



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)

€7 per persoon

Kleurrijke krokante groentjes, verse tomatensalsa, naanbrood, Spaanse olijven, seizoensdip, tapenade kruidentoastjes, grissini, fijn gesneden charcuterie, Flanderien oud en Tierenteyn mosterd

Tapasplank klassiek

€38/ 2 personen (rijke tapasplank als maaltijd)

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

Apero

Klein tapasplankje

€5 per persoon

Tapenade, kruidentostjes, 2 soorten fijn gesneden charcuterie, 1 soort kaas en krokante groentjes met verse cocktailsaus

Charcuterieplankje

€ 9 per persoon

Vers afgesneden delicatessen charcuterie (5 soorten, varieert volgens het aanbod), mosterd, toastjes, augurkjes en zilverajointjes.

vb coppa, mosterdspek, Italiaanse ham, venkelsalami, pastrami, rilette, paté, droge worst, preskop, grillworst, enz)

Hapjes

Koude hapjes (*= enkel traiteur aan huis)

Vitello tonato €3,25

Oosterse steak tartaar €3,5

Tartaar van kalf €4

Gemarineerde tomaat- burrata €3,75

Tartaar coquille- basilicum- radijs €4,25

Tomaat- garnaal €4,25

Old style garnalencocktail €4

Tataki tonijn- edamame- noodles €4,25

Tartaar tonijn- komkommer- ponzu €4,25

Gebrande zalm- kruiden- mierikswortelcrème €4,25

Carpaccio Belgisch Wit-Blauw €3,5

Mini caesar slaatje €3,75

Carpaccio- ganzenlever €4,5

Taco van koolrabi- couscous- appel- forel €4 *

Structuren van rode biet- appel- forel €3,75

Italiaanse tartaar- rucola- parmezaan-
zongedroogde tomaatjes €3,25

Bruschetta- tomatentapenade- tomatensalsa-
parmezaan- basilicum €2,5 (vanaf 8 st)

Mini komkommer- hummus- kikkererwt- feta €3,75
(vanaf 8 st)

Kussentjesbrood- seizoenscrème- eetbare bloem
€2,25 *

Hapjes

Koude hapjes (*= enkel traiteur aan huis)

Krokante sushi zalm- wasabi mayo €3,5

Vers gemaakte sushi zalm- avocado- soja €2,5

Vietnamese springroll met nobashigarnaal €3,75 *

Gazpacho- fijne brunoise- espuma tomaat €3,25 *

Canneloni gerijpte holstein- kool zoet zuur- Pickles
€4,25

Koude oester- komkommer- granny smith- yoghurt
(per 12 stuks) €4,75/st

Koude oester- vinaigrette- radijs- selder (per 12
stuks) €4,5/st

Oester natuur- citroen (per 12 stuks) €2,90/st

Hapjes

Warme hapjes (*= enkel traiteur aan huis)

Erwtensoepje- munt €2,25

Verse kreeftensoep- zure room €3,5

Krokante nobashi- ponzu €2,5/ st

Gebrande eidooier- aardappelmousseline-
garnaaltjes/ gerookte zalm €3,75 *

Gebrande eidooier- truffelmousseline- krokantjes
€2.75*

Karnemelkstamper met kaas of spekjes €2,75

Gelakt buikspek- crème van pickles €3,5

Warme ganzenlever- appel- witloof €4,5 *

Coquille- bloemkool- champignon €4

Gyoza scampi- sesam- beukenzwam €3,25

Reuzegamba- aioli tomaat €3,75

Reuze gamba- tomaat- goma €4

Boudin blanc Dierendonck- cheddar- krokant en
zoetzure ui (BBQ) €3,25 *

Kip Teriyaki- sesam €2,25

Bouillon dashi- champignon- bieslook €3,5

Flatbread to share- verse tomatensalsa €10,5/st

Rijk belegde flatbread to share (8 stukjes) €12/st

Rijk belegde pinza to share (12 stukjes) €16/st

Hapjes

Warme hapjes (*= enkel traiteur aan huis)

