



CULINAIRE SLAGERIJ
GOEMINNE

FEESTFOLDER



GEZELLIG TAFELEN

GOURMET

€ 10,95 / BOX € 18,50

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

VISGOURMET

€ 16,50 / BOX € 24,-

- 2x scampi natuur
- Coquille "Thai adventure"
- Kabeljauwhaasje "Indian mystery"
- Tonijnsteak
- Zalmspiesje met dille
- 1x gamba

VEGGIEGOURMET

€ 12,95 / BOX € 20,50

- Berloumi grillkaas
- Tzaybrochette (vleesvervanger op basis van soja met citroengras/gember)
- Vegan burger
- Groenten burger
- Afgewerkt met grill groentjes

KINDERGOURMET

€ 5,95

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

GEZELLIG TAFELEN

FONDUE

€ 8,95 / BOX € 16,50

- Rundsteak
- Kalkoensteak
- Varkenssteak
- Fondue bolletjes
- Spek bolletjes
- Lamsteak i.p.v. varkenssteak + €1,-

TEPPANYAKI (vanaf 4 pers.)

€ 15,50/ BOX € 23,-

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

KOUDE SAUS

€ 8,-/kg

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

WARMER SAUS

€ 12,-/kg

Peperroom/champignonroom/béarnaise/...

KOUDE GROENTEN

€ 5,50/pers

Tomaten salade/komkommer salade/boontjes/witte kool salade/geraspte wortelen/bloemkool- broccoli salade

WARMER GROENTEN

€ 5,50/pers

Witloof/champignons/tomaat/boontjes en wortelen

PANNENKOEKENDIEG

€ 5,-/liter

WAT KAN U VERWACHTEN BIJ EEN BOX (vanaf 4 pers.)

KOUDE GROENTEN
AARDAPPELSALADE
PASTASALADE
SAUS
coctail/look/ BBQ
STOKBROOD



GEZELLIG TAFELEN

RACLETTE

€ 16,50/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

€ 25,-





SAY CHEESE & MEAT

KAASSCHOTEL (vanaf 4 pers.)

Een mooie variatie van "eigen bodem" kazen 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 300 g

€ 13,95/pers

DESSERT 180 g

€ 9,95/pers

MEAT & CHEESE (vanaf 4 pers.)

€ 15,-/pers

Mix van heerlijke artisanale kazen uit oa. België, Nederland, Frankrijk, Italië,... en pure charcuterie "Glorius" uit eigen land en huisgemaakte specialiteiten.

Deze schotel wordt afgewerkt met noten/olijven/gedroogde vruchten/marmelades/vers seizoensfruit.

BROODMAND (vanaf 4 pers.)

€ 3,-/pers

Mix van verschillende soorten mini pistolets, wit en meergranen stokbrood. Dit ook vergezeld van noten/abrikozenbroden.
Botertjes inbegrepen.

BUFFETTEN

KOUD EN WARM BUFFET (vanaf 10 pers.)

€ 30,-/pers

KOUD

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

WARM

Keuze uit:

- Kalkoenstoofpotje in een paprika roomsausje (zomer + lente)
- Tongrolletjes met grijze garnaaltjes in witte wijnsaus
- Kalkoenrollade met champignonroomsaus (winter + herfst)
- Hertenragout met boschampignons (winter + herfst)

Tot 20 personen kan U 2 warme gerechten kiezen.

Vanaf 20 personen kan U 3 gerechten kiezen.

**KOUD EN WARM ITALIAANS BUFFET
(vanaf 10 pers.)**

€ 26,-/pers

ANTIPASTI

- Carpaccio van rundsvlees met rucolasalade & pesto **en**
- Tomaat mozzarella met extra vierge olijfolie **en**
- Carpaccio van kip met citrus vinaigrette **en**
- Italiaanse ham met meloen **en**
- Porchetta tonato **en**
- Brood en boter

PASTA

Keuze uit:

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

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

ITALIAANS BUFFET (enkel koude gerechten) € 22,-/pers
(vanaf 8 pers.)

ANTIPASTI

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

PASTA

- Pastasalade "primavera" met huisgemaakte pesto, geconfijte tomaatjes, rucolasla en parmesanschilders
- Pastasalade "classic" met yoghurt dressing, frisse groentjes en ham
- Pastasalade "tuna" met tonijn, rode ui, paprikablokjes, komkommer en een paprikadressing

Tot 20 personen kan U 2 pastasalades kiezen.

Vanaf 20 personen kan U 3 pastasalades kiezen.

FEESTBUFFET (vanaf 6 pers.) € 24,-/pers

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

FEESTBUFFET DE LUXE (vanaf 10 pers.) € 27,-/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
- Huisgemaakte cocktailsaus
- 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



EITJES



MOSTERD



LACTOSE



GLUTEN



SESAMZAAD

SUPRISE BRODEN

BRODEN BELEGD MET CHARCUTERIE/SALADES EN KAAS

| | |
|--------------------|--------|
| 6 personen, 2kg | € 45,- |
| 8-10 personen, 3kg | € 59,- |

BRODEN GEVULD MET MINI SANDWICHES

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| Mini sandwiches met gevarieerd beleg | € 1,25/st |
| Mini pistolets | € 1,50/st |
| Mini sandwiches met gerookte zalm | € 1,75/st |
| Tapas broodjes | € 1,75/st |
| Mini wraps | € 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 betere en huisgemaakte charcuterie afgearneerd met rucolasla, olijven en pasteisau

NOORSE VISSCHOTEL (vanaf 4 pers.)

