

De warme maaltijden van Belis

Verse & gezonde ingrediënten, zonder dat u dagdagelijks naar de winkel hoeft te gaan.

Dat doen wij voor u.

Dagelijks een heerlijk 3-gangen menu, zonder dat u hoeft te koken.

Dat doen wij voor u.

Lekkere, smaakvolle en toch gezonde gerechten, in een handomdraai warmgemaakt.

Dat doen wij voor u, samen met ons uniek opwarmsysteem 'De Mealbutler'.

Het is vanuit de passie voor koken en een oog voor kwaliteitsproducten, dat Chef Chris het idee ontwikkelde om warme maaltijden aan huis te leveren.

Om dezelfde kwaliteit te garanderen die u van ons in de winkel gewend bent, hebben we voor u de MEALBUTLER ontwikkeld. Een uniek opwarmsysteem waarmee uw maaltijd in 1-2-3 op een vaste temperatuur wordt warmgemaakt.

- ✓ U kan uw maaltijd warm maken wanneer u dat wenst
- ✓ De maaltijd nog steeds dezelfde kwaliteit heeft alsof u hem zelf à la minute zou bereiden

Het menu – bestaande uit een heerlijke soep, klassiekers uit de Vlaamse keuken en een smakelijk nagerechtje – is wat wij u vandaag aanbieden. (zie menu op volgende pagina)

Bovendien leveren wij uw maaltijd met koelwagens om de kwaliteit te garanderen.

Gewone maaltijd	9,50 €	∞	Grote maaltijd	10,50 €
Dieet maaltijd	10,50 €	∞	Koude maaltijd	9,50 €
Menu van de chef	15 €			

+ Huur meal butler 5€ per maand

De maaltijden kan u betalen met de Belis-bonnetjes. Indien u 20 besteld, bespaart u 0,50€ per maaltijd. Wijzigingen aan een maaltijd (vb ander vlees, groenten of soep) zijn mogelijk mits 1,50€ supplement per maaltijd.

Met smakelijke groeten,

Chris & het Belis-team

03 454 68 22

info@chefcarl.be

Menu Oktober 2019

Bestellen kan via uw chauffeur, of geef deze telefonisch aan ons door op : 03 454 68 22.
Bestelt u liever online? Dat kan per e-mail info@chefcarl.be.

Di 1/10	Tomatensoep	Boomstammetje ∞ Bloemkool ∞ Aardappelen	Fruit
Wo 2/10	Courgettesoep	Stoofvlees ∞ Slaatje ∞ Puree	Eclair
Do 3/10	Wortelsoep	Hespenspek ∞ Boontjes ∞ Mosterdsaus ∞ Gebakken aardappelen	Pudding
Vr 4/10	Kervelsoep	Visrol ∞ Curry vissaus ∞ Gespoten Aardappelen	Bavarois
Za	Soep v/d dag	Varkenshaasje ∞ Champignonsaus ∞ Groentjes	Dessert v/d dag
Zo	Soep v/d dag	Macaroni Kaas & Ham	Dessert v/d dag

Ma 7/10	Bloemkoolsoep	Kalkoenfilet ∞ Stroganoffsaus ∞ Spinaziepuree	Cake
Di 8/10	Preisoep	Hamburger ∞ Boontjes ∞ Aardappel	Rijstpap
W 9/10	Pompoensoep	Goulash ∞ Slaatje ∞ Aardappelen	Chocolademousse
Do 10/10	Seldersoep	Dikke worst ∞ Rode Kool ∞ Puree	Fruitsalade
Vr 11/10	Groentesoep	Gepaneerde Visfilet ∞ Groentjes ∞ Wortelpuree	Appeltaart
Za 12/10	Soep v/d dag	Witloof Kaas & Ham ∞ Puree	Dessert v/d dag
Zo 13/10	Soep v/d dag	Gebraad ∞ Selder in tomatensaus ∞ Aardappel gratin	Dessert v/d dag

Menu Oktober 2019

Ma 14/10	Kippensoep	Kipkrokantje ∞ Gemengde groentjes ∞ Aardappelen	Platte kaas
Di 15/10	Champignonsoep	Chipolata ∞ Prei in witte saus ∞ Puree	Pudding met koekjes
W 16/10	Tomatensoep	Kalkoenfilet ∞ Wokgroentjes ∞ Aardappelen	Tiramisu
Do 17/10	Witloofsoep	Mignonette ∞ Erwtjes & Worteltjes ∞ Gekookte aardappelen	Eclair
Vr 18/10	Bouillonsoep	Zalm ∞ Béarnaise ∞ Spinazie ∞ Aardappelen	Vers fruit
Za 19/10	Soep v/d dag	Gehaktbal ∞ Tomatensaus ∞ Knolselderpuree	Dessert v/d dag
Zo 20/10	Soep v/d dag	Ossetong ∞ Madeirasaus ∞ Puree	Dessert v/d dag