Tapaskroket Pata Negra €2,25/st

Tapaskroket kalfszwezerik €2,50/st

Tapaskroket Oud Brugge €1,50/st

Tapaskroket mossel- witte wijn €2,00/st

Fish & chips- verse tartaar €4

Luxe hapjes voor in de frituur+ sausje €9,5/5 st

Patatas bravas- spicy mayo- aioli (sharing) €3

Hartige wafel-dashi yoghurt €2,75 (supplement kaviaar + €6) *

Thaise currysoep- kokkel €3,5

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

Warme oester- tempura- citrus (per 12 stuks)
€4,95/st *

Hapjes

KIDS only

Vers mini hamburgertje €3

Worstenbroodje €1,75

Mini pizza bagel- hesp €2

Mini croque €1,75

Assortiment gefrituurde hapjes (5 st) €7

Mini pizza €2,25

Tomatensoepje €1,75

Kippenspiesje €2,75

Ambachtelijk apero kaaskroket €1,75

Ambachtelijk apero garnaalkroket €2,25

Duo ambachtelijke kaas+ garnaalkroket €3,5

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 €12

Steak tartaar- gepekelde groentjes- pomme neuf €16

Tataki tonijn- edamame- sesam- avocado- noodles €16

Ceviche zalm- granaatappel- parelcouscous- citrus-
wasabi €15

Tartaar van coquille- basilicum- dashi gel- komkommer-
red meat radijs €17

Structuren tomaat- burrata- basilicum €14

Kalf- tonijn- tomaat- roquette- warm gerookte ansjovis
(vitello tonato) €14

Italiaanse tartaar- parmezaan- rucola- zongedroogde
tomaatjes- krokantje €14

Carpaccio pastrami- zoetzure ajuin- pickled relish €15

Voorgerechten

Koude voorgerechten

Kruidenslaatje- ganzenlever- kreeft- appelsien
€ dagprijs

Tartaar tonijn- avocado- gegrilde komkommer- limoen
€17

Tataki rund- noodles- lente ui- ponzu €16

Gebrande zalm- noedels- groene asperge- zeewier €17

Witte asperge- hazelnoot- handgepelde garnalen
(seizoen) €dagprijs

Graved lax- rode biet- mierikswortel- granaatappel €16

Zelf gemaakte ganzenlever- brioche €dagprijs

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

Rolletje rund- tartaar van krab- crumbel hazelnoot €19

Voorgerechten

Warme voorgerechten

Dashi bouillon- kalfstong- paksoi €14

Halve kreeft- zwarte pasta- tomaat- bisque
€ dagprijs

Halve kreeft- verse kruidenboter- gekonfijte tomaat
€ dagprijs

Reuze gamba- tomaat- look/ kruidenboter- broodje
€13/ 2 st - €17/ 3 st

Pomme moscovite €dagprijs

Opgevulde aardappel- zure room- bieslook- gepelde
garnalen €17

Gamba- parelcouscous- tomaat- goma €13/ 2 st - €17/
3 st

Gamba- dashi- champignon- bloemkool €13/ 2 st -
€17/ 3 st

Voorgerechten

Warme voorgerechten

Coquille- bloemkool- butternut- kokkel- beurre blanc
€15/ 2 st - €19/ 3 st

Kabeljauw- erwt- courgette- prei- risotto- kruiden €16

Aardappelmousseline- tomaat- beurre blanc-
flinterdunne inktvis €16

Boschampignonnensoep met truffel €10

Gelakt buikspek- couscous- wortel €15

Verse ravioli met bijpassend soepje €16

Karnemelkstampers- vis van de dag- bieslook-
botersaus €13

Reuze gamba- parelcouscous- rode curry- wortel-
snijbonen €14/ 2 st - €18/ 3 st

Kroket varkenswang Duroc D'olives- slaatje- zoetzure
rode ajuin €13/ 2 st - €17/ 3 st

Voorgerechten

Warme voorgerechten

Vispannetje met vis van de dag- groene groentjes- aardappelmousseline €15

Mosseltjes op Thaise wijze €14

Kabeljauw- parelcouscous/ bloemkool/ snijbonen- garnaal- Hollandaise saus €16

Compote van tomaat- burrata- krokantjes- pijnboompitten €14

De meeste voorgerechten zijn te verkrijgen in walking dinner. Vraag gerust de prijs aan.

