



**HAPPINESS IS
GENEAT'EN**

Since 2020

GENEAT

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

Hou er rekening
mee dat we enkel
met verse producten
werken en dat er
eens iets niet
beschikbaar is of er
een wijziging kan
zijn in afwerking/
prijs!

Apero

Klein tapasplankje

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

Burrata buffet

Mooi aangekleed buffet met tomaten, artisjokken, verse kruiden,...

Verschillende soorten burrata's (mini/ gewone/ burratavlecht/ stracciatella)

Verse pesto

Basilicum/ rucola

Breekstokken/ kraakbrood/ toastjes/ verse focaccia

Tomatensalsa

Gemarineerde kerstomaten

Gekleurde saveur d'atan

Olijfolie/ balsamico

Peper- zout

Pijnboompitten

VANAF 100 PERSONEN

Apero

GRAZING TABLES

Tafel vakkundig belegd met hartige producten. De gasten nemen zelf een bordje en schuiven aan. Ze nemen wat ze wensen en zoveel ze maar willen. Dit vervangt de volledige aperitief. Hier hoef je geen extra hapjes bij te voorzien.

- verschillende soorten kaas
- verschillende soorten fijn gesneden charcuterie/salami's
- verschillende soorten vis (gerookte zalm/ garnalen/ roze garnalen/...)
- ruim assortiment aan verse groenten/ fruit
- huisbereide tapenades/ dipsausjes/ hummus
- crackers/ breekstokken/ verschillende soorten brood
- noten/ gedroogd fruit

VANAF 75 PERSONEN

Hapjes

Koude hapjes

Vitello tonato

Vitello tonato- tataki tonijn

Huisbereide steak tartaar

Italiaanse tartaar- rucola- parmezaan-
zongedroogde tomaatjes

Pure steak tartaar- Aziatische vinaigrette &
crumble

Gemarineerde tomaat- crème van burrata

Poke bowl- tonijn of zalm

Tomaat- garnaal

Lolly gerookte zalm- zure room- zoetzure ajuin-
crumble rode biet

Brioche- verse krab

Tartaar verse krab- limoen- gel dashi

Tataki tonijn- edamame- noodles

Cannelloni van ramanas- tonijn- dashi

Carpaccio coquille- granaatappel- frisse
vinaigrette

Carpaccio Belgisch Wit-Blauw

Carpaccio langoustine

Rolletje zeebaars- wortel- courgette

Mini caesar slaatje (eventueel met verse truffel)

Hapjes

Koude hapjes

Rode biet- ijs van rode biet- espuma yoghurt-
crumble rode biet

Mini komkommer- hummus kikkererwt/
zongedroogde tomaat- feta

Sashimi MOWI ZALM- soja- sesam

Rolletje Belgisch Wit-Blauw- verse krab-
koolrabi

Brioche- paling - biet- zure room

Home made lobster roll- mayonaise kreeft

Tijgersoes- crème oude kaas- Luikse stroop-
Hazelnoot

Gazpacho- fijne brunoise- espuma tomaat

Krokantje- parel van ganzenlever- dashigel

Macaron met chocolade- ganzenlever

Macaron met tomaat- basilicum

Koude oester- komkommer- radijs- citrussgel

Koude oester- vinaigrette- radijs- selder

Oester natuur- citroen

- vraag gerust naar een oesterman/ vrouw

Hapjes

Warme hapjes

Erwtensoepje- munt- spekjes

Verse kreeftensoep- zure room

Soepje van/ met mossel- dragon- tomaat

Bouillon dashi- rundstong- champignon-
bieslook

Thaïse currysoep- kokkel of mossel

Gebrande eidooier- aardappelmousseline-
garnaaltjes

Gebrande eidooier- truffelmousseline-
krokantjes

Karnemelkstamper met kaas en spekjes

Buikspek- teriyaki- crème van pickles- crumble
spek

Petoncle (mini coquille)- gegratineerd- prei

Petoncle (mini coquille)- goma- tomaat

Gyoza scampi- sesam

Gyoza Wagyu- Oosterse groentjes

Gyoza tomaat- feta- crumble tomaat



Hapjes

Warme hapjes

Tapaskroket garnaal

Tapaskroket kalfszwezerik

Tapaskroket Oud Brugge

Smeuige bieslookpuree- vin jaune- garnaal
(supplement kaviaar)

