

Buffet | Vanaf 30 personen

Genieten van een diner in buffetvorm in een prachtige en sfeervolle omgeving.

Zowel met uw vrienden en familie, als met uw zakenpartners is de Raedtskelder uitermate geschikt. Hieronder vindt u een greep uit de tal van mogelijkheden die wij bieden. Uiteraard is maatwerk ook mogelijk.

Soepen

Diverse soepen afgestemd op het seizoen. Geserveerd met brood en smeersels.

Soepen	Prijs INCL.BTW p.p.	Prijs EXCL. BTW p.p.
Soep Grote portie	5,-	4,60
Soep Kleine portie (picardi glas)	2,75	2,50
Soep Keuze uit twee soorten	+2,50	+2,30

Keuze buffet

Onderstaand vindt u alle onderdelen waar een keuzebuffet uit kan bestaan. U kunt zelf een goed uitgebalanceerd buffet samenstellen met de gerechten van uw voorkeur. In de tabellen vindt u de mogelijkheden en de bijbehorende prijzen. Elke tabel geeft aan hoeveel gerechten u per onderdeel kunt uitkiezen.

Keuze buffetten	I	II	III	IV	V	VI
Maaltijdsalades Koude schotels	-	3	2	2	2	2
Groenten Groene salades	2	3	2	2	3	3
Warme gerechten	1	-	1	2	2	3
Warme bijgerechten	1	-	2	2	3	3
Brood met diverse smeersels	1	1	1	1	1	1
Prijzen INCL. BTW p.p.	21,50	22,50	25,-	28,-	30,-	32
Prijzen EXCL. BTW p.p.	19,70	20,65	22,95	25,70	27,50	29,35

Vooraf samengesteld buffet

De onderstaande buffetten zijn in zijn geheel samengesteld, Een compleet buffet zonder keuzestress!

Speciaal buffetten	Prijs INCL.BTW p.p.	Prijs EXCL. BTW p.p.
Pasta buffet	20,-	18,35
Stamppot buffet	22,-	20,20
Koud buffet	23,-	21,10
Tapas buffet	26,-	23,85
Mediterraans buffet	28,-	25,70
Winter buffet	27,-	24,80

Desserts

Sluit het buffet af met een heerlijk dessert.

Dessert	Prijs INCL.BTW p.p.	Prijs EXCL. BTW p.p.
Dessert coupe (verschillende opties)	7,-	6,45
Witte chocolade cheesecake met ijs	7,50	6,90
Kaas plateau	10,-	9,20
Grand dessert buffet	12,50	11,45



Drankarrangementen en extra's

Arrangementen en extra's	Prijs INCL. BTW p.p.	Prijs EXCL. BTW p.p.
Drankarrangementen		
Diner ontvangstarrangement ontvangst met Cava (30 min)	10,-	8,90
Diner drankarrangement (3 uur)	21,50	19,10
Diner drankarrangement (4 uur)	27,50	24,45
Arrangementen kids		
Drankarrangement kids 3 uur	12,50	11,50
Drankarrangement kids 4 uur	15,-	13,75
Extra 's		
Artiestenmaaltijd prijs p.p.	15,00	13,75
Bruidstaart laten uitserveren als dessert	2,50	2,30
Tafels ingedekt met tafellinnen (toeslag p.p.)	1,50	1,40

Zaalhuur

Voor het afhuren van de locatie berekenen wij per arrangement/dagdeel de zaalhuur.

Het combineren van verschillende arrangementen kan een korting v/d zaalhuur met zich meebrengen.

Plaatst u een boeking op maandag, dinsdag of woensdag?

Dan ontvangt u een korting van 25% op de zaalhuur.

Zaalhuur buffet	Prijs INCL. BTW	Prijs EXCL. BTW
Zaalhuur bij een omzet tot €1250,-	200,-	165,30
Zaalhuur bij een omzet tussen €1250- tot €1700,-	150,-	123,95
Zaalhuur bij een omzet tussen €1700- tot €2150,-	50,-	41,35
Zaalhuur vervalt bij een omzet boven de €2150,-	0,-	0,-



Keuze buffet

Maaltijdsalades / Koude schotels

- Pasta fusilli/tonijnsalade (koud)

Een salade van tri colore fusilli met tonijn, lente ui, kappertjes en een romige dressing gearganeerd met diverse soorten vis.

- Huisgemaakte rundvleessalade

Een salade op basis van rundvlees, rijkelijk gearganeerd met diverse soorten vleeswaren en bijpassend garnituur.

- Luxe aardappel/vissalade

Een vissalade gearganeerd met diverse soorten vis zoals zalm, heilbot, garnalen en zeevruchten met lollo rosso, citroen en dille.