Hoofdgerecht

Vlees

Filet pur- romanesco- courgette- pomme dauphine-
verse pepersaus €33

Kalf- wortel- vleesjus- dragon- gratin €32

Tagliata di manzo- tomaat- parmezaan- roquette-
krieltjes met kruiden €28

Iberico- artisjok- ui- spruit- Rodenbach saus-
gekonfijte aardappel €32

Duif/ kwartel (filets+ boutjes)- snijboon-
champignon- maïs- gratin €33

Eend- rode biet- hazelnoot- gekleurde wortel-
Rodenbach saus- verse frietjes €30

Hoofdgerecht

Vlees

Zacht varkenshaasje- wortel- snijboon- peterselie
aardappel €28

Tajini van kip- groentjes- tomaat- gebakken
aardappelen €24

Traag gegaarde, gelakte en 'smoutzachte' ribben-
koolsalade- ovenkrieltjes/ verse frietjes €24

**De aardappelbereiding en
groentjes kunnen nog veranderen
naar gelang het seizoen- aanbod.**

Hoofdgerecht

Vis

Kabeljauw- puree- zure room- bieslook €28

Zeebaars- tomaat- verse pasta- beurre blanc €24

Verse bouillabaisse- variatie verse vis €28

Rog- kappertjes- smeuiige puree- beurre noisette
€28

Rode poon- champignon- lente ui- risotto- bisque
€25

Zeebaars- sauce vierge- verse pasta €24

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

Gelakte zalm- rijst- gewokte groeten- sesam €21

Pladijs- zeekraal- preistoemp- witte wijnsaus €26

Zeetong- spitskool- puree- bisquesaus- garnaal
€dagprijs

Hoofdgerecht

Veggie

Risotto of pasta truffel- champignon €21

Opgevulde aubergine- gepofte tomaat- mozzarella-
verse tomaten passata €19

Risotto tomaat- gegrilde courgette- burrata €21

Kids

Verse garnaalkroket (1 of 2) - verse frietjes €12- €18

Verse kaaskroket (1 of 2) - verse frietjes €9- €12

Verse garnaal- en kaaskroket - verse frietjes €15

Malse kipfilet- verse appelmoes- smeuiïge puree €16

Balletjes in tomatensaus- smeuiïge puree €15

Vol au vent met balletjes- smeuiïge puree €14

Filet pur- tomaatjes- frietjes of gebakken patatjes
€18

Catch of the day- tartaarsaus- smeuiïge puree €18

Verse pasta- bolognaise saus of carbonara saus €12

Macaroni- hesp- kaas €12

Gepaneerde visreepjes- smeuiïge puree €14

Verse lasagne met prosciuttoham €15

Dessert

Grote desserts

Citroen- Italiaanse merengue €8,5

Mascarpone- ananas- munt €7,5

Tarte tatin appel- vanille ijs €7

Moelleux au chocolat- vanille ijs (normaal of met Baileys) €7- €8

Structuren van chocolade €8,5

Verse fruitsalade- munt €6,5

Panna cotta 2.0 €9

Verse chocolademousse €5

Dessert op basis van vanille en rood fruit €9

Dessert

Grote desserts

Tiramisu normaal of met speculoos €6,5

Verse dame blanche- bourbon vanille ijs- Callebaut
€9

Assortiment kaas- brioche €12

Coupe kolonel met verse sorbet en wodka €12

Crème Brûlée €9

Verse magnum met Callebaut chocolade €6

**VRAAG ZEKER EENS NA VOOR ONS UITGEBREID
DESSERT- EN SNOEPBUFFET!**

**OOK MODERNE IJSLAMMEN TE KRIJGEN TIJDENS
DE COMMUNIEPERIODE
(keuze uit jongens of meisjes lammetje)**

Kleine dessertjes

(vanaf 10 st per soort)