Warme oester- tempura- citrus

Gegratineerde oester

Luxe croque- truffel- gedroogde ham-
truffelmayonaise

Krieltjes- truffelcrème- crumble spek

Corn dog- zoete mosterd- BBQ saus- lente ui

Gepaneerd en gekonfijt kwartelboutje-
truffelcrème

Coquille- bloemkool of butternut of knolselder-
beurre blanc- bieslook

Voorgerechten

Koude voorgerechten

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

Steak tartaar- gepekelde groentjes- fijne strofrietjes

Italiaanse tartaar- crème burrata- rucola- pijnboompitten
-pesto- crumble tomaat

Tataki tonijn- edamame- sesam- granaatappel- noodles

Ceviche zeebaars- granaatappel- parelcouscous- curry-
citrus- wasabi

Tartaar van coquille- dashi gel- komkommer- red meat
radijs

Carpaccio coquille- zure room- jus van appel
(supplement kaviaar mogelijk)

Graved lax zalm- lavas- gemarineerde rode biet- sorbet
rode biet

Voorgerechten

Koude voorgerechten

Structuren tomaat- crème burrata- basilicum- aioli

Cannelloni tartaar tonijn- ramanas- radijs- ponzu- crumble

Carpaccio coquille- bloemkool/ sesam crème- limoen

Carpaccio langoustine- structuren van selder- citrus- zalmeitjes

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

Rolletje rund- tartaar van krab- crumbel hazelnoot

Poke bowl- tartaar zalm/ tonijn- krokante groentjes

Voorgerechten

Warme voorgerechten

Pomme moscovite

Aardappel- zure room- bieslook- vin jaune- gepelde garnalen

Reuze gamba- parelcouscous- tomaat- goma

Reuze gamba- parelcouscous- rode curry- wortel- snijbonen

Langoustine- lentegroentjes- jus langoustine

Zeebaars- risotto tomaat- courgette- witte wijnsaus



Voorgerechten

Warme voorgerechten

Coquille- spinazie- knolselder- beurre blanc

Kabeljauw- erwt- courgette- prei- risotto- kruiden

Boschampignonnensoep met truffel- krokante toast

Karnemelkstampers- vis van de dag- botersaus

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

Compote van tomaat- burrata- krokantjes-
pijnboompitten

Soepje met en van mosselen - dragon- tomaat



Hoofdgerecht

Vlees

Filet pur- gegrilde slahartjes- courgette- pomme dauphine- saus van dragon met sjalot

Entrecote- slaatje- verse frietjes- verse pepersaus

Gerijpte Simmentaler- warme seizoensgroenten- rösti- vleessaus met sjalot en verse kruiden

Kalf- wortel- vleesjus- dragon- gratin

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

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

Duif/ kwartel (filets+ boutjes)- snijboon- zoete ajuin- champignon- maïs- gratin

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

Hoofdgerecht

Vlees

Zacht varkenshaasje Glorius (licht gepekeld) - wortel-
snijboon- peterselie aardappel

Mechelse koekoek- fine champagne of dragonsaus-
champignon- puree

Huisbereide steak tartaar- gepekeld groentjes- slaatje-
verse frietjes

Italiaanse steak tartaar- crème van burrata- crumble
tomaat- slaatje- verse frietjes

**De aardappelbereiding en groentjes
kunnen nog veranderen naar gelang
het seizoen/ aanbod of kan je zelf
samenstellen!**

