



HAPPINESS IS GENEAT'EN

Since 2020

GENEAT

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

Afhaaltraiteur en traiteur at home
2022

Apero

Aperotafel (vanaf 8 personen)

€10 per persoon

Kleurrijke krokante groentjes, verse tomatensalsa, naanbrood, Spaanse olijven, verse guacamole met 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

Oosterse steak tartaar

Tomaat- burrata

Frisse zalmtartaar

Carpaccio coquille

Ceviche van zeebaars of zalm

Tomaat- garnaal

Old style garnalencoctail

Tataki tonijn- edamame- noodles

Gebrande zalm- kruiden- mierikswortelcrème

Carpaccio Belgisch Wit-Blauw

Mini caesar slaatje

Rolletjes carpaccio- ganzenlever

Opgevuld scheermesje- komkommer- wasabi

Merengue rode biet- forel

Gestoomd broodje- ganzenlever

Koude oester- rucola- komkommer- granny smith- bergamot (vanaf 12 stuks)

Oester natuur- citroen (vanaf 12 stuks)

Hapjes

Warme hapjes

Krokante nobashi garnaal- ponzu

Erwtensoepje- munt

Verse kreeftensoep- zure room

Gebrande eidooier- garnaaftjes of buikspek of mossel

Gelakt buikspek- crème van pickles

Warme ganzenlever- appel- witloof

Mini coquille- fijne groentjes

Thaise reuzegamba- aioli tomaat

Reuze gamba- tomaat- goma

Grillworst- cheddar- krokant ui (BBQ)

Kip Teriyaki- sesam

Bouillon dashi- rundstong

Patatas bravas new style

Kokkelsoepje- curry

Opgevuld aardappeltje- zure room- garnaal

(supplement kaviaar + €6)

Mossel- chorizo

Warme oester- tempura- citrus (vanaf 12 stuks)

Krokante sushi- zalm

Hapjes

KIDS only

Hamburgertje

Worstenbroodje

Mini pizza bagel- hesp

Mini pizza bagel- kaas

Mini croque

Assortiment gefrituurde hapjes (5 st)

Mini pizza

Tomatensoepje

Kippenspiesje

Ambachtelijke kaaskroket

Ambachtelijke garnaalkroket

Duo ambachtelijke kaas+ garnaalkroket

Hapjesbuffet (verschillende koude hapjes op tafel)

Hapjesbuffet deluxe (verschillende koude hapjes op tafel en warme hapjes)

Voorgerechten

Koude voorgerechten

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

Steak tartaar- gepekelde groentjes- broodfriet

Tataki tonijn- edamame- sesam- avocado- noodles

Ceviche zalm- granaatappel- parelcouscous- citrus- wasabi

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

Structuren tomaat- burrata- basilicum

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

Spaanse ham- meloen- sorbet- krokantjes

Voorgerechten

Koude voorgerechten

Kruidenslaatje- ganzenlever- kreeft- appelsien

Tartaar tonijn- avocado- gegrilde komkommer- limoen

Tataki rund- noodles- lente ui- ponzu

Gebrande zalm- miso- groene asperge- zeewier

Witte asperge- hazelnoot- handgepelde garnalen

Graved lax- rode biet- mierikswortel- granaatappel

Zelf gemaakte ganzenlever- mandarijn- brioche

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

Voorgerechten

Warme voorgerechten

Dashi bouillon- kalfstong- paksoi

Halve kreeft- zwarte pasta- tomaat- bisque

Halve kreeft- verse kruidenboter- gekonfijte tomaat

Verse pasta- kokkel- groene kruiden- look

Cappuccino bouchot mossel- gegrilde amandel-
truffelolie

Pomme moscovite

Opgevulde aardappel- zure room- bieslook-
gepelde garnalen

Gamba- parelcouscous- tomaat- goma

Gamba- dashi- champignon- bloemkool

Voorgerechten

Warme voorgerechten

Coquille- bloemkool- butternut- kokkel- beurre blanc

Kabeljauw- erwt- courgette- prei- risotto- kruiden

Warme ganzenlever- appel- umami

Hoofdgerecht

Vlees

Filet pur- romanesco- courgette- pomme dauphine

Kalf- wortel- vleesjus- dragon- gratin

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

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

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

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

Zacht varkenshaasje- wortel- snijboon- peterselie aardappel

Varkens côte à l'os- ui- bloemkool- pickelsaus- smeuiige puree

Hoofdgerecht

Vis

Kabeljauw- puree- zure room- bieslook

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

Verse bouillabaisse- variatie verse vis

Rog- kappertjes- smeuiige puree- beurre noisette

Rode poon- champignon- lente ui- risotto- bisque

Volledige kreeft- gepofte tomaat- verse pasta- verse
kruidenboter

Volledige kreeft- radijs- verse pasta- bisque

Kids

Verse garnaalkroket (1 of 2)