Verse chocolademousse €2

Verse tiramisu normaal/ speculoos €2,25

Panna cotta- rode vruchten coulis €2,5

Aardbeiensalade- munt (seizoen) €2

Marscarponemousse- limoen- munt €2,5

Mini moelleux au chocolat €2,25

Vers vanille ijs €2,25

Mini gebakje (aardbei, banaan, fruit, miserable, appel, framboos, bavarois, breselienne, javanais) €2,75

Mini luxe chocoladebrownie (gebakje) €2

Mini tijgersoes passievrucht/ chocolade/ pistache/ vanille/ framboos/ hazelnoot €2

Koffie dessertjes

(vanaf 10 st per soort)

Verse soes €2

Verse boule de berlin €2

Mini citroentaartje- Italiaanse merengue €2,5

Verse madeleintjes €1,5

Vers confituretaartje €1,5

Pastel de nata €1,5

Verse mini frisco (melk met nootjes) €2,95

Verse appelbeignet €2

Assortiment mignardises voor bij de koffie €5

Mellowcake home made (natuur- speculoos-
karamel- oreo- praliné) €2

Mini luxe chocolademuffin €1,75

BBQ

Vlees

Belgisch Wit- blauw (zonder been) €38/ kg

Gerijpt vlees (afhankelijk van soort, aantal maand gerijpt)
€dagprijs

Varkenshaasje Glorius €30/ kg

Lamskroontje €63/ kg

Traaggegaarde en gelakte St Louis ribben Duroc D'Olives
€28/ kg

Boudin Blanc Dierendonck (grote witte pens met
gevogelte en varken, fijne kruiden en appel) €32,5/kg

Traaggegaarde kipfilet €25/kg

Assortiment worsten (grillworst natuur, grillworst met
kaas, chipolata, witte pens, mergueze, knackworst met
kaas en spek) €21/kg

Saus naar keuze inbegrepen: verse kruidenboter, verse
champignonsaus of pepersaus

BBQ

Vis

Papillot zalm en kabeljauw- courgette- venkel- tomaat

-mini papillot €5,25

-grote papillot €14,75

Mosseltjes natuur €21/ kg

Mosseltjes op Thaise wijze €23/ kg

Reuze gamba's (gepeld) €31/ kg

Scampi's met tomatenroomsausje €24/ kg

VRAAG ZEKER ONZE BBQ FORMULES NA!

Wij werken een formule uit op maat.

KIDS formules

KIDS

Pasta buffetje: 4 soorten verse pasta's (2 warme en 2 koude pasta's) à volonté €16/ kind
(tot 12 jaar, +12 jaar supplement 4 euro)

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

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

Ribbetjes of kipfilet of hamburger of witte pens met verse frietjes of puree €14/ kind