Hoofdgerecht

Vis

Kabeljauw- puree- zure room- bieslook- zeekraal

Kabeljauw- puree- courgette- garnaal- witte wijnsaus- olie groene kruiden

Noordzeevis- espuma aardappel- spinazie- garnaal- bisquesaus- microleaves

Zeebaars- tomaat- verse pasta- beurre blanc

Verse bouillabaisse- variatie verse vis

Rog- kappertjes- smeuijge puree- beurre noisette

Zeebaars- risotto tomaat- courgette- gekonfijte tomaat

Gelakte zalm- teriyaki- gewokte groeten- noodles

Zeetong- spitskool- puree- bisquesaus- garnaal



Hoofdgerecht

Veggie

Risotto of pasta truffel- champignon
supplement verse truffel mogelijk

Opgevulde aubergine- gepofte tomaat- mozzarella-
verse tomaten passata

Risotto tomaat- gegrilde courgette- gepofte tomaat-
burrata

Cannelloni met spinazie- ricotta en
tomatenroomsaus



Dessert

Grote desserts/ gebak

Tarte tatin appel- vanille ijs

Moelleux au chocolat- vanille ijs

Verse fruitsalade- munt

Verse chocolademousse- verse slagroom

Mousse van witte chocolade- verse framboos-
krokante parels

Dessert op basis van chocolade en framboos

Dessert met chocolade, karamel, vanille en amandel

Chocolade, koffie en sinaasappel

Tartelet citroen- Italiaanse merengue- framboos

**STEL ZELF JE DESSERT SAMEN VOLGENS JULLIE
SMAAK**



Dessert

Grote desserts (vanaf 8 stuks)

Tiramisu normaal of met speculoos

Verse dame blanche- bourbon vanille ijs- Callebaut-slagroom

Stel zelf je ijs samen (zelf gedraaid): verse slagroom-chocoladesaus- vers seizoensfruit- advocaat

Assortiment kaas- brioche

Coupe kolonel met verse sorbet en wodka

**OOK KAN ER EEN IJSTAART OF SPECIALE TAART
GEMAAKT WORDEN VOLGENS WENSEN VAN DE
KLANT**



Kleine dessertjes

Verse chocolademousse

Mini soes/ boules/ confituur

(Assortiment) luxe mini gebakjes (aardbei, banaan, fruit, miserable, framboos, bavarois, breselienne, javanais, crème brûlée, tijgersoes, éclair, citroen, tiramisu, chocolade, seizoensgebakjes...)

Mini pastel de nata

Verse appelbeignet

Vers gebakken mini suiker wafeltjes

Assortiment mignardises voor bij de koffie

Mini Irish coffee/ limoncello/...

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



Late night buffet- snacks

Snacks :

Mini croques ham- kaas

Mini croques pesto- mozzarella- gedroogde ham

Mini belegde foccaccia

Rijk belegde pinsa (mengeling tussen pizza en focaccia)

Verse frietjes (met verse mayonaise en ketchup)

Verse frietjes+ verse stoofvleessaus

Zelfgemaakte kippennuggets met dipsaus

Mini luxe hamburgertjes

Mini luxe haute dog

Assortiment mini wraps/ belegde broodjes

Buffet :

-Fijn afgesneden luxe charcuterie op de Berckel

-Verschillende soorten kaas + nootjes/ gedroogd fruit

-Verse steak tartaar

-Vers brood

Late night buffet- snacks

Italiaans buffet

- Fijn afgesneden luxe charcuterie op de Berckel
- Burrata met gepofte tomaatjes
- Artisjokken, zongedroogde tomaatjes, gegrilde courgette
- Verse tapenades met breekstokken
- Italiaanse steak tartaar
- Verse foccaccia

Dit presenteren wij in typisch Italiaanse schalen en is een zelf service buffet.

Buffetten

Luxe sharing buffet

graved lax - rode biet - yoghurt - citroendip

luikse salade met buikspek of witte pens

mini focacciabuns met pulled pork - BBQ saus -
rode ajuin- gemarineerde kool (WARM)

carpaccio - geroosterde kippenborst -
caesardressing

lomo tonnato duroc d'olives - tomaatjes - vitellosaus

tataki tonijn - oosterse noedels - komkommer -
radijs - edamamebonen

gepofte tomaten - pesto - burrata

Italiaanse steak tartaar - parmezaan - rucola- brood

-> *Wenst u enkele warme gerechten extra?*

Neem contact op en we stellen enkele gerechten voor.

