



**HAPPINESS IS  
GENEAT'EN**

*Since 2020*

**GENEAT**

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

Afhaaltraiteur en traiteur at home

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

€5 per persoon

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

## 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, 2 soorten kazen, 3 soorten charcuterie, wrap (met zalm of carpaccio of ...) en artisanale breekstokken

Aperoplank op maat van de klant (vb Italiaanse, ambachtelijk, charcuterieplank,...)

# Hapjes

Koude hapjes (\*= enkel traiteur aan huis)

Vitello tonato €3,5

Huisbereide steak tartaar €3,5

Italiaanse tartaar- rucola- parmezaan-  
zongedroogde tomaatjes €3,5

Tartelet (Italiaanse) steak tartaar €2,75 (\*)

Gemarineerde tomaat- crème van burrata €3,75

Poke bowl- tonijn of zalm €4,25

Tartaar coquille- basilicum- radijs €4,25

Tomaat- garnaal €4,5

Fijne toast- garnaal- aioli tomaat- zure room €3 (\*)

Lolly gerookte zalm- zure room- zoetzure ajuin-  
crumble rode biet €3,25

Brioche- verse krab €4,25 (\*)

Tataki tonijn- edamame- noodles €4,25

Tartaar tonijn- komkommer- ponzu €4,25

Cannelloni van ramanas- tonijn- dashi €4,25

Carpaccio coquille- granaatappel- wasabi- frisse  
vinaigrette €4,5

Carpaccio Belgisch Wit-Blauw €3,25

Mini caesar slaatje €3,75

Carpaccio Belgisch Wit Blauw- ganzenlever €4,5

Rode biet- appel- forel €3,75



# Hapjes

Koude hapjes (\*= enkel traiteur aan huis)

Bruschetta- tomatentapenade- tomatensalsa-  
parmezaan- basilicum €2,5 (vanaf 10 st)

Mini komkommer- hummus kikkererwt/  
zongedroogde tomaat- feta €3,75 (vanaf 10 st)

Krokante sushi zalm- wasabi mayo €3,5

Rolletje Belgisch Wit-Blauw- verse krab- koolrabi  
€4,75

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

Canneloni gerookt rund- kool zoet zuur- Pickles  
€4,25

Krokantje- parel van ganzenlever- dashigel €3

Macaron met chocolade- ganzenlever €2,75

Macaron met tomaat- basilicum €2,25

Macaron met garnalenbisque €2,5

Koude oester- komkommer- radijs- citrusgel (per 12  
stuks) €4,75/st

Koude oester- vinaigrette- radijs- selder (per 12  
stuks) €4,75/st

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



# Hapjes

Warme hapjes (\*= enkel traiteur aan huis)

Erwtensoepje- munt €2

Verse kreeftensoep- zure room €3,75

Krokante nobashi- ponzu €2,5/ st

Gebrande eidooier- aardappelmousseline-  
garnaaltjes/ gerookte zalm €4,25/ 3,75 \*

Gebrande eidooier- truffelmousseline- krokantjes  
€3,75\*

Karnemelkstamper met kaas en spekjes €2,75

Gelakt buikspek- crème van pickles €3,5

Mini coquille- bloemkool- champignon €4

Gyoza scampi- sesam- beukenzwam €3,25

Reuze gamba- tomaat- goma €4

Boudin blanc Dierendonck- Mont D'or- krokant en  
zoetzure ui (BBQ) €3,5 \*

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

Opgevulde focaccia (manchego- Serrano- tapenade-  
rucola) (8 st) €12/st



# Hapjes

Warme hapjes (\*= enkel traiteur aan huis)

Tapaskroket garnaal €2,25/st

Tapaskroket kalfszwezerik €2,50/st

Tapaskroket Oud Brugge €1,75/st

Gepaneerde visreepjes- verse tartaar €3

Thaise currysoep- kokkel of mossel €3,5

Smeuïge bieslookpuree- vin jaune- garnaal €4,5  
(supplement kaviaar + €6)

