



CULINAIRE SLAGERIJ  
GOEMINNE

## GEZELLIGE SCHOTELS

### GOURMET

€ 9,95/pers

- Loze vink
- Lamskotelet
- Chipoworstje
- Saté
- Varkenslapje
- Kalfsburger
- Steak + kruidenboter
- Kippenschnitzel
- Kalkoenlapje

### VISGOURMET

€ 14,50/pers

- 2x scampi natuur
- Tongrolletje
- Kabeljauwhaasje
- Tonijnsteak
- Zalmpakketje
- 1x gamba

### VEGGIEGOURMET

€ 10,95/pers

- Berloumi grillkaas
- Groentennuggets
- Tzaybrochette
- Veggieburger

### KINDERGOURMET

€ 5,50/pers

- Chipoworstje + spek
- Kipsaté
- Kippenschnitzel
- Chipoworstje natuur
- Kalfsburger

## GEZELLIGE SCHOTELS

### FONDUESCHOTEL

€ 8,95/pers

- Rundsteak
- Kalkoenfilet
- Varkensfilet
- Bolletjes
- Spekrolletjes
- Lamsfilet i.p.v. varkensvlees +€1,-

### TEPPANYAKI (vanaf 5 pers.)

€ 14,50/pers

- Kaiseki Beef
- Scampibrochette
- Lamsspiesje
- Zalm op stokje
- Varkensfilet mignon + spek
- Kipfilet "Blue Moon"
- Coquille "Thai adventure"

### KOUDE SAUS

€ 8,-/kg

Cocktail/look/tartaar/curry/BBQ/...

### WARME SAUS

€ 12,-/kg

Peperroom/champignonroom/béarnaise/...

### GROENTEN

€ 4,50/pers

Sla/worteltjes/boontjes/tomaat en komkommersalade

### WARME GROENTEN

€ 5,50/pers

Witloof/champignons/tomaat/boontjes en wortelen

### PANNENKOEKENDEEG

€ 5,-/liter



## GEZELLIGE SCHOTELS

### RACLETTE

€ 15,50/pers

- Zwitserse raclette
- Pancetta
- Zwarte woudham
- Domshinken
- Saucisse de montagne
- Gemengde salade
- In de schil gekookte krielaardappeltjes
- Zilveruitjes
- Augurkjes

Raclettekaas kan in sneetjes of in blok voor de raclettelamp.  
Laat ons weten hoe je de kaas wil verwarmen!

### TOESTELLEN TE HUUR

Teppanyaki (bakplaat)

€ 10,-

Shaving-dish (bain-marie)

€ 12,50

Soepverwarmer (9 liter)

€ 12,50

Raclettelamp

€ 20,-





## SAY CHEESE & MEAT

### KAASSCHOTEL (vanaf 4 personen)

Een mooie variatie van “eigen bodemkazen” in combinatie met enkele artisanale kazen uit oa. Nederland, Frankrijk, Italië, Denemarken, ...  
Onze schotels worden luxueus afgewerkt met noten/druiven/  
gedroogde vruchten en seizoensfruit.

**HOOFDSCHOTEL** 300gr

€ 13,50/pers

**DESSERT** 180gr

€ 9,50/pers

U kan uw schotel nog verrijken met oa.

- Vijgenbrood of vijgenconfituur
- Kweeperenpasta (superlekker bij Manchegokaas)
- Cheesebread met Porto en pecannoten

### MEAT & CHEESE (vanaf 6 personen)

**Mix van heerlijke** artisanale kazen uit oa. België, Nederland, Frankrijk, Italië, Denemarken, ... **en pure charcuterie “Glorius” uit eigen land.**  
**Deze schotel wordt afgewerkt met noten/olijven/gedroogde vruchten/marmelades/vers seizoensfruit.**

**HOOFDSCHOTEL**

€ 15,-/pers

## BUFFETTEN

### KOUD EN WARM BUFFET (vanaf 10 pers.)

€ 28,-/pers

#### KOUD

- Gerookte zalm en
- Tomaat gevuld met grijze garnalen en
- Parmaham met meloen en
- Carpaccio van kip en
- Tagliata (gebraden rundsvlees) met rucola & pesto en
- Beenham met asperges en groentenboeket en
- Brood en boter

#### WARM

##### Keuze uit:

- Toscaans runderstoofpotje (zomer + lente)
- Tongrolletjes (2) met grijze garnaaltjes in witte wijnsaus
- Kalkoenrollade met champignonroomsaus (winter + herfst)
- Hertenragout met boschampionns (winter + herfst)

Tot 20 personen kan U 2 warme gerechten kiezen. Vanaf 20 personen kan U 3 gerechten kiezen.

