

KEUZE BUFFET

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 om uw diner zo aangenaam mogelijk te maken. Het is mogelijk om vanaf 20 personen de locatie af te huren voor een besloten diner. Wij zijn u graag van dienst!

Naast de keuzebuffetten zijn hieronder ook de andere mogelijkheden aangegeven. Wenst u meer informatie? Neem dan zeker contact met ons op.

DINER ARRANGEMENTEN

		INCL. BTW
Keuze buffet	vanaf	21 p.p.
Walking dinner	vanaf	35. p.p.
Keuze driegangendiner		35 p.p.
Keuze viergangendiner		40 p.p.
Sharing dinner- 3 gangen		38 p.p.

Stel zelf uw buffet samen!

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

Tarieven KIDS (onder de 3 jaar oud)

Kinderen onder de 3 jaar oud zijn gratis, mits er speciaal voor hen een gerecht wordt gekozen. Geeft u uiterlijk een week voor aanvang aan hoeveel kinderen u verwacht, dan kunnen wij de prijzen voor u aanpassen op de eindfactuur.

Duur diner

Voor de duur van een buffet rekenen wij minimaal 3 uur. Naar wens is de duur en invulling van het arrangement natuurlijk aan te passen.

Bij het diner in buffetvorm serveren wij standaard brood met smeersels op tafel!

SOEPEN	INCL. BTW	EXCL. BTW
Soep	3.75	3.44

KEUZE BUFFET	I	II	III	IV
Maaltijdsalades/ koude schotel	2	2	2	2
Groente/ groene salades	2	2	3	3
Warme gerechten	1	2	2	3
Warme bijgerechten	2	2	2	2
Prijs incl. BTW	21	22,50	24	26
Prijs excl. BTW	19,27	20,64	22,02	23,85

DESSERTS	INCL. BTW	EXCL. BTW
Dessertcoupe	6.50	5.96
Eton Mess	6,50	5,96
Chocolade dessert	6,50	5,96
Ijsbuffet	9.00	8.26
Grand dessertbuffet	10.00	9.17



DE RAEDTS KELDER

DIVERSE SOEPEN

Diverse heerlijke soepen in overleg (afgestemd op het seizoen).
Geserveerd met vers brood, kruidenboter en roomboter en/of passend garnituur.
Vraag naar de mogelijkheden of suggesties!

MAALTIJDSALADES/ KOUDE SCHOTELS:

PASTA FUSILI/ TONIIN SALADE (KOUD)

Een salade van tri colore fusilli met tonijn, lente ui, kappertjes en een roomdressing
Gegarneerd met diverse soorten vis.

HUISGEMAAKTE RUNDVLEESSALADE

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

LUXE VISSALADE

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

APPEL/ AARDAPPELSALADE

Een salade van aardappel met appel, rijkelijk afgegarneerd met diversen soorten vers fruit.

WALDORFSALADE

Een salade van selderij met appel, walnoten en kip. Gegarneerd met diverse soorten 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 Parmeese kaas

BULGURSALADE

Een salade van bulgur met geitenkaas en zure vruchten

MIDDEN OOSTERSE SALADE

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





DERAEDTS KELDER

GROENTE/ GROENE SALADES:

TOMATEN SALADE

Verse tomatensalade met verse basilicum, ui en balsamico azijn.

GEMENGDE BLADSLA SALADE

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

SALADE NICOISE

Een bladsalade met tonijn, paprika, lente uitjes, olijven en een franse dressing.

SALADE HARICOTS VERTS

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

GRIEKSE SALADE

Salade van diverse slasoorten met paprika, tomaat, komkommer, olijven, 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 met rucola sla.

WINTERSALADE

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

STOOFPEERTJES

Heerlijke stoofperen: koud geserveerd

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 van 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





DERAEDTS KELDER

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

Opgerold en gevuld varkensvlees met een saus van port en tijm

-of-

Een gevulde rollade van kip met roomsaus

EL BONDIGAS

Spaanse gehaktballetjes in een goed gevulde tomatensaus

BOEUF BOURGINON

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 en goed gevuld met verse groente.