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

Luxe croque- truffel- gedroogde ham-  
truffelmayonaise €3,25

Warme camembert (oven)- stokbrood met kruiden-  
honing €12

Aardappel- tomaat- verse preskop €2,75

Krieltjes- truffelcrème- krokante spekjes €3

Corn dog- zoete mosterd- BBQ saus- lente ui €2,75

Belegde home made mini foccaccia €4,5



# Hapjes

## KIDS only

Vers mini hamburgertje €3

Worstenbroodje €1,75

Mini pizza bagel- hesp €2

Mini croque €1,75

Gepaneerd visreepje- tartaar €2

Chickentender €2

Assortiment gefrituurde hapjes (5 st) €7

Verse mini pizza €2,5

Tomatensoepje €1,75

Kippenspiesje gelakt €2,75

Ambachtelijk apero kaaskroket €1,75

Ambachtelijk apero garnaalkroket €2,25

Duo ambachtelijke kaas+ garnaalkroket €3,5





# Voorgerechten

## Koude voorgerechten

Carpaccio Belgisch Wit-Blauw - mayonaise van truffel-  
parmezaan- roquette €12

Steak tartaar- gepekelde groentjes- krokantjes €14

Italiaanse tartaar- crème burrata- rucola- pijnboompitten-  
pesto- crumble tomaat €16

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

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

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

Carpaccio coquille- zure room- jus van appel €17  
(supplement kaviaar mogelijk)

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

# Voorgerechten

## Koude voorgerechten

Structuren tomaat- crème burrata- basilicum- aioli €14

Cannelloni tartaar tonijn- ramanas- radijs- ponzu- crumble €18

Gebrande zalm- noedels- groene asperge- zeewier €17

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

Graved lax- rode biet- mierikswortel- granaatappel €16

Carpaccio langoustine- structuren van selder- citrus- zalmeitjes €17

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

Rolletje rund- tartaar van krab- crumbel hazelnoot €19

Poke bowl- tartaar zalm/ tonijn- krokante groentjes €15



# Voorgerechten

## Warme voorgerechten

Dashi bouillon- kalfstong- paksoi €14

Pomme moscovite €dagprijs

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

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

Reuze gamba- parelcouscous- tomaat- goma €14/ 2 st  
- €18/ 3 st

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

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

Mosseltjes op Thaise wijze €15

Gelakt buikspek- teriyaki- couscous- wortel €15



# Voorgerechten

## Warme voorgerechten

Coquille- spinazie- knolselder- beurre blanc €16/ 2 st -  
€20/ 3 st

Kabeljauw- erwt- courgette- prei- risotto- kruiden €18

Aardappelmousseline- tomaat- beurre blanc-  
flinterdunne inktvis €16

Boschampignonsoep met truffel- krokante toast  
€10

Verse ravioli met bijpassende garnituren/ sausje of  
soepje €16

Karnemelkstampers- vis van de dag- botersaus €14

Kabeljauw- parelcouscous/ bloemkool/ snijbonen-  
garnaal- Hollandaise saus €18

Compote van tomaat- burrata- krokantjes-  
pijnboompitten €14





# Hoofdgerecht

## Vlees

Filet pur- gegrilde slahartjes- courgette- pomme dauphine- saus van dragon met sjalot €34

Entrecote- slaatje- verse frietjes- verse pepersaus €30

Gerijpte Holstein- warme seizoensgroenten- rösti- vleessaus met sjalot en verse kruiden €36

Kalf- wortel- vleesjus- dragon- gratin €34

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

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

Duif/ kwartel (filets+ boutjes)- snijboon- zoete ajuin- champignon- mais- gratin €40/ €32

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



# Hoofdgerecht

## Vlees

Zacht varkenshaasje Glorius (licht gepekeld) - wortel-  
snijboon- peterselie aardappel €28

Traag gegaarde, gelakte en 'smoutzachte' ribben-  
koolsalade- ovenkrieltjes/ verse frietjes €26

Open ravioli van verse pasta- pulled pork- crème van  
zoete aardappel- shii take €26

Mechelse koekoek- fine champagne- champignon-  
puree €25

Huisbereide steak tartaar- gepekeld groentjes- slaatje-  
verse frietjes €24

Italiaanse steak tartaar- crème van burrata- crumble  
tomaat- slaatje- verse frietjes €25

**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 €30

Kabeljauw- puree- courgette- garnaal- witte wijnsaus- olie groene kruiden €33

Noordzeevis- espuma aardappel- spinazie- garnaal- bisquesaus- microleaves €33

Zeebaars- tomaat- verse pasta- beurre blanc €26

Verse bouillabaisse- variatie verse vis €28

Rog- kappertjes- smeuiige puree- beurre noisette €30

Zeebaars- risotto tomaat- courgette- gekonfijte tomaat €26

Gelakte zalm- teriyaki- gewokte groeten- noodles €21

Zeetong- spitskool- puree- bisquesaus- garnaal  
€dagprijs



# Hoofdgerecht

## Veggie

Risotto of pasta truffel- champignon €24  
supplement verse truffel mogelijk

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

Risotto tomaat- gegrilde courgette- gepofte tomaat-  
burrata €22

Cannelloni met spinazie- ricotta en  
tomatenroomsaus €18

Gemarineerde tomaatjes- burrata- gel van dahsi-  
aioli €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- smeuiige puree €16