### ITALIAANS BUFFET (vanaf 10 pers.)

€ 22,-/pers

#### KOUD

- Carpaccio van rundsvlees met rucolasalade & pesto en
- Tomaat mozzarella met extra vierge olijfolie en
- Carpaccio van kip met citrus vinaigrette en
- Parmaham met meloen en
- Brood en boter

#### WARM

##### Keuze uit:

- Penne met verse zalm en garnituur van gerookte zalm
- Vegetarische lasagne
- Macaroni met ham en kaas
- Spirelli all' arrabbiata (veggie)
- Penne carbonara
- Lasagna bolognaise

Tot 20 personen kan U 2 warme gerechten kiezen. Vanaf 20 personen kan U 3 gerechten kiezen.

Bain-marie om deze gerechten na het opwarmen warm te houden GRATIS bijgeleverd.

## BUFFETTEN

### FEESTBUFFET (vanaf 6 pers.)

€ 22,-/pers

- Gerookte zalm
- Tomaat gevuld met Oostendse vissalade, afgewerkt met grijze garnalen
- Meloen met Italiaanse ham
- Gebakken kipfilet afgewerkt met vers fruit
- Rosbief en beenham met groentjes en mimosa van hoeve-ei
- Aangepaste sausjes
- Brood en boter

### FEESTBUFFET DE LUXE (vanaf 10 pers.)

€ 26,-/pers

- Gerookte zalm
- Tomaat gevuld met grijze garnalen
- Meloen met Italiaanse ham
- Gebakken kipfilet afgewerkt met vers fruit
- Carpaccio van rundsvlees met rucola en pesto
- Porchetta tonato
- Tomatensalade en boontjes
- Aangepaste saus
- Brood en boter



# ALLERGENEN

Graag informeren wij U in de winkel omtrent allergenen in ons aanbod.

Omdat de samenstelling in onze producten ten alle tijden kunnen wijzigen is het moeilijk om deze in onze folder te vermelden.

In de winkel hebben wij een app ter beschikking waarin U al onze producten terugvindt die U WEL mag eten!

Het aanbod allergenen vrije producten is groter dan U denkt.



SOJA



SCHAALDIEREN



PINDA'S



LUPINE



SELDERIJ



VIS



ZWAVELDIOXIDE



EIJES



MOSTERD



LACTOSE



GLUTEN



SESAMZAAD



## SUPRISE BRODEN

### BRODEN BELEGD MET CHARCUTERIE/SALADES EN KAAS

6 personen, 2kg	€ 42,-
10 personen, 3kg	€ 59,-

### BRODEN GEVULD MET MINI SANDWICHES

Mini sandwiches met gevarieerd beleg	€ 1,20/st
Mini pistolets	€ 1,50/st
Mini sandwiches met gerookte zalm/heilbot	€ 1,75/st
Tapas broodjes	€ 1,75/st
Sierkorst	€ 8,-/st

Mini sandwiches worden gepresenteerd op een schotel of in een sierkorst en altijd mooi in cadeauverpakking met strik afgeleverd.

## SOEPEN

Tomatenroomsoep	€ 4,-/liter
Soepballetjes apart verkrijgbaar	
Witloofsoepje met grijze garnalen	€ 7,-/liter
Bisque van kreeft met vleugje cognac	€ 10,-/liter

Alle soepen bij het verwarmen even laten opkoken.

Elke dag een groot aanbod andere verse soepen verkrijgbaar in onze koeltoonbank.



