



**HAPPINESS IS
GENEAT'EN**

Since 2020
GENEAT
(AFHAAL)TRAITEUR • DELICATESSEN • COOK AT HOME • LUNCHBAR
WAREGEMSTRAAT 392 • 8540 DEERLIJK

Afhaaltraiteur en traiteur at home

Apero

Aperotafel (vanaf 8 personen)

€10 per persoon

Kleurrijke krokante groentjes, verse tomatensalsa, naanbrood, Spaanse olijven, verse guacamole met zelfgemaakte nacho's, tapenade of dip, kruidentoastjes, fijn gesneden charcuterie, Flanderien oud en Tierenteyn mosterd

Tapasplank

€38/ 2 personen als maaltijd of voor 4 personen als apero

Kleurrijke krokante groentjes, verse tomatensalsa, naanbrood of focaccias, Spaanse olijven, tapenade of dip, kruidentoastjes, 2 soorten kazen, 2 à 3 soorten charcuterie, Tierenteyn mosterd, wrap en grissini

Apero

Klein tapasplankje

€12 per persoon

Verse tomatensalsa, Spaanse olijven, tapenade, kruidentoastjes, 2 soorten fijn gesneden charcuterie, 2 soorten kaas en grissini

Charcuterieplankje

€ 8/ pp

Vers afgesneden delicatesses charcuterie (5 soorten, varieert volgens het aanbod)

Hapjes

Koude hapjes

Vitello tonato € 3

Oosterse steak tartaar € 3

Tomaat- burrata € 3,75

Frisse zalmtartaar € 4

Carpaccio coquille € 4,25

Ceviche van zeebaars of zalm € 4,25

Tomaat- garnaal € 4

Old style garnalencoctail € 4

Tataki tonijn- edamame- noodles € 4,25

Gebrande zalm- kruiden- mierikswortelcrème € 4

Carpaccio Belgisch Wit-Blauw € 3,75

Mini caesar slaatje € 3,75

Rolletjes carpaccio- ganzenlever € 4,25

Opgevuld scheermesje- komkommer- wasabi € 4

Merengue rode biet- forel € 3,5

Gestoomd broodje- ganzenlever € 3,75

Koude oester- rucola- komkommer- granny smith- bergamot € 4,75 (vanaf 12 stuks)

Oester natuur- citroen € 2,75 (vanaf 12 stuks)

Hapjes

Warme hapjes

Krokante nobashi garnaal- ponzu € 3,25

Erwtensoepje- munt € 2,75

Verse kreeftensoep- zure room € 3,25

Gebrande eidooier- garnaaltjes of buikspek of mossel € 3,5

Gelakt buikspek- crème van pickles € 3,5

Warme ganzenlever- appel- witloof €4,25

Mini coquille- fijne groentjes € 3

Thaise reuzegamba- aioli tomaat € 3,75

Reuze gamba- tomaat- goma € 4

Grillworst- cheddar- krokant ui (BBQ) € 2,75

Kip Teriyaki- sesam € 3,5

Bouillon dashi- rundstong € 3,5

Patatas bravas new style €2,75

Kokkelsoepje- curry € 3,25

Opgevuld aardappeltje- zure room- garnaal €3,5
(supplement kaviaar + €6)

Mossel- chorizo €3,25

Warme oester- tempura- citrus € 4,75

(vanaf 12 stuks)

Krokante sushi- zalm € 3,5

Hapjes

KIDS only

Hamburgertje € 2,25

Worstenbroodje € 1,75

Mini pizza bagel- hesp € 2

Mini pizza bagel- kaas € 2

Mini croque € 1,75

Assortiment gefrituurde hapjes (5 st) € 6

Mini pizza € 2

Tomatensoepje € 1,75

Kippenspiesje € 2,75

Ambachtelijke kaaskroket € 1,5

Ambachtelijke garnaalkroket € 2

Duo ambachtelijke kaas+ garnaalkroket € 3,25

Hapjesbuffet (verschillende koude hapjes op tafel)