- Waldorfsalade

Een salade van selderij met appel, walnoten en kip gearganeerd met vers fruit.

- Mexicaanse aardappelsalade

Een salade van aardappel met paprika, maïs en verse koriander op smaak gebracht met Mexicaanse kruiden.

- Pastasalade

Een salade van pasta met kip, pesto en Parmezaanse kaas.

- Bulgur salade

Een salade van bulgur met geitenkaas en zuidvruchten.

- Midden oosterse salade

Een salade met peulvruchten, kikkererwten, linzen, gegrilde groenten met een dressing van ras el hanout.

- Ardenner schotel

Een plateau met diverse soorten luxe vleeswaren zoals: fricandeau, gegrilde ham, Ardenner paté en Ardenner ham. Geserveerd met toast.

Groentes / Groene salades

- Tomatensalade

Verse tomatensalade met verse basilicum en balsamico azijn.

- Gemengde bladsla salade

Een salade van eikenbladsla, lollo rosso, rucola, komkommer, tomaat, pijnboompitten en een lichte dressing.

- Salade Niçoise

Een bladsalade met tonijn, paprika, lente ui, olijven en een Franse dressing.

- Salade haricots verts

Salade van verse haricots verts met spek, crouton, tomaat, rode uitjes en mosterddressing.

- Griekse salade

Salade van diverse slasoorten met paprika, tomaat, komkommer, olijven en feta.

Op smaak gebracht met olijfolie en verse basilicum.

- Roquefort kaas gecombineerd met zoet en zout

Een combinatie van Roquefort, peer en een frisse frambozen dressing en spek, crouton en rucola.

- Wintersalade

Verse salade met diverse kool, radijs, winterpeen en kruidendressing.

- Stoofpeertjes

Heerlijke stoofperen: koud geserveerd.



Groentes / Groene salades (2)

- Chinese koolsalade

Een salade van diverse kool, Oosterse groente en een frisse dressing.

- Komkommer salade

Verse komkommersalade met bieslook en een dille dressing.

- Meloen salade (alleen in het seizoen)

Verse soorten meloen

- Groene salade

Diverse slasoorten met komkommer, groene paprika en boontjes.

- Salade gegrilde groenten

Een salade van rucola en een assortiment van gegrilde groenten.

- Bieten & Knol salade

Een salade gebaseerd op diverse bietsoorten zoals chioggia, rode en gele biet en knollen als meiraap, koolrabi en venkel.

- Zoet zure salade

Een frisse salade met paksoi, wortel, bamboe, taugé en pinda's.

- Gepickelde groenten

Een zoetzure salade van diverse groenten.

Warme gerechten

- Warme beenham

Warme beenham; vers van het mes geserveerd met port/tijm saus.

- Varkenshaas in champignonroomsaus

Stukjes varkenshaas geserveerd in een romige saus van champignons.

- Pulled pork

Rilette van zacht gegaard varkensvlees met BBQ saus

- Rollade

Een gevulde rollade van kip met roomsaus

- Albondigas

Spaanse gehaktballetjes in een goed gevulde tomatensaus.

- Boeuf Bourguignon

Stoofpot van rundvlees met sjalotten, op smaak gebracht met verse kruiden en gesmoord in een rode wijnsaus.

- Javaanse schotel

Rundvleesreepjes geserveerd in een pittige oosterse saus, goed gevuld met verse groenten.

- Hazenpeper (alleen in het seizoen)

Stoofpot van haas op smaak gebracht met verse kruiden en gesmoord in rode wijn en kruidenmelange.

- Pikante kung-bo kip

Stukjes gemarineerde kip geserveerd in een licht pikante saus met roergebakken groenten.

- Oosterse kip (saté)

Gemarineerde kippendijen met een Indonesische satésaus.

- Brabantse hoender

Kruidig gemarineerde kip drumsticks

- Kipschotel

Gemarineerde kip in een tomatensaus met pure chocolade

- Provençaalse visschotel

Visschotel uit de oven van diversen soorten vis, groenten en Provençaalse kruiden.



Warme gerechten (2)

- Franse kabeljauwschotel

Kabeljauwmoten gestoofd in witte wijn met citroen en dille.

- Lasagne originale* ook vegetarisch mogelijk

Ovenschotel van pastalaagjes met een vulling van tomaat en gehakt.

- Tagliatelle carbonara* ook vegetarisch mogelijk

Pasta tagliatelle met een warme spek/kaas saus.

- Spaghetti bolognese* ook vegetarisch mogelijk

Pasta spaghetti met verse Italiaanse bolognese saus. Geserveerd met geraspte kaas.

