€ 9,00 / 4 st.

gevuld met een heerlijke vismousse

Pata negra paté met gerookte eendenborst



€ 9,00 / 4 st.

afgewerkt met vijgenconfituur

Wrap met handgesneden tartaar



€ 9,00 / 4 st.

een fijne rundtartaar met olijfolie, basilicum, grof zeezout en afgewerkt met truffelmayonaise

Start je feest in stijl

TAPASSCHOTELS

Tapasbar (vanaf 4 personen)



€ 7,75 / pers.

Allergenen verschillen per tapa, meer info in de winkel

Pure verwennerij voor tijdens het aperitief! Gevarieerde, Spaans geïnspireerde aperoschotel met 12 kleine heerlijke hapjes per persoon. Alles wordt tafelklaar meegegeven en feestelijk gepresenteerd in porseleinen schaaltes. U kan ook steeds een ruim assortiment tapas los verkrijgen!

Tapasschotel spécial



€ 29,00 / 4 pers.

Speciaal voor u geselecteerde charcuterie

€ 43,50 / 6 pers.

Verrassingskistje

€ 8,25 / pers.

minisandwiches rijkelijk belegd met charcuterie en huisbereide salades

SOEPEN

Tomatendroomsoep



€ 6,95 / l

onze welbekende tomaten-droomsoep met kalfsballetjes

Consommé van ossenstaart



€ 8,95 / l

geklaarde bouillon van ossenstaart 'Wit-Blauw' met een brunoise van fijne groentjes en ossenstaart

Feestsoep



€ 9,50 / l

heerlijk soepje van knolselder, wortel, pastinaak, pompoen en wortel afgewerkt

met snippers van gerookte eendenborstfilet

Bisque van kreeft



€ 12,95 / l

fluweelzacht soepje met kreeftenvlees en een vleugje armagnac

Soepballetjes



€ 21,95 / kg

Deze soepen zijn gemakkelijk op te warmen op een zacht vuurtje.

Met 1 liter soep kan men 3 borden vullen.





VOORGERECHTEN

koud

Carpaccio van rundfilet

eerste keuze rundfilet 'Wit-Blauw' uit de Wase polders met huisgemaakte vinaigrette, geroosterde pijnboompitjes en parmezaanschilders op een bord gepresenteerd.

Carpaccio van tonijnfilet

superverse, fijn gesneden sneetjes tonijn vergezeld van een huisbereide vinaigrette en parmezaanschilders.

Vitello tonnato

op zijn Italiaans gebakken kalfsoester, dun gesneden, met tonijnsaus volgens de geheimen van de chef.

Foie gras de Strasbourg, de enige echte!

Trio van huisgemaakte wildpaté

huisgemaakte wildpasteien gearneerd op een bord vergezeld van aangepaste konfijten en portgelei.

Gerookte Schotse zalm 'natuur' (1ste keuze)

Gerookte Schotse zalmschotel

eerste keuze gerookte zalm met rode ui en peterselie

Halve kreeft 'belle vue'

halve kreeft, met tomaten, sla, ei, cocktail.

Gravad lax

Schotse zalm, afgewerkt met een Zweedse honing-mosterdvinaigrette.

€ 12,95 / pers.

€ 12,95 / pers.

€ 14,50 / pers.

€ 198,00 / kg

€ 10,95 / pers.

€ 56,00 / kg

€ 12,95 / pers.

€ 29,50 / pers.

€ 13,95 / pers.

Geniet van een heerlijk voorgerecht uit ons koud assortiment

VOORGERECHTEN

warm

Huisgemaakte kaaskroketten

Huisgemaakte garnalenkroketten

Sint-jakobsschelp Royal

Sint-jakobsvruchten in een lekkere witte wijnsaus, afgewerkt met Noordzeegarnaaltjes.

Nieuwpoorts visserspotje

een verrassende combinatie van tongrolletje, zalm, kabeljauw, scampi's en mosseltjes.

Een overheerlijke saus met kreeft en fijne kruiden geeft dit gerecht een excellente en volle smaak.

Sole Normande

fijne tongrolletjes en Noordzeegarnalen in een witte wijnsaus, vergezeld van een torentje puree.