Balletjes in tomatensaus- smeuiige puree €15

Vol au vent met balletjes- smeuiige puree €14

Filet pur- tomaatjes- verse frietjes €18

Catch of the day- tartaarsaus- smeuiige puree €18

Verse pasta- bolognaise saus of carbonara saus €13

Macaroni- hesp- kaas €12

Gepaneerde visreepjes- smeuiige puree €14

Verse lasagne met prosciuttoham €15

# Dessert

## Grote desserts/ gebak (vanaf 8 stuks)

Tarte tatin appel- vanille ijs €8



Moelleux au chocolat- vanille ijs €7,5

Verse fruitsalade- munt €7



Verse chocolademousse- verse slagroom €6,5

Mousse van witte chocolade- verse framboos-  
krokante parels €7,5



Dessert op basis van chocolade en framboos €9,5

Dessert met chocolade, karamel, vanille en amandel  
€8,5



Chocolade, koffie en sinaasappel €8,5

Tartelet citroen- Italiaanse merengue- framboos €8



# Dessert

## Grote desserts (vanaf 8 stuks)

Tiramisu normaal of met speculoos €7,5

Verse dame blanche- bourbon vanille ijs- Callebaut-slagroom €10,5

Stel zelf je ijs samen (zelf gedraaid): verse slagroom-chocoladesaus- vers seizoensfruit- advocaat €15

Assortiment kaas- brioche €14

Coupe kolonel met verse sorbet en wodka €12

Verse magnum met Callebaut chocolade €6

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



# Kleine dessertjes

(vanaf 10 st per soort)

Verse chocolademousse €2,75

Mini soes/ boules/ confituur €2,25

Luxe mini gebakjes (aardbei, banaan, fruit, miserable, framboos, bavarois, breselienne, javanais, crème brûlée, tijgersoes, éclair, citroen, tiramisu, chocolade, seizoensgebakjes...) €3

(-> hierin kan een assortiment worden gemaakt vanaf 30 stuks)

Mini pastel de nata €1,75

Verse mini frisco (melk met nootjes) €3

Verse appelbeignet €2

Assortiment mignardises voor bij de koffie €5

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





# BBQ

## Vlees

Belgisch Wit- blauw (zonder been)

Gerijpt vlees (afhankelijk van soort, aantal maand gerijpt)

€dagprijs

Varkenshaasje Glorius

Lamskroontje

Traaggegaarde en gelakte St Louis ribben Duroc D'Olives

Boudin Blanc Dierendonck (grote witte pens met gevogelte en varken, fijne kruiden en appel)

Traaggegaarde kipfilet

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

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



# BBQ



## Vis

Papillot noord zeevis- warme groentjes

-mini papillot €5,25

-grote papillot €14,75

Reuze gamba's (gepeld)

**VRAAG ZEKER ONZE BBQ FORMULES NA!**

**Wij werken een formule uit op maat.**



# 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

Verse frietjes €3,25

Parelcouscous- granaatappel- courgette- paprika  
€3,5

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

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

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

Koude quinoasalade met frisse groentjes €4,25



# Side dishes BBQ

## Aardappelen- salades- pasta's

Salade met tomatensalsa- hazelnoot- Parmezaan  
€3,75

Zoetzure koolsalade met wortel €3,25

Gepelde snoeptomaatjes- aioli €4,5

Salade van venkel- wortel- bloemkool €3,5

Fijne ratatouille €3,5

Salade van watermeloen- blauwe bes- komkommer-  
rode ui- amandel- rucola- munt €4

Aspergesalade- hazelnoot- bieslook (seizoen) €4,75

Gegrilde groenten- gepofte tomaat- pesto €4,25

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

Frisse salade van mais- wortel- rode ajuin- broccoli-  
appel €3,75

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

Bloemkoolcouscous- gebakken bloemkool-  
granaatappel- sesam €4

-> Verse mayonaise en vinaigrette inbegrepen





# Late night buffet- snacks

## Snacks:

Mini croques ham- kaas €1,5

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

Mini belegde foccaccia €4,5

Rijk belegde pinsa (mengeling tussen pizza en foccaccia)  
€2,25

Verse frietjes (met verse mayonaise en ketchup) €2,25

Verse frietjes+ verse stoofvleessaus €3

Zelfgemaakte kippennuggets met dipsaus €2,5

Mini luxe hamburgertjes €3,25

Mini luxe haute dog €2,75

## Buffet: €9,5/pp

- Fijn afgesneden luxe charcuterie op de Berckel
- Verschillende soorten kaas + nootjes/ gedroogd fruit
- Krokante sushi met sojasaus
- Verse steak tartaar
- Vers brood