€ 5,75/ kind

Hapjesbuffet deluxe (verschillende koude hapjes op

tafel en warme hapjes) €11/ kind

Voorgerechten

Koude voorgerechten

Carpaccio Belgisch Wit-Blauw - mayonaise van truffel- parmezaan- roquette € 15

Steak tartaar- gepekelde groentjes- broodfriet €16,5

Tataki tonijn- edamame- sesam- avocado- noodles € 18

Ceviche zalm- granaatappel- parelcouscous- citrus- wasabi € 19

Carpaccio coquille- limoen- boekweit- bloemkool (crème+ couscous)- kruidenslaatje € 19

Structuren tomaat- burrata- basilicum € 16

Kalf- tonijn- tomaat- roquette- warm gerookte ansjovis (vitello tonato) € 17

Spaanse ham- meloen- sorbet- krokantjes € 18

Voorgerechten

Koude voorgerechten

Kruidenslaatje- ganzenlever- kreeft- appelsien € 26

Tartaar tonijn- avocado- gegrilde komkommer- limoen € 20

Tataki rund- noodles- lente ui- ponzu €19

Gebrande zalm- miso- groene asperge- zeewier € 19

Witte asperge- hazelnoot- handgepelde garnalen € 22

Graved lax- rode biet- mierikswortel- granaatappel- €18

Zelf gemaakte ganzenlever- mandarijn- brioche € 22

Rolletje carpaccio Belgisch wit- blauw- ganzenlever- rucola- parmezaan € 18

Voorgerechten

Warme voorgerechten

Dashi bouillon- kalfstong- paksoi € 17

Halve kreeft- zwarte pasta- tomaat- bisque € 28

Halve kreeft- verse kruidenboter- gekonfijte tomaat
€ 28

Verse pasta- kokkel- groene kruiden- look €20

Cappuccino bouchot mossel- gegrilde amandel-
truffelolie €19

Pomme moscovite € 45

Opgevulde aardappel- zure room- bieslook-
gepelde garnalen € 18

Gamba- parelcouscous- tomaat- goma €22

Gamba- dashi- champignon- bloemkool € 22

Voorgerechten

Warme voorgerechten

Coquille- bloemkool- butternut- kokkel- beurre blanc € 22

Kabeljauw- erwt- courgette- prei- risotto- kruiden €20

Warme ganzenlever- appel- umami €19

Hoofdgerecht

Vlees

Filet pur- romanesco- courgette- pomme dauphine
€ 32

Kalf- wortel- vleesjus- dragon- gratin €29

Tagliata di manzo- tomaat- parmezaan- roquette-
krieltjes met kruiden € 30

Iberico- artisjok- ui- spruit- Rodenbach saus-
gekonfijte aardappel € 35

Duif/ kwartel- snijboon- champignon- maïs-
gevogelte jus- gratin € 33

Eend- rode biet- hazelnoot- gekleurde wortel-
Rodenbach saus- verse frietjes € 32

Zacht varkenshaasje- wortel- snijboon- peterselie
aardappel € 26

Varkens côte à l'os- ui- bloemkool- pickelsaus-
smeuige puree € 27

Hoofdgerecht

Vis

Kabeljauw- puree- zure room- bieslook € 30

Zeebaars- groene asperges- tomaat- verse pasta-
beurre blanc € 30

Verse bouillabaisse- variatie verse vis € 28

Rog- kappertjes- smeuiige puree- beurre noisette
€ 32

Rode poon- champignon- lente ui- risotto- bisque
€ 28

Volledige kreeft- gepofte tomaat- verse pasta- verse
kruidenboter € 48

Volledige kreeft- radijs- verse pasta- bisque € 48

Kids

Verse garnaalkroket (1 of 2) € 10 of 19

Verse kaaskroket (1 of 2) € 6 of 11

Verse garnaal- en kaaskroket € 15

Malse kipfilet- verse appelmoes- smeuiige puree
€ 12

Balletjes in tomatensaus- smeuiige puree € 10

Vol au vent met balletjes- smeuiige puree € 12

Filet pur- tomaatjes- frietjes of gebakken patatjes
€15

Catch of the day- tartaarsaus- smeuiige puree € 15

Verse pasta- bolognaise saus of carbonara saus € 9

Macaroni- hesp- kaas € 9

Gepaneerde visreepjes- smeuiige puree € 14

Dessert

Grote desserts

Trio van chocolade (3 quenelles van chocolademousses- amandelbiscuit- ganache) €12,5