**CHARCUTERIESCHOTEL (vanaf 4 pers.)** € 10,-/pers

Onze beste charcuterie afgearneerd met rucolasla, olijven en pasteisauz

**Supplement stokbrood: wit / meergranen en groenten**  
+ € 5,-/pers

**NOORSE VISSCHOTEL (250 gr.vis/pers)** € 17,-/pers

- Gerookte zalm
- Gerookte forel
- Gerookte heilbot
- Tomaatje gevuld met Oostendse vissalade
- 2 sausjes inbegrepen

**Supplement tomaat garnaal ipv Oostendse** € 2,-/pers

**KREEFTENSCHOTEL "BELLE VUE"** € 23,-/pers

Halve kreeft klassiek afgewerkt met kropsla, gepelde tomaat, gekookt hoeve-eitje en 2 sausjes.

**BIJGERECHTEN**

Aardappelsalade € 9,-/kg  
Broodjes (3 mini's) en boter € 1,50/pers

## APERITIEF

### TAPASSCHOTEL (vanaf 4 personen)

€ 7,50/pers

Diverse mediterrane hapjes zoals:

- Olijven
- Manchego
- Italiaanse ham
- Chorizo
- Scampi
- Ansjovis
- Tapenade
- Huisgemaakte toastjes en grissini's

### KOUDE HAPJES

#### ROYAL ASSORTIMENT (12 stuks)

€ 20,-

- Vitello tonnato
- Geitenkaas afgewerkt met wortelcreme en radijs
- Zalmousse afgewerkt met gerookte zalm

#### LUXE ASSORTIMENT (12 stuks)

€ 22,-

- Cocktailglasje tomaat garnaal
- Eendenmousse met appel-peer compote
- Gerookte zalm met dilleroom

#### APERITIEFHAPJES INDIVIDUEEL

€ 2,-/st

- Carpaccio van rundsvlees
- Eendenmousse met uienconfijt
- Gerookte zalm met dilleroom
- Meloen met Italiaanse ham
- Cocktailglasje tomaat garnaal
- Kingkrab met komkommer
- Geitenkaas afgewerkt met wortelcreme
- Tartaar van rund afgewerkt met een truffelmayonaise

**Te bestellen min. 6 stuks/soort**

#### LUXE OVENHAPJES (15 stuks)

€ 14,-

- 3x kip-vidé
- 3x prei-ham
- 3x mini-worstenbroodjes
- 3x mini-pizza
- 3x garnaal



## A LA CARTE

### KOUDE VOORGERECHTEN

Meloen met Italiaanse ham	€ 8,-/pers
Carpaccio van rundsvlees/rucola & pesto	€ 9,-/pers
Grijze garnalencocktail	€ 10,-/pers
Verse geitenkaas/wortelcreme & radijs	€ 8,-/pers
Vitello tonnato	€ 10,-/pers

### WARME VOORGERECHTEN

Scampi's (6st./pers) afgewerkt met tagliatelle in kreeftensausje of in zachte curry	€ 9,-/pers
Vispannetje met zalm, kabeljauw en tong	€ 12,-/st
St. Jacobsschelp	€ 8,-/st
Ambachtelijke kaaskroketten	€ 1,75/st
Ambachtelijke garnaalkroketten	€ 3,75/st

Deze gerechten worden allemaal op individuele borden afgeleverd, tenzij u ons vraagt dit op grote schotels te dresseren.



## WARME GERECHTEN VIS (vanaf 2 pers)

### **NORMANDISCHE VISSCHOTEL**

€ 16,50/pers

4 tongrolletjes op een jullienne van prei en wortel, afgewerkt met mosseltjes, grijze garnalen en witte wijnsaus

### **VISPANNETJE**

€ 15,50/pers

Stukje zalm, stukje kabeljauw en 2 tongrolletjes op een jullienne van groenten, afgewerkt met grijze garnalen en witte wijnsaus

### **ZALM MET PREI**

€ 15,50/pers

Mooi stuk gebakken zalm op prei, afgewerkt met een preiroomsausje en grijze garnaaltjes

### **SCHARTONGROLLETJES "MANTUA"**

€ 15,50/pers

4 schartongrolletjes op prei, overgoten met en kreeftensausje en grijze garnaaltjes

**Vergeet niet bij uw warme visgerechten aardappelpuree te bestellen!**

Deze gerechten worden allemaal in eigen keuken gemaakt en afgeleverd in ovenbestendige wegwerpverpakking met daarover aluminiumfolie. U kan deze best ongeveer 40min. opwarmen in een voorverwarmde oven op 180°C.

