

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.

Soep

Diverse soepen in overleg (afgestemd op het seizoen).
Geserveerd met brood en smeersels. Vraag naar de mogelijkheden of suggesties!

Soep 1 keuze	Prijs INCL. BTW p.p.	Prijs EXCL. BTW p.p.
Kleine portie	3,50	3,20
Grote portie	4,80	4,40

Soep 2 keuzes	Prijs INCL. BTW p.p.	Prijs EXCL. BTW p.p.
Kleine portie	5,50	5,05
Grote portie	6,80	6,25

Keuze buffet

U kunt zelf een goed uitgebalanceerd buffet samenstellen met de gerechten van uw voorkeur. Elke tabel geeft aan hoeveel gerechten u per onderdeel kunt uitkiezen.

De gerechten staan uitgeschreven vanaf pagina 4

Keuze buffet Vanaf 30 personen	I	II	III	IV	V	VI
Maaltijdsalades Koude schotels		3	2	2	2	3
Groenten Groene salades	2	3	2	2	3	3
Warme gerechten	1		1	2	3	3
Warme bijgerechten	1		2	2	2	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.	19,75	20,65	22,95	25,70	27,55	29,40

Speciaal buffet

De speciaal buffetten zijn in zijn geheel samengesteld,
Een compleet buffet zonder keuzestress.

De gerechten staan uitgeschreven vanaf pagina 6

Speciaal buffet Vanaf 30 personen	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



Dessert

Sluit het buffet af met een heerlijk dessert

Dessert	Prijs INCL.BTW p.p.	Prijs EXCL. BTW p.p.
Brownie	7,-	6,45
Chocolade	7,-	6,45
Eton Mess	7,-	6,45
Pannacotta	7,-	6,45
Tiramisu	7,50	6,45
Witte chocolade cheesecake	7,50	6,90
Kaas plateau	12,50	11,50
Sharing ijs dessert	10,-	9,20
Grand dessert buffet	12,50	11,50

Brownie

Brownie met walnoten en ijs

Chocolade

Witte chocolademousse, pure chocolade brownie en melkchocolade-ijs

Eton Mess

Gemarineerd roodfruit met luchtige mousse en merengue

Panna cotta

Romige panna cotta met een fruit topping en ijs

Tiramisu

Het klassieke Italiaanse dessert

Witte chocolade cheesecake

Witte chocolade cheesecake en ijs

Kaas plateau

Diverse kazen en een assortiment van vijgenbrood, appelstroop, compôte en toast

Sharing ijsdessert

3 soorten ijs en diverse toppings

Grand dessert

Een proeverij van een aantal heerlijke desserts

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.



Overige informatie

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 buffet 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

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		
Bruidstaart laten uitserveren als dessert	2,50	2,30
Tafels ingedekt met tafellinnen (toeslag p.p.)	1,50	1,40



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 gemengde sla, citroen en dille.

- Mexicaanse aardappelsalade

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

- Pastasalade/ kip-pesto

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.

Groentes / Groene salades

- Tomatensalade

Verse tomatensalade met verse basilicum en balsamico azijn.

- Gemengde 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.

- Griekse salade

Salade van diverse slasoorten met paprika, tomaat, komkommer, olijven en feta. Op smaak gebracht met olijfolie en verse basilicum.

- Wintersalade

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

- Stoofpeertjes

Heerlijke stoofperen: koud geserveerd.

Groentes / Groene salades

- Chinese koolsalade

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

Warme gerechten

- Warme beenham

Warme beenham geserveerd met port/tijm saus.

- Varkenshaas in champignonroomsaus

Stukjes varkenshaas geserveerd in een romige champignonsaus

- 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

- Provençalse visschotel

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

Warme gerechten

- Franse kabeljauwschotel

Kabeljauwmoten gestoofd in witte wijn met citroen en dille.

- Lasagne originale | Vegetarisch mogelijk

Ovenschotel van pastalaagjes met een vulling van tomaat en gehakt.

- Tagliatelle carbonara | Vegetarisch mogelijk

Pasta tagliatelle met een warme spek/kaas saus.

- Spaghetti bolognese | Vegetarisch mogelijk

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

Warme bijgerechten

- Pommes duchesse

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



Warme bijgerechten

- Aardappelpuree

Gepureerde aardappelen

- Aardappel & Pastinaak puree

Gepureerde aardappelen en pastinaak

- Röstli

Vers gebakken aardappelpannenkoek

- Pandan rijst

Geurige witte rijst

- Parelgort

Parelgort met truffel

- Couscous

Couscous met gegrilde groenten

- Bulgur

Bulgur met abrikoos en dadel

- Wortels

Geroosterde wortels

- Vergeten groenten

Gegrilde vergeten groenten zoals bieten, knollen en wortels

- Ratatouille

Een lekkere mix van een rijk assortiment groenten

- Quiche

Vegetarische quiche

Speciaal buffet

De speciaal buffetten starten met brood en diverse smeersels

Pasta buffet

- Tagliatelle Carbonara

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

- Spaghetti Bolognese

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 gegarneerd 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 koosalade 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 gegarneerd met diverse vleeswaren zoals fricandeau, salami, rosbief en bijpassend garnituur.

- **Luxe vissalade**

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

- **Appel/aardappelsalade (vegetarisch)**

Een salade van aardappel, met appel, selderij, noten en rijkelijk gegarneerd 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, gegarneerd 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.

- **Spaanse albondigas**

Gehaktballetjes in een goed gevulde tomatensaus.

- **Paella schotel**

Warme paella schotel, Catalaans gekruid 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 gegarneerd met diverse gerookte vis, citroen en dille.

- **Bonbons van aardappel en truffel**

Aardappel/truffelsalade verpakt in carpaccio vlees gegarneerd 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.

- **Appelicious salade**

Een salade van knolselderij, aardappel met appel en rijkelijk gegarneerd 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.

- **Stamppot peen & uien**

Stamppot 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.



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.

Plaats 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,-