Pavlova- rode vruchten € 12,5

Citroen- Italiaanse merengue € 12

Lemon squash €13

Structuren van chocolade- banaan € 13

Passievrucht- witte chocolade € 13

Yoghurt- ananas- munt € 13

Aardbeien- yoghurt- witte chocolade (seizoen) € 14

Tarte tatin appel- vanille ijs € 7,5

Dessert

Grote desserts

Chocolade- dulce de leche- peer €11

Verse dame blanche- bourbon vanille ijs- Callebaut
€ 12

Salade van seizoensfruit €6

Assortiment kaas- brioche € 12,5

Dessert

Kleine desserts in weckpotjes

Verse chocolademousse € 2

Verse tiramisu € 2

Verse tiramisu- speculoos € 2

Panna cotta- rode vruchten coulis € 2,5

Aardbeiensalade- munt (seizoen) € 2

Marscarponemousse- limoen- munt € 2

Moelleux au chocolat € 3,5

Vers vanille ijs € 1,75

Crème Brûlée € 2,5

Carpaccio van ananas € 2

Tarte tatin appel € 3,5

Dessertjes

Koffiedessertjes

Verse soes € 1,75

Verse boule de berlin € 1,5

Bokkenpoot- amandel € 1,5

Mini fruit- of aardbeientaartje € 1,5

Mini citroentaartje- Italiaanse merengue € 1,75

Verse madeleintjes € 1,5

Gedopte aardbei in chocolade (seizoen) € 1,25

Vers confituretaartje € 1,25

Pastel de nata € 1,25

Mini frisco (melk- puur- wit- ruby- nootjes) € 2,0

Verse appelbeignet € 1,5

Dessertjes

Koffiedessertjes

Assortiment verse pralines @the chocoлист € 2,5

Verse mellowcake natuur € 1,5

Verse mellowcake speculoos € 1,75

Verse mini tartinne russe € 1,75

Verse mini miserabel € 1,75

Mini kokos rotsjes € 1,5

BBQ

Vlees

Belgisch Wit- blauw (zonder been) € 36/kg

Filet pur € 47/ kg

Varkens cote à l'os Glorius € 33,5/ kg

Varkenshaasje Glorius €35/ kg

Lamskroontje €61/ kg

Ribbetjes €22,5/ kg

Boudin Blanc Dierendonck €34,5/ kg

Assortiment worsten €18,5/ kg

250 gr/ pp (als er voorgerecht word gegeten)

300 à 350 gr/ pp (als er hapjes worden gegeten)

Een mengeling van soorten vlees is zeker mogelijk.

Saus naar keuze inbegrepen: verse

champignonsaus of pepersaus of bearnaisesaus

BBQ

Vis

Papillot zalm en kabeljauw- courgette- venkel- tomaat € 17

Papillot mossel- courgette- venkel- look €15

Gemarineerde gamba's € 17

Scampi's op de BBQ met tomatenroomsausje € 15

KIDS formules

KIDS

Pasta buffetje: 4 soorten verse pasta's (2 warme en 2 koude pasta's) à volonté € 15/ kind (tot 12 jaar, +12 jaar supplement 2 euro)

Warm: verse lasagne/ verse macaroni met kaas en hesp/ spaghetti (met gehaktballetjes)/ tagliatelle met kip- room- (spinazie - champignon)/ pasta pesto - erwtjes- parmezaan/ cannelloni- zalm- ricotta- spinazie

Koud: pasta- mozzarella- tomaatjes- pesto/ Griekse pasta- tomaten- rucola- gerookte ham/ macaroni- boontjes- gekookt eitje- tonijn/ pasta- worstjes- maïs- paprika- komkommer

Ribbetjes of kipfilet of hamburger of BBQworst met verse frietjes of puree € 12/ kind