Gepelde scampi's in kreeftensaus

scampi's, kort gebakken in een kreeftensausje met verse bieslooksnippers en fettucini pasta.

€ 12,00 / 4 st.

€ 19,00 / 4 st.

€ 12,95 / st.

€ 13,95 / pers.

€ 13,95 / pers.

€ 13,95 / pers.

Alles wordt gepresenteerd op porseleinen schotels waarvoor wij een waarborg aanrekenen.

Of laat je verleiden door een lekker warm voorgerecht





HOOFDGERECHTEN (vanaf 2 pers.)

Vleesgerechten

Kalkoengebraad in een romige witte wijnsaus 
Gevuld kalkoengebraad in een kalkoensaus 
Feesthaasje in een heerlijk calvadossausje
Wangetjes van de chef in een heerlijk biersausje 

€ 12,50 / pers.
€ 13,95 / pers.
€ 15,95 / pers.
€ 15,95 / pers.

Wildgerechten

Fazantenfilet in een frambozensaus
Everzwijnfilet 'grand veneur' 
Hazenfilet 'harlekijn' 
Hertenkalffilet in een wildsaus 
Hertenkalffilet in een boschampionnsaus 
Feestnavarin van everzwijn 
Feestnavarin van hert 

€ 17,50 / pers.
€ 17,50 / pers.
€ 18,50 / pers.
€ 18,95 / pers.
€ 18,95 / pers.
€ 11,50 / pers.
€ 14,95 / pers.

Visgerechten

Gepelde scampi's in kreeftensaus 
Scampi's, kort gebakken in een kreeftensausje, met verse bieslooksnippers
Kabeljauwhaasje in botersaus 
Het allerfijnste stukje van de kabeljauw met graanmosterd en verse spinazie
Sole Normande 
fijne tongrolletjes en Noordzeegarnalen in een witte wijnsaus
Kreeft 'belle vue' 
een volledige kreeft gegarneerd op porseleinen bord met tomaten, sla, ei, cocktail

€ 18,50 / pers.
€ 19,95 / pers.
€ 19,95 / pers.
€ 59,50 / pers.

SUGGESTIE VAN HET HUIS

Kalkoen natuur € 16,95 / kg
Kalkoenfilet natuur € 22,95 / kg

Ontbeende kalkoen 
gevuld met kalkoenborst en een feestelijke vulling op basis van truffel en pistache, op smaak gebracht met met cognac
• 4 - 6 personen € 80,00 / st.
• 7 - 9 personen € 115,00 / st.

Ontbeende kalkoen 'de luxe' 
gevuld met kalkoenborst, kalfszwezeriken en boschampionns
• 4 - 6 personen € 95,00 / st.
• 7 - 9 personen € 135,00 / st.

Gevulde kalkoenfilet 
feestelijke vulling van truffel en pistache geparfumeerd met cognac
Overheerlijke kalkoensaus 
verkrijgbaar per 250 g of 500 g

€ 36,95 / kg
€ 17,95 / kg





HUISBEREIDE GARNITUREN

Warme groenteschotel

Gebakken witloof, worteltjes, boontjes met spek, spruitjes, champignons op smaak gebracht door onze chef.

Gegrilde groenten

Aubergine, paprika, wortel, ajuin, champignons, courgette, broccoli.

Gepocheerde peertjes in rode wijn

Bereide veenbessen

Fijn gestoofd Brussels witloof

Gepocheerde appels met veenbessen

€ 6,95 / pers.

€ 19,90 / kg

€ 18,50 / kg

€ 18,50 / kg

€ 13,00 / kg

€ 18,50 / kg

AARDAPPELGARNITUREN

Kroketten (verpakt per 10 stuks)

Hazelnootkroketten (verpakt per 10 stuks)

Amandelkroketten (verpakt per 10 stuks)

Aardappelpuree

Aardappelgratin

Patat van de chef

€ 4,50 / 10 st.

€ 5,50 / 10 st.

€ 5,50 / 10 st.

€ 3,25 / pers.

€ 3,25 / pers.

€ 3,25 / pers.