## WARME GERECHTEN

### VLEES (vanaf 2 pers)

#### MEHELSE KOEKOEKFILET OP GROOTMOEDERS WIJZE

€ 9,50/pers

“supreme” van koekoek in een klassieke saus, afgewerkt met champignons, spekjes en zilveruitjes

serveertip: gebakken witloof/kroketten/...

#### DUO VAN LAM MET HONING-TIJMSAUSJE € 12,90/pers

Lamskroontje en tournedos uit Nieuw-Zeeland met een licht zoete tijmsaus

serveertip: warm groentenassortiment/gratin/kroketjes

#### KALKOENROLLADE “FINE CHAMPAGNE” € 9,50/pers

Kalkoenrolletje gevuld met een fijne vulling van gevogeltegehakt en champignons, overgoten met onze fine champagnesaus

serveertip: gebakken witloof/appel-veenbeschutney/kroketjes

#### ORLOFFGEBRAAD VAN KALF € 12,90/pers

Gebakken kalfsgebraad gevuld met kaas en ham, overgoten met een champignonroomsaus

serveertip: warm groentenassortiment/puree/kroketjes

#### ORLOFFGEBRAAD VAN VARKEN € 8,90/pers

Gebakken varkensgebraad gevuld met kaas en ham, overgoten met een champignonroomsaus

serveertip: warm groentenassortiment/puree/kroketjes



## GARNITUREN

### GROENTEN

<b>Warme groenten variatie</b>	€ 5,50/pers
gebakken witloof/champignons/tomaatjes/boontjes/wortelen	
<b>Gebakken witloof (4 st)</b>	€ 6,-/doos

### AARDAPPELGERECHTEN

<b>Aardappelpuree (500gr)</b>	€ 8,-/kg
<b>Gratin Dauphinois (500gr)</b>	€ 9,50/kg
<b>Groentepuree wortel/knolselder/savooi (500gr)</b>	€ 8,50/kg
<b>Aardappelkroketten</b>	€ 0,30/st
<b>Gebakken rozemarijnkrieltjes (500gr)</b>	€ 9,50/kg

### WARME SAUZEN

<b>Kreeftensaus</b>	€ 14,-/liter
<b>Witte wijnsaus</b>	€ 14,-/liter
<b>Runds, kalfs en wild fond uit eigen keuken</b>	€ 12,-/liter
<b>Béarnaise</b>	€ 12,-/liter
<b>Peperroomsaus</b>	€ 12,-/liter
<b>Champignonroomsaus</b>	€ 12,-/liter

Deze sauzen worden allemaal in eigen keuken gemaakt op basis van verse fond en verse room.

## DESSERTEN

<b>Chocolademousse</b>	€ 2,75
<b>Duo van chocolademousse</b>	€ 3,-
<b>Tiramisu</b>	€ 3,-
<b>Vlaamse tiramisu met speculoos &amp; advocaat</b>	€ 3,25

### DESSERTENBUFFET € 8,-/pers

Een mooie variatie van dessertglaasjes/mini bisquit met fruitbavarois/cappuccinogebak/javanais afgewerkt met vers fruit.  
Soireegebakjes in diverse smaken  
Huisgemaakte dessertglaasjes met oa. chocolademousse/duo chocolademousse/tiramisu/panna cotta/...



## GOEMINNE MORTSEL

Guido Gezellelaan 5 • 2640 Mortsel

Tel. 03 449 96 25

[order@goeminnemortsel.be](mailto:order@goeminnemortsel.be) • [www.goeminnemortsel.be](http://www.goeminnemortsel.be)

### Openingsuren:

Ma - Zat 7u30 - 18u

Zon.-feestdagen 7u30 - 13u

Do GESLOTEN

---

## GOEMINNE KONTICH

Mechelsesteenweg 48 • 2550 Kontich

Tel. 03 888 60 02

[order@goeminnekontich.be](mailto:order@goeminnekontich.be) • [www.goeminnekontich.be](http://www.goeminnekontich.be)

### Openingsuren:

Ma - Vrij 8u - 18u

Do 8u - 13u

Zat. 7u30 - 17u

Zon.-feestdagen GESLOTEN