# Late night buffet- snacks

**Italiaans buffet:** €12,5/pp

- 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 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, koningsgarnalen met verse cocktail, tomaat burrata

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

**Te verkrijgen vanaf 6 personen.**



# Buffetten

## Luxe sharing buffet

€43/pp

Gemarineerde tomaat- crème van burrata

Steak tartaar- gemarineerde groentjes

Handgesneden gerookte zalm- rode biet- granaatappel

Tagliata- Parmezaan- kerstomaat- rucola- balsamico

Caesar salade- truffelmayonaise

Rundcarpaccio- crème Parmezaan

Garnalencoctail- tomaat- sucrine- ei- coctail

Poke bowl- tartaar tonijn- krokante groentjes

-> *Wenst u enkele warme gerechten extra?*

*Neem contact op en we stellen enkele gerechten voor.*

**Verkrijgbaar vanaf 8 personen.**

**Geserveerd in mooie grote schalen.**



# Buffetten

## Kleine sharing buffet

€38/pp

Carpaccio Belgisch Wit Blauw- truffelcrème  
Opgevulde tomaat- garnaal/ nobashi- citrus- bieslook  
Poke bowl- tartaar zalm- frisse groentjes- ponzu  
Salade van de chef (keuze vis, vlees, vegetarisch of kip)  
Ibérico ham (met of zonder truffel)-cavaillon  
Vitello tonato- kerstomaat- appelkapper  
Burrata- gemarineerde tomaatjes- aioli look/ tomaat

**Verkrijgbaar vanaf 8 personen.  
Geserveerd in mooie grote schalen.**



# Buffeten

Italiaans buffet: €29,5/pp

- Fijn afgesneden luxe charcuterie op de Berckel
- Burrata met gepofte tomaatjes en pesto
- Artisjokken, zongedroogde tomaatjes, gegrilde courgette
- 2 koude pastasalades of 1 warme pasta
- Carpaccio met truffelmayonaise en parmezaan
- Verse tapenades met breekstokken
- Italiaanse steak tartaar
- Verse foccaccia

**Verkrijgbaar vanaf 8 personen.  
Geserveerd in mooie grote schalen.**



# Buffetten

## Salade- koude pasta buffet

€26/pp

3 salades (vis/ vlees/ kaas)

1 koude pastasalade

€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 6 personen.**

**Geserveerd in mooie grote schalen.**



# Buffetten

## Enkel afhaal

Afhaal 1: €28/ pp

- Huisbereide steak tartaar- bruin brood
- Carpaccio Belgisch wit- blauw
- Tagliatta di manzo
- Tomaat burrata (gepelde en gemarineerde tomaten)
- Gegrilde groenten
- 1 koude pastasalade en 1 warme pasta of 2 koude pastasalades





# Buffetten

## Enkel afhaal

Afhaal 2: €31/pp

- Tomaat garnaal
- Verse steak tartaar
- Gegrilde groenten
- Hand afgesneden gerookte zalm- sjalot
- Carpaccio Belgisch wit-blauw
- 1 koude pastasalade
- 1 koude maaltijdsalade

We presenteren alles in mooie schalen (waarborg).





# 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 at a bar counter. She is focused on pouring a drink from a bottle into a glass. The counter is equipped with various items: a large glass dispenser filled with an orange-colored beverage, a glass jar containing lemons, and several glasses. The background features a wall with horizontal wooden slats and a red sign with the letter 'ch' visible. The lighting is warm and focused on the work area.

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 ontzorgt 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 gelange het thema of stijl werken we samen met **Bloemen Thalia** uit Deerlijk, **Hof ter Velde** uit Meulebeke en **Viva Bloeming** uit Spiere Helkijn. Ze makenn 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 en solé studio (geen huwelijken)**. 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/  
mochials, koffie, oesterbar, enz) PIAGGIO APE  
omgebouwd met frigo's, stopcontacten, lichtjes. Naar  
gelange de formule kan dit aangekleed worden  
volgens thema/ wensen.