WARME SAUZEN OP BASIS VAN VERSE FONDS

verkrijgbaar per 250 g of 500 g - € 17,95 / kg

Wildsaus

Peperroomsaus

Grand veneursaus

Witte wijnsaus

Mosterdsaus

Béarnaisesaus

Boschampignonsaus

Frambozensaus

Kreeftensaus

Kalkoensaus

Calvadossaus

GROENTEN EN FRUIT

Wist je dat je bij ons ook terecht kan voor een uitgebreid assortiment verse groenten en fruit. Wij geven je graag advies!

TIPS OM JE VLEES PERFECT TE BAKKEN

- ✓ Gebruik bij voorkeur pannen met een dikke bodem. Die houden de warmte beter vast wanneer u er het vlees in legt. Een hete pan voorkomt dat het vlees aan de bodem gaat kleven.
- ✓ Haal het vlees ruim op voorhand uit de koelkast. Te koud vlees spant zich op bij het bakken en doet de temperatuur te hard dalen. Dat is nefast voor een mooi korstje.
- ✓ Pas het formaat van de pan aan het vlees aan. Als de pan te groot is, verbrandt de vetstof rond het vlees. Als de boter dreigt te verbranden, voeg dan een vers klontje toe.
- ✓ Kruiden moet je vooraf doen, want er is niets zo lekker als ingebakken smaken. Doe het wel pas net voor het vlees de pan in gaat, want zout trekt vocht uit vlees.
- ✓ Laat het vlees goed aankorsten vóór u het omdraait. Verlaag na het aankleuren de temperatuur om te vermijden dat de buitenkant te sterk uitdroogt en aanbrandt.
- ✓ Gebruik geen vork tijdens het bakken. Door te prikken gaan sappen verloren. Werk liever met een spatel of tang.
- ✓ U kunt de baktijd van dikkere stukken verkorten door na het korsten een deksel op de pan te plaatsen. Het stoomeffect zorgt voor een snellere garing in de kern.

EXTRA TIP

Bij bakken zorgt vetstof voor de ideale geleiding tussen de hete pan en het vlees. Zo kan u ten volle genieten van de heerlijke aroma's die de bruiningsreactie meebrengt. Bakken is vooral geschikt voor malse, niet te dik gesneden stukken vlees met weinig bindweefsel: steaks, hamburgers, koteletten of een varkenshaasje.
www.vlam.be



VLEES & WILD

Wild

Hazenrug, hazenfilet, everzwijnfilet, reefilet, fazanten, fazantenfilet, hertenkalffilet, patrijs
Botermals rundvlees ‘Wit-Blauw’ uit onze Wase polder
super rosbief, filet pur, chateaubriand, tournedos, entrecote, entrecote dry-aged 7 weken gerijpt
Sappig kalfsvlees uit de Vlaamse natuur
kalfsgebraad, kalfsfilet, kalfsmedaillon, ossobucco, kalfskoteletten, kalfszwezeriken
Lomo Pata Negra
mals varkensvlees uit Spanje

Lamsvlees

lamsfilet, lamsbout, lamszadel, lamscarré, lamskoteletjes, lamskroon

Gevogelte

kwartel, parelhoen, eendenfilet, piepkuiken, jonge Franse duif, Bressekip, parelhoenfilet

Konijn

konijnenbil, konijnenrug, filetrollade van konijn

Voor de liefhebbers selecteren wij vers wild van topkwaliteit. Aarzel niet om informatie te vragen over de bereiding van uw vlees.
Het allerfijnste vlees komt van uw Keurslager: ook voor wild zijn wij de specialist!



BUFFETEN EN SCHOTELS

Gastronomisch buffet de luxe (vanaf 4 pers.)

€ 34,95 / pers.

Schotel met vers gepocheerde roze zalm, gevulde Belgische tomaat met Noordzeegarnalen, gebakken kipfilet met fruitassortiment, perzik gevuld met tonijn, asperges in een jasje van beenham, een waaier van gebraden rosbief en gebraad, Italiaanse Parmaham met cavaillon, gerookte gegarneerde zalmschotel, overheerlijke aardappelsla, assortiment verse koude groenten en sauzen.

Italiaans buffet (vanaf 4 pers.)

€ 31,95 / pers.