** Kiest u een van deze gerechten dan vervalt er een warm bijgerecht.*

Warme bijgerechten

- Pommes duchesse

Vers gebakken aardappelrozetjes

- Aardappel gratin

Gegratineerde aardappel uit de oven

- Patatas bravas

Spaans gekruide aardappelpartjes uit de oven

- Roseval

Roseval aardappeltjes uit de oven met verse rozemarijn

- Gebakken aardappels

Vers gebakken aardappelblokjes

- Aardappelpuree

Gepureerde aardappelen

- Aardappel & Pastinaak puree

Gepureerde aardappelen en pastinaak

- Rösti

Vers gebakken aardappelpannenkoek

- Pandan rijst

Geurige witte rijst

- Meergranen rijst

Heerlijke rijst met diversen granen

- Parelgort

Parelgort met truffel

- Couscous

Couscous met gegrilde groenten

- Bulgur

Bulgur met abrikoos en dadel

- Wortels

Geroosterde wortels in alle kleuren

- Vergeten groenten

Gegrilde vergeten groenten zoals bieten, knollen en wortels

- Ratatouille

Een lekkere mix van een rijk assortiment groenten

- Hartige taart

van kaas, ham en broccoli



Vooraf samengesteld buffet

Pasta buffet

- Tagliatelle Carbonara (warm)

Pasta tagliatelle met een traditionele, Italiaanse spek/kaas saus.

- Spaghetti Bolognese (warm)

Pasta spaghetti met verse, Italiaanse bolognese saus geserveerd met geraspte kaas.

- Pasta/vis schotel

Een salade van pasta met tonijn, lente ui, kappertjes, een roomdressing en gearneerd met gerookte vis.

- Groene salade

Een salade van gemengde bladsla en groenten van het seizoen.

- Tomaten salade

Verse tomatensalade met verse basilicum en balsamico azijn.

- Olijven en zongedroogde tomaten

Stamppot buffet

- Stamppotten

Verse stamppot boerenkool, stamppot peen en uien, zuurkoolschotel gegratineerd uit de oven.

- Vleesgerechten

Verse rookworst en Winterse stoofschotel.

- Wintersalade

Winterse koolsalade met appel, rode biet, rozijnen en spekjes en een yoghurt dressing.

- Appel/peren compote

Huisgemaakte appelmoes met kaneel en stukjes peer.

- Stoofpeertjes

Peertjes gestoofd op grootmoeders wijze.

Koud buffet

- Rundvleessalade

Een salade op basis van rundvlees, rijkelijk gearneerd met diverse vleeswaren zoals fricandeau, salami, rosbief en bijpassend garnituur.

- Luxe vissalade

Een vissalade gearneerd met diversen soorten vis gearneerd met lollo rosso, citroen en dille.

- Appel/aardappelsalade (vegetarisch)

Een salade van aardappel, met appel, selderij, noten en rijkelijk gearneerd met diverse soorten vers fruit.

- Tomaten salade

Verse tomatensalade met verse basilicum en balsamicoazijn.

- Gemengde salade (vegetarisch)

Een salade van gemengde bladsla met komkommer, tomaat, pijnboompitten en een lichte kruidendressing.

- Franse koolsalade

Koolsalade met appel, rozijn en wijndressing.

Tapas buffet

- Spaanse salada patatas el piñas

Salade op basis van aardappel met verse ananas, gearneerd met diverse soorten fruit.

- Tomaten salade

Verse tomatensalade met verse basilicum en balsamico-azijn.

- Salada rosso

Salade van lollo rosso rijkelijk gevuld met paprika, tomaat, rode ui, Serano ham en besprenkeld met frambozendressing.



Tapas buffet (vervolg)

- Spaanse albondigas

Gehaktballetjes in een goed gevulde tomatensaus.

- Paella schotel

Warme paella schotel, Catalaans gekruide en gevuld met diverse zeevruchten.

- Pollo al ajillo

Warme, gekruide kippenpootjes met knoflook.

- Patatas bravas

Pittig, gekruide, gebakken aardappelpartjes.

- Diverse kleine tapas gerechten zoals:

Calamaris, diverse olijven, Chorizo worstjes en gemarineerde gamba's en ansjovis

Mediterraans buffet

- Salade Caprese

Tomaten salade met mozzarella, rucola, verse basilicum en balsamicodressing.

- Mediterrane salade

Knapperige bladsalade met gedroogde tomaatjes, olijven, feta, verse basilicum en balsamico dressing.

- Luxe vissalade

Een vissalade gearneerd met diverse gerookte vis, citroen en dille.

- Bonbons van aardappel en truffel

Aardappel/truffelsalade verpakt in carpaccio vlees gearneerd met Parmezaanse kaas.