Verse kaaskroket (1 of 2)

Verse garnaal- en kaaskroket

Malse kipfilet- verse appelmoes- smeuiige puree

Balletjes in tomatensaus- smeuiige puree

Vol au vent met balletjes- smeuiige puree

Filet pur- tomaatjes- frietjes of gebakken patatjes

Catch of the day- tartaarsaus- smeuiige puree

Verse pasta- bolognaise saus of carbonara saus

Macaroni- hesp- kaas

Gepaneerde visreepjes- smeuiige puree

Dessert

Grote desserts

Trio van chocolade (3 quenelles van chocolademousses- amandelbiscuit- ganache)

Pavlova- rode vruchten

Citroen- Italiaanse merengue

Lemon squash

Structuren van chocolade- banaan

Passievrucht- witte chocolade

Yoghurt- ananas- munt

Aardbeien- yoghurt- witte chocolade (seizoen)

Tarte tatin appel- vanille ijs

Dessert

Grote desserts

Chocolade- dulce de leche- peer

Verse dame blanche- bourbon vanille ijs- Callebaut

Salade van seizoensfruit

Assortiment kaas- brioche

Dessert

Kleine desserts in weckpotjes (vanaf 12 stuks per soort)

Verse chocolademousse

Verse tiramisu

Verse tiramisu- speculoos

Panna cotta- rode vruchten coulis

Aardbeiensalade- munt (seizoen)

Marscarponemousse- limoen- munt

Moelleux au chocolat

Vers vanille ijs

Crème Brûlée

Carpaccio van ananas

Dessertjes

Koffiedessertjes

(vanaf 12 stuks per soort)

Verse soes

Verse boule de berlin

Bokkenpoot- amandel

Mini fruit- of aardbeientaartje

Mini citroentaartje- Italiaanse merengue

Verse madeleintjes

Vers confituretaartje

Pastel de nata

Mini frisco (melk- puur- wit- ruby- nootjes)

Verse appelbeignet

BBQ

Vlees

Belgisch Wit- blauw (zonder been)

Filet pur

Varkens cote à l'os Glorius

Varkenshaasje Glorius

Lamskroontje

Ribbetjes

Boudin Blanc Dierendonck

Assortiment worsten

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

Papillot mossel- courgette- venkel- look

Gemarineerde gamba's

Scampi's op de BBQ met tomatenroomsausje

KIDS formules

KIDS

Pasta buffetje: 4 soorten verse pasta's (2 warme en 2 koude pasta's) à volonté

(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

Ribbetjes met 2 pasta's naar keuze

Hamburgerparty (stel zelf je hamburgertjes samen)

BBQ

Aardappelen- salades

Warme krieltjes in de oven met kruiden

Koude aardappelsalade met fijne boontjes

Warme aardappel met zelfgemaakte lookboter

Verse gratin aardappelen

Zoete aardappel op de BBQ

Salade met tomatensalsa- hazelnoot- Parmezaan

Zoetzure gekleurde worteltjes

Rode bietensalade- granny smith

Gepelde snoeptomaatjes- aioli

Salade van venkel- wortel- bloemkool

Fijne ratatouille

Witloofsalade- veldsla- mandarijn

Salade van watermeloen- feta- komkommer- rode ui-
- rucola

Aspergesalade- hazelnoot- bieslook

-> Verse mayonaise en vinaigrette inbegrepen

BBQ

Pasta's

Parelcouscous- granaatappel- courgette- paprika

Parelcouscous- gegrilde komkommer- spekjes-
geitenkaas- nectarines- limoen

Griekse pasta- rucola- zongedroogde tomaten-
serrano ham- parmezaanse kaas

Quinoa met verse erwt- wortel- kerstomaat- munt-
noten

-> Verse mayonaise en vinaigrette inbegrepen

Buffetten

Kaas (vanaf 4 personen)

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.

Buffetten

Luxe koude vis- en vleesschotel (vanaf 6 personen)

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.

Buffetten

Luxe sharing buffet (vanaf 10 personen)

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

Geserveerd in mooie grote schalen.

Personeel

Wij voorzien voldoende vakkundige mensen voor het vlotte verloop van uw feest.

U kunt rekenen op een stijlvol en voornaam personeel.

Alle personeel is exclusief in de vooropgestelde prijzen.

Tarieven personeel (vanaf vertrek vanuit Deerlijk tot en met aankomst in Deerlijk):

- uren personeel aan 30,00 euro per personeelslid/ uur (excl BTW)

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

Wij komen ongeveer een uurtje op voorhand aan om alles klaar te zetten en ons voor te bereiden.

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.