€ 17,-/pers

- Gerookte zalm
- Gerookte forel
- Gerookte heilbot
- Tomaatje gevuld met Oostendse vissalade
- Huisgemaakte cocktailsaus en tartaar inbegrepen

KREEFTENSCHOTEL "BELLE VUE"

€ 23,-/pers

Halve kreeft klassiek afgewerkt met kropsla, gepelde tomaat, gekookt hoeve-eitje, huisgemaakte cocktailsaus en mayonaise

BIJGERECHTEN

Aardappelsalade

€ 9,-/kg

Broodjes (3 mini's) en boter

€ 1,50/pers

APERITIEF

TAPASSCHOTEL (vanaf 4 pers.)

€ 7,50/pers

Diverse mediterrane hapjes zoals:

- Olijven en Manchego kaas
- Italiaanse ham/Chorizo/tapasballetjes
- Saltufo truffelsalami
- Scampi en/of ansjovis
- Tapenade van aubergine en houmous
- Huisgemaakte toastjes en grissini's

KOUDE HAPJES

ROYAL ASSORTIMENT (12 stuks)

€ 20,-

- Vitello tonato
- Geitenkaas afgewerkt met pompoen en radijs
- Zalmmousse afgewerkt met gerookte zalm

LUXE ASSORTIMENT (12 stuks)

€ 22,-

- Cocktailglaasje 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
- Cocktailglaasje tomaat garnaal
- Kingkrab met komkommer
- Geitenkaas afgewerkt met pompoen en radijs
- Tartaar van rund afgewerkt met een truffelmayonaise
- Tataki van tonijn met wakame, edamameboontjes & wasabicrème

Te bestellen min. 6 stuks/soort

WARME HAPJES

OVENHAPJES (15 stuks)

€ 14,-

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

APEROBOUTJES in Oosterse marinade (8 stuks)

€ 7,95



A LA CARTE

KOUDE VOORGERECHTEN

| | |
|--|-------------|
| Meloen met Italiaanse ham | € 9,-/pers |
| Carpaccio van rundsvlees/rucola & pesto | € 9,-/pers |
| Grijze garnalencocktail | € 10,-/pers |
| Verse geitenkaas/pompoen & radijs | € 9,-/pers |
| Vitello tonnato | € 11,-/pers |
| Tataki van tonijn/wakame/edamame boontjes/quinoa | € 12,-/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 kaaskroketter | € 1,75/st |
| Ambachtelijke garnaalkroketter | € 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, grijze garnaaltjes en Zeeuwse mosseltjes

SCHARTONGROLLETJES "NANTUA"

€ 15,50/pers

4 schartongrolletjes op prei, overgoten met een kreeftenaus en grijze garnaaltjes

Vergeet niet bij uw warme visgerechten uw aardappelgerecht 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)

VOL AU VENT VAN MECHELSE KOEKOEK EN BOSPADDESTOELEN EN CROUTE

€ 9,50/pers

Klassieke bereiding afgewerkt met room en bospaddestoelen vergezeld van een bladerdeeggebakje

serveertip: gebakken witloof/kroketjes

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

€ 9,50/pers

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

serveertip: warm groentenassortiment/puree/kroketjes



GARNITUREN

GROENTEN

| | |
|---|-------------|
| Warme groenten variatie | € 5,50/pers |
| gebakken witloof/champignons/tomaatje/boontjes/wortelen | |
| Gebakken witloof (4 st) | € 6,-/doos |

AARDAPPELGERECHTEN

| | |
|--|-----------|
| Aardappelpuree (500gr) | € 4,25/st |
| Gratin Dauphinois (500gr) | € 5,50/st |
| Groentepuree wortel/knolselder/savooi (500gr) | € 4,50/st |
| Aardappelkroketten | € 0,30/st |
| Gebakken rozemarijnkrieltjes (500gr) | € 5,50/st |

500gr is voor ± 2 personen

WARME SAUZEN

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

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

DESSERTEN

| | |
|--|--------|
| Chocolademousse | € 3,- |
| Duo van chocolademousse | € 3,- |
| Tiramisu | € 3,25 |
| Vlaamse tiramisu met speculoos & advocaat | € 3,50 |

DESSERTENBUFFET

Een mooie variatie van dessertglaasjes/mini bisquit met fruitbavarois/cappuccinogebak/javanais afgewerkt met vers fruit.

HUISGEMAAKTE DESSERTGLAASJES

| | |
|--|--------|
| mix van chocolademousse/tiramisu/panna cotta | € 1,50 |
|--|--------|



GOEMINNE MORTSEL

Guido Gezellelaan 5 • 2640 Mortsel

Tel. 03 449 96 25

order@goeminnemortsel.be

www.goeminnemortsel.be

Openingsuren:

Ma - Zat 8u - 18u

Zon.-feestdagen 8u - 13u

Do GESLOTEN

GOEMINNE KONTICH

Mechelsesteenweg 48 • 2550 Kontich

Tel. 03 888 60 02

order@goeminnekontich.be

www.goeminnekontich.be

Openingsuren:

Ma - Vrij 8u - 18u

Do 8u - 13u

Zat. 7u30 - 17u

Zon.-feestdagen GESLOTEN