- Schotel van Italiaanse vleeswaren

Heerlijke Italiaanse vleeswaren zoals Parma ham, Mortadella, Fuet worst en salami Felino.

- Stoofschotel

Toscane Stoofschotel van rundvlees met gedroogde tomaat, olijven en verse kruiden.

- Zalmschotel

Zalmfilet bedekt met een saus van tomaat en basilicum.

- Aardappels

Toscane Roseval aardappels uit de oven met rozemarijn en knoflook.

Winter buffet

- Pittige groene wintersalade

Groene salade met gestoofde Gieser Wilderman stoofperen, Gorgonzola Dolce en walnoot afgemaakt met een gekarameliseerde balsamico dressing.

- Koolsalade

Salade van diverse kool, rozijnen, appel, noten en romige dressing.

- Appelleicious salade

Een salade van knolselderij, aardappel met appel en rijkelijk gearneerd met blauwe kaas, gemarineerde appel, rode ui en kaascrouton.

- Winterse stoofpot

Stoofpot van rundvlees gestoofd met ui, zilverui, wortel en groenten, gesmoord met verse kruiden, laurier, kruidnagel en rode wijn.

- Pulled pork

Langzaam gegaard varkensvlees aangeboden met koolsalade.

- Stampot peen & uien

Stampot uit de oven met peen & uien.

- Aardappel gebakken

Kruimig gebakken aardappel

- Grootmoeders appelcompote

Huisgemaakt appelcompote met kaneel en steranijs.

- Stoofpeertjes met kaneel

Heerlijke stoofpeertjes bereid op grootmoeders wijze.



Informatie

De informatie m.b.t. dineren/buffetten in De Raedtskelder staat hieronder op alfabetische volgorde uitgeschreven.

Dranken

De drankarrangementen zijn zorgvuldig door ons samengesteld en zijn gebaseerd op gezelschappen in de familiale sfeer. Hierbij uitgaande van verschillende soorten arrangementen en "drinkers" aanwezig in een gezelschap.

Het drankpakket bestaat uit de volgende dranken:

Diverse frisdranken, diverse vruchtensappen, alcoholvrij bier, bier van de tap, rode wijn, rosé en witte wijn (zoet & droog)

Diner ontvangstarrangement

Ontvangst met een glas Cava, onbeperkt gebruik van het drankpakket d.m.v. bar- en plateauservice gemengde noten en zoute roomboterkoekjes op tafel.

Diner drankarrangement

Onbeperkt gebruik van het drankpakket d.m.v. plateauservice en plaatsen wij water en wijn op tafel. Na afloop serveren wij een kopje koffie of thee.

Duur | buffet

Voor de duur van een buffet rekenen wij minimaal 3 uur.

Naar wens is de duur en invulling van het arrangement aan te passen.

Tafels indekken | buffet

Wij dekken de tafels in met water- en wijnglazen, een servet en een kaarsje.

Het bestek en de borden kunt u zelf pakken vanaf het buffet.

Wenst u de tafels in te laten dekken met stoffen tafellinnen dan is dit uiteraard mogelijk.

Hiervoor brengen wij 1,50 p.p. in rekening.

Tafel opstellingen

Wij hebben de volgende tafels beschikbaar voor de indeling tijdens een diner/buffet

4-persoons tafels | 6 stuks

2-persoons tafels | 7 stuks

7-persoons ronde tafel | 1 stuk

6-persoons ronde tafels | 1 stuk

In totaal kunnen wij met bovenstaand meubilair voor 51 personen zitplaatsen creëren.

Voor grote groepen halen wij het extra meubilair uit onze opslag.

De volgende opstellingen zijn mogelijk met de tafels die wij standaard in De Raedtskelder hebben staan.

- Lange tafel (maximaal mogelijk tot 24 personen)

- Restaurant opstelling

Vegetarisch

In onderstaande buffetten zijn vlees-, vis- en vegetarische gerechten terug te vinden.

U geeft op het bevestigingsformulier aan hoeveel gasten er vegetarisch zullen eten, onze chef zal rekening houden met de vegetarische gasten en op de dag/avond zelf een bijbehorend gerecht samenstellen.

Wanneer door te geven? | Uiterlijk 7 dagen voor aanvang middels het bevestigingsformulier

Voedselallergie

Aanpassingen tijdens een lunch en/of diner kunnen een meerprijs met zich meebrengen.

Onze chef zal rekening houden met de allergieën en op de dag/avond zelf een bijbehorend gerecht samenstellen.

Wanneer door te geven? | Uiterlijk 7 dagen voor aanvang middels het bevestigingsformulier

