BORRELHAPJES

- Assortiment van 8 mini hapjes € 10,50/doos
  mini vidée, ham-prei hapje, pizza, worstenbroodje
- Mini worstenbroodje € 1,60/stuk
- Rosbiefrolletjes € 40,80/kg
- Aperitiefbordje "Gabriels Beef" (4 à 5 pers) € 23,05/stuk
  Rosbiefrolletjes, carpaccio salade, Toscaanse salade, rosbief met truffelmayonaise
- Aperitiefbordje mix (4 à 5 pers.) € 20,15/stuk
  Salami (truffel/chili) , Italiaanse ham, spiering met kruiden, buikspek, grillworst

VOORGERECHTEN

- Koninginnehapje met vol au vent
  (+/- 300gr vulling/koekje apart) € 7,48/pers
- Kaaskroket huisbereid € 3,20/stuk
- Vitello tonato
  (zelf thuis te garneren; garnituur en saus inbegrepen, +/- 100 gr vlees/persoon) € 47,90/kg
- Carpaccio
  (zelf thuis te garneren; garnituur inbegrepen, +/- 100 gr vlees/persoon) € 40,80/kg

SOEPEN

- Tomatensoep € 6,10/l
- Asperge roomsoep € 6,30/l
- Soepballetjes € 38,50/kg

VERS VLEES

- Alle delen van **kalf**, **rund** en **varken** zijn verkrijgbaar
  rosbief, entrecôte, zesrib, côte à l'os, Picaña, basse côte(kort gerijpt en licht gemarmerd), bavette, endvogel
  kalfsgebraad, kalfsfricassé, sneden voor saltimbocca, kalfsschenkel, kalfsentrecote
  varkenskroon, wangetjes, haasje, gebraad
- **Gevulde kalkoen** met vulling van appel/cranberry of champignon
  +/- 2,5 kg (3-5 pers) of +/- 5kg (8-10 pers)
  Uiterste besteldatum 17/12 en 24/12 € 25,85/kg
- **Gevulde kalkoenfilet** met vulling van appel/cranberry of champignon
  Gewicht +/- 1,3 kg (+/- 5 pers)
  Uiterste besteldatum 17/12 en 24/12 € 28,15/kg

Het assortiment **warme groenten** bestaat uit : boontjes met spek , gebakken witloof, erwtjes+worteltjes en appel met veenbes.

- Assortiment warme groenten € 8,10/pers
- Gegrilde groenten (mengeling van broccoli, wortel, bloemkool, boontjes en zachte Italiaanse kruiden) € 19,95/kg
- Gebakken witloof € 21,00/kg
- Erwtjes met wortel € 18,00/kg
- Appeltje met veenbes € 2,90/st

Het assortiment **warme sauzen** bestaat uit: peperroom-, champignon- en béarnaisesaus, fijne jus met veenbes, jus natuur

- Warme sauzen (per +/- 250 gr) € 16,80/kg

Met onze **aardappelbereidingen** kunnen wij uw menu compleet maken. Keuze bestaat uit:

- Gratin van polderaardappelen € 14,00/kg
- Kroketten € 0,41/stuk
- Puree € 12,00/kg

WARME BEREIDINGEN

Onze klassiekers:

Vol au vent € 23,85/kg
Stoofvlees € 27,30/kg
Kalfsfricassé € 29,00/kg
Herteragout € 39,75/kg
Orloff gebraad € 25,50/kg

Voor de feestdagen:

Varkenshaasje met saus naar keuze, assortiment groenten en 6 kroketjes € 21,60/pers

Kalkoenfilet met saus naar keuze, assortiment groenten, 6 kroketjes € 21,10/pers

Gevulde kalkoenfilet van het huis (spek/gehakt/appel/veenbes), saus naar keuze, assortiment groenten en 6 kroketjes € 21,10/pers

GOURMET EN FONDUE (porties per persoon/geen afwijkingen mogelijk)

Een gourmet-schotel (+/- 350 gr/pers.) bestaat uit: spekrolletje, worstje, steak, kipfilet, hamburger, gemarineerde steak, schnitzel, ovenspek

- Gourmet € 14,00/pers

Een gourmet de luxe-schotel (+/- 350 gr/pers.) bestaat uit: spekrolletje, steak, pepersteak, kalfslapje, gemarineerd kalfslapje, gemarineerde steak, worst, schnitzel, kalfsburgertje

- Gourmet de luxe € 16,80/pers

Een fondue-schotel (+/- 350 gr/pers.) bestaat uit: gehaktballetjes, kipfilet, rundblokjes, varkensblokjes, spekrolletjes

- Fondue € 13,65/pers

Fondue bourgignon (+/- 350 gr/pers.) bestaat uit: rundsblokjes en kalfsblokjes

- Fondue bourgignon € 17,20/pers

Kindergourmet: worstje, kip, hamburger, spekrolletje € 6,30/pers
Portie balletjes (16 stuks) € 7,95/portie
Portie spekrolletjes (16 stuks) € 7,95/portie

Voor bij uw gourmet of fondue kunnen wij ook een **assortiment koude groenten** aanbieden: wortelsalade, tomaatjes, een salade met witte kool, aardappelsalade, pastasalade, seldersla, komkommer, boontjessalade.

- Assortiment koude groenten
  Schotel voor 2 à 3 pers € 18,75

Het **assortiment koude sauzen** bestaat uit: zigeunersaus, cocktailsaus, looksaus en tartaar.

- Koude sauzen € 15,75/kg

WINTER BBQ

U viert gezellig buiten bij de BBQ? Alle vers vlees is verkrijgbaar.
Een vooraf samengesteld pakket kan ook: gemarineerd spek, dunne worst, steak (versneden of in bloc), kipspiesje. € 11,65/pers

KOUDE SCHOTELS (min 6 personen)

- Gebraadschotel (+/- 300gr/persoon): rosbief, varkensgebraad, kalkoengebraad, kalfsgebraad, hesp, groentjes, tartaar en coctailsaus € 16,50/pers
- Breughelschotel: ribbekes, kop, rosbief met selder, fricandon met kriekjes, kalkoengebraad, groffe paté, uienconfijt, beuling met appelmoes, garnituur € 18,75/pers
- Charcuterie schotel samengesteld naar uw wens (prijs afhankelijk van de samenstelling)
- Koude schotels kunnen naar uw wens aangevuld worden met een assortiment groenten.

DESSERTEN

- Rijstpap € 3,10/stuk

Bestellingen: 0473 80 60 11 of via www.hoeveslagerijgabriels.be. Bestellingen per mail/via de website zijn pas aanvaard als u van ons een bevestigingsmail met een volgnummer voor de bestelling hebt ontvangen!

Openingsuren tijdens de feestweken:
Woensdag 23/12 open 9.00 – 12.00 beperkt assortiment
Donderdag 24/12 open 9.00u tot 14.00 u
Vrijdag 25/12 ENKEL afhalen 10.00u tot 12.00u
Zaterdag 26/12 open 9.00u tot 12.00u beperkt assortiment

Woensdag 30/12 open 9.00 – 12.00 beperkt assortiment
Donderdag 31/12 open 9.00u tot 14.00 u
Vrijdag 1/1 ENKEL afhalen 10.00u tot 12.00u
Zaterdag 1/2 open 9.00u tot 12.00u beperkt assortiment

GABRIELS
LEEN & GERT
hoeveslagerij landbouwbedrijf

KERST EN NIEUW 2026-2027