Ribbetjes met 2 pasta's naar keuze € 14/ kind

Hamburgerparty (stel zelf je hamburgertjes samen) €15/ kind

BBQ

Aardappelen- salades

Warme krieltjes in de oven met kruiden € 3,25/ pp

Koude aardappelsalade met fijne boontjes € 3,75/pp

Warme aardappel met zelfgemaakte lookboter
€ 3,25/ pp

Verse gratin aardappelen € 3/ pp

Zoete aardappel op de BBQ €3,25/ pp

Salade met tomatensalsa- hazelnoot- Parmezaan
€ 3,25/ pp

Zoetzure gekleurde worteltjes € 3,5/ pp

Rode bietensalade- granny smith € 3,5/pp

Gepelde snoeptomaatjes- aioli € 4/ pp

Salade van venkel- wortel- bloemkool €2,75/ pp

Fijne ratatouille € 2,75/pp

Witloofsalade- veldsla- mandarijn €3,5/ pp

Salade van watermeloen- feta- komkommer- rode ui-
- rucola €4/ pp

Aspergesalade- hazelnoot- bieslook €4,5/ pp

-> Verse mayonaise en vinaigrette inbegrepen

BBQ

Pasta's

Parelcouscous- granaatappel- courgette- paprika
€3,5/ pp

Parelcouscous- gegrilde komkommer- spekjes-
geitenkaas- nectarines- limoen € 4/ pp

Griekse pasta- rucola- zongedroogde tomaten-
serranoham- parmezaanse kaas € 4,25/ pp

Quinoa met verse erwt- wortel- kerstomaat- munt-
noten € 4/ pp

-> Verse mayonaise en vinaigrette inbegrepen

Buffetten

Kaas € 22/ persoon

Variatie van 10 à 12 kazen geselecteerd door onze kaasmeester.

Dit bestaat uit sterke en milde smaken, harde en zachte kazen, gekende en speciale kazen.

De kaasplank serveren we met brood, fruit, verse confituur, noten, salade, gepelde tomaten en zelfgemaakte vinaigrette.

Luxe koud vleesbuffet € 32/ persoon

Verse steak tartaar, vitello tonato, gegrilde kipfilet met ananas, tagliata di manzo, fijn gesneden Italiaanse ham met meloen, rilette, fijngesneden natuurham, salami en Italiaanse charcuterie.

De luxe koude vleesschotel serveren we met brood, salade, gepelde tomaten, zoetzure worteltjes, pastasalade OF aardappelsalade, verse mayonaise en verse vinaigrette.

Buffetten

Luxe koude vis- en vleesschotel € 37/ persoon

Verse steak tartaar, vitello tonato, gegrilde kipfilet met ananas, tagliata di manzo, fijn gesneden Italiaanse ham met meloen, tataki van tonijn, handgesneden gerookte zalm, gamba's, tomaat-garnaal, zelfgemaakte tonijnsalade met ei en sjalot

De luxe koude vleesschotel serveren we met brood, salade, gepelde tomaten, zoetzure worteltjes, pastasalade OF aardappelsalade, verse mayonaise en verse vinaigrette.

Alle schotels (vlees, vis- en vlees) zijn verkrijgbaar vanaf 6 personen.

De kaasschotel is te verkrijgen vanaf 2 personen.

Buffetten

Luxe sharing buffet

€ 40/ persoon

Tomaat- burrata- basilicum

Steak tartaar- sucrine

Graved lax- zure room- rode biet- granaatappel

Vitello tonato- kappertjes- tomaat- warm gerookte ansjovis

Tagliata- Parmezaan- kerstomaat- rucola- balsamico

Caesar salade- truffelmayonaise

Rundcarpaccio- crème Parmezaan

Italiaanse ham- meloen

Garnalencoctail- tomaat- sucrine- ei- coctail

Carpaccio coquille- bloemkool- kruidensalade

Aardappelsalade- spekjes- rode ui- bieslook

**Verkrijgbaar vanaf 14 personen.
Geserveerd in mooie grote schalen.**

Personeel

We voorzien voldoende vakkundig en voornaam personeel voor het vlot verloop van uw feest.

TARIEVEN PERSONEEL:

- uren personeel aan €30,00/ per personeelslid per begonnen uur (excl BTW)
- uren personeel aan €35,00/ per personeelslid per begonnen uur na 24 uur (excl BTW)

Voorschot

Na verkrijgen van goedkeuring van de definitieve menu/ offerte, vragen wij 1/3 van het totaalbedrag over te schrijven als voorschot.

Eventuele wijzigingen kunnen dan nog verrekend worden bij de eindafrekening.

We vragen om het voorschot ten laatste 2 weken voor het feest over te schrijven.

Bij annulatie, om welke reden ook, wordt het voorschot niet terugbetaald.