Ma 21/10	Ajuinsoep	Kippenfilet ∞ Mosterdroomsausje ∞ Snijboontjes ∞ Aardappelen	Appelcake
Di 22/10	Courgettesoep	Videe ∞ Witloof ∞ Wortelpuree	Zwarte Woudtaart
W 23/10	Pompoensoep	Schnitzel ∞ Champignonsaus ∞ Worteltjes ∞ Gebakken krieltjes	Bavarois
Do 24/10	Tomatensoep	Kippenbout ∞ Erwtten ∞ Curry ∞ Rijst	Tiramisu
Vr 25/10	Seldersoep	Zalmfilet ∞ Dragonsaus ∞ Pastinaak ∞ Puree	Gekookte peer & chocoladesaus
Za 26/10	Soep v/d dag	Frikadellen met Kriekjes ∞ Puree	Dessert v/d dag
Zo 27/10	Soep v/d dag	Gevulde kipfilet ∞ Curry ∞ Boontjes ∞ Aardappelen	Dessert v/d dag

Ma 28/10	Witloofsoep	Kippenburger ∞ Ajuin ∞ Spinazie ∞ Aardappelen	Rijstpap
Di 29/10	Preisoep	Wildragout ∞ Rode kool ∞ Gratin	Chocolademousse
W 30/10	Groentesoep	Spiering ∞ Bloemkool ∞ Aardappelen	Abrikozentaart
Do 31/10	Erwtensoepp	Witte selder met Hesp in Kaassaus	Pudding

Onze bereide gerechten

Bestellen kan via uw chauffeur, telefonisch (03 454 68 22) of per e-mail: info@chefcarl.be.
Alle gerechten dienen minimum 1 dag op voorhand besteld te worden & worden u koud aangeleverd. Wenst u een ander gerecht? Neem even contact met ons op en we helpen u hier graag verder mee.

Apérohapjes kip	10,20 € / kg
Soep van de dag	4,50 €/ Liter
	€ / kg
Spareribs (specialiteit!)	13,20 €
Rundsstoofvlees	19,50 €
Videevulling	14,50 €
Kalfsfricasé	28,50 €
Hongaarse Goulash	16,50 €
Lamsragout	28,50 €
Boutjes van konijn	24,50 €
Witloof ham/kaassaus	13,50 €
Balletjes in tomatensaus	16,50 €
Ossetong in madeirasaus	20,50 €
Ossobucco	32 €
Lomo gebrad Stroganhoff	26 €
Lasagne	15,60 €
Spaghettisaus	14,50 €
Gebraden kip	7,80 € (per stuk)
Kip met groenten & curry	16,50 €
Kip zoet-zuur	16,50 €
Kalkoenrollade Champignonsaus	16,50 €
Zalmfilet	31,20 €
Paling in't groen	36,45 €
Gebakken krieltjes	10,80 €
Pommes Duchesse	8,50 €
Aardappelgratin	12,50 €
Groentjes van de dag	15,50 €
Gevulde paprika	15,75 €
Chocolademousse	2,50 € / stuk
Rijstpap	2,30 € / stuk
Tiramisu	2,50 € / stuk

Menu van de Chef - Oktober

Met het water in de mond, stellen wij u het "Menu van de Chef" van de maand Oktober voor. Wij vragen u om deze steeds 2 dagen vooraf te bestellen op 03 454 68 22 via mail info@chefcarl.be. De prijs van het Menu van de Chef bedraagt 15€.

Het menu van de chef bestaat wekelijks uit 3 gerechten, aangevuld met een heerlijke verse soep en het dessert van de dag. Het menu van chef wordt koud geleverd, en is om op te warmen met ons unieke opwarmsysteem: "De Mealbutler".

Het menu van 1 tot en met 5 oktober

Kalfslapje gevuld met shiitake ∞ Wortelen ∞ Krieltjes
Varkenshaasje ∞ Pepersaus ∞ Gebakken Witloof ∞ Aardappelgratin
Zeewolf ∞ Witte Wijnsaus ∞ Puree

Het menu van 8 tot en met 12 oktober

Kalfskotelet ∞ Boontjes ∞ Krieltjes
Konijn gestoofd in Bruin Bier ∞ Rode Kool
Tongfilet ∞ Witte Wijnsaus ∞ Garnaaltjes ∞ Pommes Duchesse

Het menu van 15 tot en met 20 oktober

Chateaubriand ∞ Bearnaisesaus ∞ Gestoofd Witloof ∞ Gebakken krieltjes
Lamskoteletjes ∞ Mosterd ∞ Boontjes ∞ Gratin
Zeebaars ∞ Pesto ∞ Spinazie in Room ∞ Natuuraardappelen

Het menu van 22 tot en met 31 oktober

Konijnenbout op Grootmoeders Wijze ∞ Rode Kool ∞ Aardappelen
Kalfslapje ∞ Roomsaus met Boschampignons ∞ Hutsepotgroentjes
Paling in het Groen ∞ Natuuraardappelen

Broodjes

Zin in een lekker, knapperig broodje? Dat kan! Ontdek hier onze klassiekers.