Hamburgerparty (stel zelf je hamburgertjes samen)
€16/ kind

Side dishes BBQ

Aardappelen- salades- pasta's

Warme krieltjes in de oven met kruiden €3,25

Koude aardappelsalade met fijne boontjes €3,75

Warme aardappel met zelfgemaakte lookboter €3,25

Verse gratin aardappelen €3,25

Zoete aardappel op de BBQ €3,5

Verse frietjes €3,25

Zoete aardappel frietjes €3,5

Parelcouscous- granaatappel- courgette- paprika
€3,5

Parelcouscous- komkommer- spekjes- geitenkaas-
nectarines- limoen €4

Griekse pasta- rucola- zongedroogde tomaten-
parmezaanse kaas €3,25

Bulgur met kruiden, komkommer, paprika en tomaat
€3,25

Pasta- bieslook- radijs- komkommer- tomaat €3,5

Pasta- zoete vinaigrette- zongedroogde tomaten-
pijpajuin €3,75

Side dishes BBQ

Aardappelen- salades- pasta's

Salade met tomatensalsa- hazelnoot- Parmezaan
€3,75

Frisse koolsalade met wortel €3,25

Rode bietensalade- granny smith €3,5

Gepelde snoeptomaatjes- aioli €4

Salade van venkel- wortel- bloemkool €3,5

Fijne ratatouille €3,5

Salade van watermeloen- feta- komkommer- rode ui-
- rucola €3,75

Aspergesalade- hazelnoot- bieslook (seizoen) €4,5

Gegrilde groenten €4

Komkommersalade- platte peterselie- rode ajuin-
rode biet €3,75

salade met ijsbergsalade- mais- wortel- rode ajuin-
broccoli €3,75

Tomaten- olijf- paprika- rode ajuin- peterselie-
pijpajuin €3,5

Bloemkoolcouscous- gebakken bloemkool-
granaatappel- sesam €3,75

-> Verse mayonaise en vinaigrette inbegrepen

Late night buffet- snacks

Snacks:

Mini croques ham- kaas €1,5

Mini croques pesto- mozzarella- gedroogde ham
€2,5

Rijk belegde pinsa (mengeling tussen pizza en
focaccia) €1,75

Verse frietjes (met verse mayonaise en ketchup) €2

Verse frietjes+ verse stoofvleessaus €2,75

Zelfgemaakte kippennuggets met dipsaus €2,5

Mini luxe hamburgertjes €3

Mini luxe haute dog €2,75

Buffet: €9/pp

-Fijn afgesneden luxe charcuterie op de Berckel

-Verschillende soorten kaas + nootjes/ gedroogd
fruit

-Krokante sushi met sojasaus

-Verse steak tartaar

-Vers brood

Buffetten

Kaas

€ 23/ pp

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.

Te verkrijgen vanaf 4 personen.

Buffetten

Luxe koude vis- en vleesschotel

€39/pp

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 burrata

De luxe koude vleesschotel serveren we met brood, salade, gepelde tomaten, frisse koolsalade met worteltjes, pastasalade en verse vinaigrette.

Te verkrijgen vanaf 4 personen.

Buffetten

Luxe sharing buffet

€41/pp

Tomaat- burrata- basilicum

Steak tartaar- sucrine

Gebrande zalm- 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

Tartaar coquille- bloemkool- kruidensalade

Aardappelsalade- spekjes- rode ui- bieslook

-> Wenst u enkele warme gerechten extra?

Neem contact op en we stellen enkele gerechten voor.

Verkrijgbaar vanaf 12 personen.
Geserveerd in mooie grote schalen.

Buffetten

Salade- koude pasta buffet

€26/pp

3 salades (vis/ vlees/ kaas)

2 koude pastasalades

€26/pp - €14/ kind

-Vinaigrette inbegrepen

-We presenteren alles in mooie schalen (waarborg)

-We gebruiken seizoensproducten en zorgen dat de slaatjes iets meer zijn dan een gewone salade.

- Extra salade/ pasta? €4,5/pp extra

Eigen suggesties zijn zeker welkom, dan maken we hiervan prijs op.

Verkrijgbaar vanaf 8 personen.

Geserveerd in mooie grote schalen.

Buffetten

Street food buffet

(apero+ hoofdgerecht)

€32/pp

Nachoschotel met kaas, tomatensalsa, guacamole, zure room

Krokante chicken wings

Luxe mini hamburgers/ hotdogs

Luxe mini hamburger- en/ hotdog brioche

Verschillende toppings (gekarameliseerde ajuintjes, kaas, spek, verschillende Amerikaanse sausjes, groentjes, koolsalade, enz)

Ajuinenringen in bierbeslag

Verkrijgbaar vanaf 6 personen.

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 €40,00/ 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 binnen de week, na de goedkeuring van de offerte, over te schrijven.

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