Personeel

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

TARIEVEN PERSONEEL:

- uren personeel aan €35,00/ per personeelslid per begonnen uur (excl BTW)
- uren personeel aan €45,00/ per personeelslid per begonnen uur na 24 uur en op zon- en feestdagen (excl BTW)

Voorschot

A woman with blonde hair tied back, wearing a white long-sleeved shirt and a dark apron, is working behind a wooden bar. She is using a spoon to add a garnish to a glass of orange juice. To her left is a large, clear plastic dispenser filled with orange juice. On the bar counter, there are several glasses of orange juice, some with ice and lemon slices. The background consists of horizontal wooden slats, and the overall lighting is warm and soft.

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.

Samenwerkingen

Een perfect feest gaat hand in hand met lekker eten en een gefinetunde organisatie en afwerking. Wij werken samen met **Chantal van C events, event- en weddingplanner**, om jullie feest tot in de puntjes te verzorgen. Chantal zorgt ervoor dat jullie helemaal ontzorgd zijn en kunnen genieten van jullie dag/ avond/... Je kan gerust eens een kijkje nemen op de sociale media van C events of op de website (<https://www.cevents.be/inspirerend>) . Wens je met Chantal (en ons) samen te werken, laat het zeker weten dan plannen we een afspraak in om samen te zitten met al de partijen zodat we op elkaar afgestemd zijn.

Ook hebben we enkele **huisbloemisten**. Naar gelang het thema of stijl werken we samen met **Hof ter Velde** uit Meulebeke en **Viva Bloeming** uit Spiere Helkijn. Ze maken unieke en prachtige stuks om jullie feest net dat tikkeltje meer te geven. Bloemen en kaarsen kunnen echt niet ontbreken en zorgen voor een gezellige sfeer.

Samenwerkingen

Ook mag een **fotograaf/ videograaf** zeker niet ontbreken. Wij werken zeer vaak samen met **LUX**. Zowel voor huwelijken, communies, personeelsfeesten, verjaardagen, familiefeesten, babyborrels, enz. Ze sleepten tal van awards in de wacht en zijn zeer flexibel in wat de klant wenst. Ze leveren de foto's en video's zeer snel af zodat je alles nog eens opnieuw kan herbeleven. Wens je met LUX samen te werken, laat het ons gerust weten. We regelen dat ze zeker op jullie feest/ event zijn.

Voor **grafisch design en drukwerk** werken wij samen met Delphine van **Studio Foxy**. Al het drukwerk wordt gedrukt bij **drukkerij Coco** in Kortrijk. Delphine voelt als geen ander aan wat jullie wensen. Eerder iets klassiek of liever iets strak en modern. Alles is mogelijk. Ook luxe uitvoeringen en speciale druktechnieken kunnen aangevraagd worden. Er worden altijd proefdrukken gemaakt zodat jullie zeker zijn van jullie keus.

Te huur via traiteur geneat

- Hoge bartafel: 20 stuks ter beschikking
- Hoge barstoel: 80 stuks ter beschikking
- Witte of zwart pilaren (hoog) voor vaas bloemen/ kaarsen/ foto: 6 stuks ter beschikking
- Witte pilaren (laag) voor vaas bloemen/ kaarsen/ foto: 4 stuks ter beschikking
- Suikerspinmachine (inclusief toebehoren: suiker, stokjes):
- Mooi afgewerkte biertapinstallatie zwart met houten latjes:
- Watertapinstallatie AQUALEX inclusief waterkaraffen
- Luxe bestek/ servies: de nieuwe borden (mee met de trends) en mat gouden couverts
- Glazen (champagne, bierglazen, water/ frisdrankglazen, witte wijn en rode wijn glazen)
- Grote ijsemmer (met/ zonder lichtjes) : 1 stuk ter beschikking

Te huur via traiteur geneat

-PRONKSTUK/ EYECATCHER (aperitief, cocktails/
mochals, koffie, oesterbar, enz) PIAGGIO APE
omgebouwd met frigo's, stopcontacten, lichtjes. Naar
gelange de formule kan dit aangekleed worden
volgens thema/ wensen.