Rundercarpaccio “wit-blauw”, vitello tonnato, parmaham met meloen, tomaat-mozzarella, gerookte gegarneerde zalmschotel, carpaccio van kip, pasta Italia met parma en mozzarella, frisse pasta met rucola en zongedroogde tomaten.

Kaasschotel (vanaf 4 personen)

Een kaasschotel kan geserveerd worden als

Hoofdgerecht (300 g /pers.)

€ 15,95 / pers.

Dessert (180 g /pers.)

€ 12,50 / pers.

Wij stellen voor u een schotel samen die evenwichtig is van smaak en variatie en garneren dit op een kaasplank met een noten- en fruitassortiment.

Aanvullingen voor uw kaasschotel: Vijgenbrood, noten en rozijnenmengeling, dadels, vijgen, abrikozen, enz.





GEZELLIG TAFELEN

Gourmet (8 st. per pers.)    € 15,30 / pers.
Boomstammetje, varkensfilet, hamburger, rundfilet, Berloumi, chipolata, kipfilet, lamsfilet

Kindergourmetje   € 7,95 / pers.
Worstje, boomstammetje, kipfilet, steak

Wildgourmet (7 st. per pers.) € 25,95 / pers.
Exclusief in de streek!
Everzwijnfilet, hertenkalffilet, reefilet, hazenfilet, eendenfilet, fazantenfilet, wildburger

Fondue 'party'   € 15,30 / pers.
Rundfilet, varkensfilet, kalkoenfilet, 3 soorten balletjes, spekrolletjes

Supplement
Fondue balletjes € 5,00 / 10 st.
Spekrolletjes € 6,00 / 10 st.

Teppanyaki, Japans tafelgrillen    € 19,95 / pers.
Rundfilet, kalfsfilet, hamburger, kipfilet, chipolatarolletje, zalmfiletbrochette, scampibrochette

Huisbereide koude sauzen   € 9,50 / kg
Looksaus, tartaar, mayonaise, cocktail, Provençaalse saus, currysaus, cannibalsaus

FEESTELIJKE AFSLUITERS

In samenwerking met bakkerij Manus te Brasschaat hieronder vind je een greep uit het assortiment, vraag in de winkel naar het volledige Manus-magazine.

Nieuwjaarstaart € 30 / 4 pers.

Kersttaart € 30 / 4 pers.

Ijsbûches keuze uit 4 smaken: € 30 / 4 pers.
tiramisu met koffie, speculaas met chocolade, vanille met karamel & framboos met bosvruchten

Palet ijsbollen € 15,00
box met vanille, chocolade, stracciatella, pistache, gezouten karamel & passievrucht

Bûches keuze uit 4 smaken:
Biscuit - rood fruit, forêt noire, champagne - aardbei & crème au beurre
1 pers. € 6,50
4 pers. € 26,00

Kerstgebak € 7,50
Chocolademousse 61% & vanille

Paletje met 9 mini-gebakjes € 24,30

Chocolademousse € 3,50

Tiramisu € 3,50

Panna cotta € 3,50

Rijstpap op grootmoeders wijze € 2,50



WIJNEN VOOR DE FEESTTAFEL



CHÂTEAU LES DONATS 'BLANC SEC' Fles: € 8,95
LAND: FRANKRIJK - BERGERAC
DRUIVEN: SAUVIGNON, SÉMILLON EN MUSCADELLE

Een frisse, elegante witte wijn van ons Belgische familiedomein in Bergerac. De combinatie van Sauvignon, Sémillon en Muscadelle zorgt voor levendige citrusaroma's, wit fruit en een aangename rondeur. Een veelzijdige wijn die zowel als aperitief als aan de feesttafel overtuigt.



CHÂTEAU LES DONATS 'ROUGE' Fles: € 8,95
LAND: FRANKRIJK - BERGERAC
DRUIVEN: MERLOT, CABERNET EN MALBEC

Al meer dan 30 jaar maakt onze Belgische wijnmakersfamilie karaktervolle wijnen in het hart van de Périgord. Deze assemblage van Merlot, Cabernet en Malbec biedt rijp rood fruit, zachte kruidigheid en een soepele, evenwichtige structuur. Een echte allemansvriend met voldoende karakter voor een feestelijk diner.



