



A la carte kant-en-klare gerechten - Niet geldig met oudjaar

Soepen

Zachte tomaten pompoensoep	€ 8,50
Frisse waterkerssoep	€ 9,90

Voorgerechten

Rosé gebraden rosbeef met rucola & pijnboompitjes	€ 16,50
Scampi's met fijne groentjes in zachte currysous	€ 17,50
Vitello tonnato	€ 17,50

Hoofdgerechten

Konijnenbout op Vlaamse wijze & aardappelpuree	€ 28,50
Stooppotje van wild met wildgarnituur & gratin	€ 28,50
Zalmfilet met preisous & aardappelpuree	€ 26,50

Desserten

Kerstgebakje	€ 9,50
Citroentaartje	€ 9,50
Kaasbordje afgewerkt met noten & vers fruit	€14,50



De Genieter – Kempen

03 605 18 13

www.degenieter.be ,info@degenieter.be

KERST

KERSTMENU

Zachte tomaten-pompoensoep *
of
Frisse waterkerssoep*
—
Trio van wildpastei of scampi met fijne
groente in lichte currysousje of rosbief
met rucola en pijnboompijtes
—
Sappige kalkoenoster met kastanje
champignonsaus & kroketten**
of
Konijnenbout op Vlaamse wijze &
kroketten**
—
of
Stoofpotje van wild, appeltje met lekkere
veenbesjes & aardappelgratin**
of
Zalmfilet met preisous & aardappelpree**
—
Kerstgebakje of fris citroentaartje of een
kaasbordje

Per Persoon

Prijs menu zonder voorgerecht € 41,50

Prijs menu met voorgerecht € 57,00

Portie warme groenten € 8,50

*De soep dient per soort voor min. 2 personen
genomen te worden.

**De aardappelbereiding kan u steeds wijzigen
volgens uw eigen voorkeur!

! De ambachtelijke kroketten dienen in
een friteuse gebakken te worden !

KOUD KERSTBUFFET

€ 34,50 P.P.

Rolletje gerookte zalm
Tomaatje met tonijnsla
Gevuld hoeve eitje
Vis pastei
—
Ovengebakken kalkoen
Italiaans gedroogde ham
gegarneerd met vers fruit
Brie met z'n notengarnituur
—
Drie soorten slabuffet
Brood en goeie boter

KAASSCHOTEL € 20.50 P.P.

Een gegarneerde schotel met fruit en
noten als hoofdgerecht, bestaande uit
klassieke kazen maar ook enkele
speciale kazen van verschillende landen.
Allemaal op punt voor een geslaagde
kaasavond!

OUDJAAR

KOUD FEEST BUFFET

€ 40,50 P.P.

Tomaatje met grijze garnalen
—
Noors gebakken zalmfilet met zeezout
—
Gerookte forel
—
Gevuld hoeve eitje
—
Parmaham met vers fruit
—
Italiaans gebrad - Porchetta
—
Abdijkaas z'n notengarnituur
—
Drie soorten slabuffet
Brood en goeie boter
—
Eventueel aangevuld
met een warm gerecht!*

*Hoofdgerechten zie hiernaast,
Aangepaste portie € 19,50 p.p.

KAAS- & CHARCUTERIESCHOTEL € 20.50 P.P.

Naast verschillende kazen is er ook een
fijne assortiment charcuterie, alsook huisgemaakte
boterhamslaatsjes. Deze schotel wordt afgewerkt
met fruit en noten.

WARME GERECHTEN

Zonder het buffet | bij het buffet
€ 30,50 P.P. | 19,50 P.P.

kabeljauwfilet met fijne
groeten, aardappelpuree
of
Stoofpotje van hert,
aardappelgratin & z'n garnituur
of
Parelhoenborst
rozemarijnsaus &
ambachtelijke kroketten

! De ambachtelijke kroketten dienen in
een friteuse gebakken te worden !