	Klein	Groot	Grof
Kaas	2,20€	2,90€	3,20€
Hesp	2,20€	2,90€	3,20€
Eiersalade	2,20€	2,90€	3,20€
Gandaham	2,20€	2,90€	3,20€
Aardappelsalade	2,20€	2,90€	3,20€
Kaas & hesp	2,50€	3,20€	3,50€
Gezond	2,50€	3,20€	3,50€
Pitta	2,50€	3,20€	3,50€
Préparé	2,50€	3,20€	3,50€
Tonijnsalade	2,50€	3,20€	3,50€
Tonijnsalade pikant	2,50€	3,20€	3,50€
Rosbief	2,50€	3,20€	3,50€
Vleessalade	2,50€	3,20€	3,50€
Kip Mayo	2,50€	3,20€	3,50€
Kip Curry	2,50€	3,20€	3,50€
Kip Hawaï	2,50€	3,20€	3,50€
Kip Natuur	2,50€	3,20€	3,50€
Balletjes in tomatensaus	2,50€	3,20€	3,50€
Spek	2,50€	3,20€	3,50€
Brie	2,80€	3,50€	3,80€
Martino	2,80€	3,50€	3,80€
Mozarella – tomaat – pesto	2,80€	3,50€	3,80€
Tonijntino	2,80€	3,50€	3,80€
Vissalade	2,80€	3,50€	3,80€
Spek & Eieren	2,80€	3,50€	3,80€
Gerookte zalm	3,30€	4,10€	4,30€
Krabsalade	3,30€	4,10€	4,30€
Scampi look	3,30€	4,10€	4,30€
Garnaalsalade	3,30€	4,10€	4,30€

Smos +0,30€

NIEUW: mini sandwiches per 3 verpakt 3€

(belegd met kaas - hesp – prepare)

Zin in een lekker, knapperig broodje? Dat kan! Ontdek hier onze **specialiteiten**.

Wit: klein : 3,30€ - groot : 4,10€

Grof: klein : 3,60€ - groot : 4,30€

Tok tok	Kip, spek, tomaat, mayo, sla
Zalm special	Ui, tomaat, kruidenkaas, dille, sla
Brietje	Honing, sla, tomaat, pijnboompit
Italia	Ham, zongedroogde tomaat, pesto, parmazaan, rucula
Kip special	Gerookte kip, sla tomaat, mosterddressing, gedroogde ui
New York	Pastrami, komkommersalade, wortel, rucula
Rosbief	Rosbief, knolselder, appel
Ceasar	Kip, ansjovis, ei, mayo, parmazaan, sla
Carpacio	Rundsvlees, rucula, pesto, pijnboompit, parmazaan
Vitello tomato	Kalfsvlees, tonijssaus, rucula, ansjovis, kappertjes

Charcuterie

Bestel uw favoriete charcuterie via uw chauffeur, of geef deze telefonisch aan ons door op het nummer 03 454 68 22

	€/100 g
Beenham	2,20 €
Vlaamse Ham	1,99 €
Zwarte Woudham	3,27 €
Italiaanse ham	4,98 €
Paarden gerookt	2,19 €
Ossen gerookt	3,85 €
Kippenwit	2,27 €
Gentse Kop	1,38 €
Ringworst	1,49 €
Strassbourg	1,45 €
Beemster kaas – jong	1,92 €
Beemster kaas – belegen	2,29 €
Oud Brugge kaas	2,56 €
Salami popular	1,65 €
Salami met look	1,95 €
Kalkoensalami	2,49 €
Boerenringworst	2,31 €
Crèmepaté	1,32 €
Gentse kop	1,38 €

Salades

Bestel uw favoriete salades via uw chauffeur, of geef deze telefonisch aan ons door op het nummer 03 454 68 22

	€/100 g
Hespensalades	1,98 €
Vleessalade spéciale	2,35 €
Préparé	1,65 €
Préparé v/d chef	1,69 €
Kipsalade	1,68 €
Kip Curry salade	1,68 €
Kip Hawaï salade	1,59 €
Tonijnsalade	1,91 €
Krabsalade	2,79 €
Garnaalsalade	4,98 €
Eiersalade	1,42 €
Pittasalade	1,58 €
Balletjes in tomatensaus	1,52 €