LA BOSCANO 'WHITE 2025' Fles: € 9,85
LAND: SPANJE - COSTERS DEL SEGRE
DRUIVEN: VIOGNIER EN CHARDONNAY

Een levendige, moderne witte wijn uit Catalonië. Zijn frisse karakter, fruitige aroma's en aangename sappigheid maken hem bijzonder toegankelijk. Een elegante keuze voor wie tijdens de feestdagen graag een lichte, verfrissende wijn schenkt.



LES HAUTS DE MONTARELS 'CHARDONNAY EN FÛT' Fles: €9,95
LAND: FRANKRIJK - LANGUEDOC
DRUIVEN: CHARDONNAY

Een rijkelijke Chardonnay uit Zuid-Frankrijk, die dankzij twaalf maanden eikenhoutrijping extra diepgang krijgt. Rijpe perzik, ananas en gekonfijte citrus worden mooi aangevuld door subtiele toetsen van vanille, boter en toast. Vol en zacht, met een bijzonder gastronomisch karakter.



REJADORADA 'ROBLE' Fles: € 12,95
LAND: SPANJE - TORO
DRUIVEN: TINTA DE TORO (TEMPRANILLO)

Een karaktervolle Spaanse rode wijn van de Tinta de Toro-druif, afkomstig van oude wijnstokken. Zes maanden eikenhoutrijping geven extra diepgang aan aroma's van zwarte kersen, pruimen, cacao en fijne kruiden. Krachtig en smaakvol, maar met voldoende frisheid en verfijnde tannines.



SAN MARZANO 'PRIMACOCE PRIMITIVO' Fles: €8,95
LAND: ITALIË - SALENTO
Druiven: Primitivo

De warme zon van Zuid-Italië geeft deze Primitivo zijn heerlijk rijpe karakter. Zwarte kersen, pruimen en een vleugje mediterrane kruiden zorgen voor een volle, fluweelzachte smaak. Dankzij zijn soepele tannines en gul fruit is dit een bijzonder aangename wijn voor de feesttafel.



CAVA EN CHAMPAGNE



CHAMPAGNE GERARD LASSAIGNE ‘BLANC DE BLANCS’
LAND: FRANKRIJK - CHAMPAGNE
DRUIVEN: CHARDONNAY (100%)

Fles: € 29,95

Een expressieve en verfijnde champagne uit Montgueux, gemaakt van uitsluitend Chardonnay. De kalkrijke bodem geeft finesse en frisheid. In het glas ontdekken we citrus, appel en fijne florale toetsen, met elegante bubbels en een lange, levendige afdronk.



MARIA AMOROS ‘CAVA BRUT’
LAND: SPANJE - CATALONIË
DRUIVEN: MACABEO, PARELLADA EN XAREL-LO

Fles: € 10,95

Een frisse en fruitige cava uit Catalonië, volgens de traditionele methode met een tweede gisting op fles. Aroma’s van appel, peer en witte bloemen, fijne bubbels en een levendige, aangename afdronk. Een feestelijke aperitiefwijn die bij veel gerechten past.



*Wij wensen jullie een smakelijk,
gezond en liefdevol 2027!*



Keurslager Van Gijsel

Keurslager

Van Gijsel

Hazeschransstraat 32 - 2650 Edegem
www.keurslager-vangijsel.be
keurslagerijvangijsel@skynet.be
Tel. 03/449 64 50

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN:

Dinsdag 22 december: 7u30 - 12u30 en 13u30 - 18u

Woensdag 23 & 30 december: Gesloten - wij maken uw bestellingen klaar.

Donderdag 24 & 31 december: 7u30 - 13u

Vrijdag 25 december: Enkel afhaling van bestellingen: 11u - 12u

Zaterdag 26 december: 9u - 15u

Maandag 28 & dinsdag 29 december: 8u - 12u30 en 13u30 - 17u

Zondag 27 december, vrijdag 1 & zaterdag 2 januari

Gesloten

Vanaf maandag 4 januari 2027:
normale openingsuren

BELANGRIJKE INFORMATIE

Bestellen voor Kerst: tot en met zaterdag 19 december 2026

Bestellen voor Oudjaar: tot en met zaterdag 26 december 2026