HAZENPEPER (SEIZOEN)

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

PIKANTE KUNG-BO KIP

Stukjes gemarineerde kip geserveerd in een licht pikante saus met roergebakken groente

OOSTERSE KIP

Heerlijk gemarineerde kippendijen met een Indonesische satésaus

BRABANTSE HOENDER

Kruidig gemarineerde kip drumsticks

KIPSCHOTEL

Gemarineerde kip in een tomatensaus met pure chocolade

PROVENCAALSE VISSCHOTEL

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

FRANSE KABELJAUWSCHOTEL

Kabeljauwmoten gestoofd in witte wijn met citroen en dille

ZALMSCHOTEL

Een klassieke schotel van zalmfilet met Hollandaise saus

LASAGNE ORIGINALE * ook vegetarisch mogelijk

Ovenschotel van pastalaagjes met tomaat/gehakt vulling

TAGLIATELLE CARBONARA * ook vegetarisch mogelijk

Pasta tagliatelle met een warme spek/kaas saus

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





DERAEDTS KELDER

WARME BIJGERECHTEN:

POMMES DUCHESSE

Aardappelrozetjes vers gebakken

FRITES

Vers gebakken frieten

AARDAPPEL GRATIN

Aardappel gratineerd uit de oven

PATATAS BRAVAS

Spaans gekruide aardappelpartjes uit de oven

ROSEVAL

Geroosterde 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

GROENTEN

Gegrilde vergeten groenten zoals bieten, knollen en wortels

RATATOUILLE

Een lekker mix van een rijk assortiment aan groenten

KAAS/ HAM/ BROCCOLI TAART

Vers gebakken hartige taart uit eigen keuken





DERAEDTS KELDER

DESSERTS:

ETON MESS

Gemarineerd roodfruit met luchtige mousse en merengue

CHOCOLADE DESSERT

Pure chocolademousse met laagjes van luchtige cake en een topping van koekkrumels

IJSBUFFET*

Genieten van diverse soorten ijs, die je zelf kunt afmaken met toppings, sauzen en ijswafels.

**Bij gezelschappen onder de 25 personen serveren wij ijscoupes uit aan tafel*

GRAND DESSERT BUFFET*

Een rijkelijk gevuld dessertbuffet met diverse soorten bavarois, chocolade mousse, 2 soorten laagjescakes, vers fruit, red velvet en carrotcake, slagroom, diverse sauzen en toppings.

**Bij gezelschappen onder de 25 personen serveren wij een grand dessert op een mooi bord uit aan tafel*

DRANKEN

Al onze 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. Wij werken tijdens de besloten diners enkel met de drankarrangementen, De drankjes afnemen op basis van nacalculatie is niet mogelijk.

DINER DRANKARRANGEMENT (3 UUR)

INCL. BTW

Tijdens het diner serveren wij dranken naar keuze uit het binnenlands assortiment 20 p.p. en plaatsen wij karaffen water op tafel. Na afloop serveren wij een kopje koffie of thee met heerlijke bonbons en roomboterkoekjes.

Voor kinderen hanteren wij de volgende tarieven:

Kids 0-3 jaar

Gratis

Kids 3-17 jaar

Ontvangen een korting van 2,50 p.p. op het drankarrangement

DINER ONTVANGSTARRANGEMENT (1/2 UUR)

INCL. BTW

Dit arrangement bestaat uit ontvangst met een bruisend glas cava. 10 p.p.
Onbeperkt dranken uit het binnenlands drankenassortiment en gemengde noten en zoute roomboterkoekjes op tafel.

BUITENLANDS GEDISTILLEERDE DRANKEN

INCL. BTW

Voor slechts 5,- per persoon extra serveren wij tijdens het arrangement ook de volgende dranken: 5 p.p.
-rum-vodka-malibu-whiskey-amaretto.
Het is enkel mogelijk om deze toevoeging voor het gehele gezelschap af te nemen.





DE RAEDTS KELDER

Zaalhuur

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

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

(Onderstaande prijzen zijn incl. 21% btw)

Zaalhuur ochtend/middag (09:00 uur tot 15:00 uur)

tot € 1250,- omzet, rekenen wij een zaalhuur van 200,-

€ 1250,- tot € 1750,- omzet, rekenen wij een zaalhuur van 150,-

€ 1750,- tot € 2250,- omzet, rekenen wij een zaalhuur van 100,-

Vanaf € 2250,- omzet, vervalt de zaalhuur

Zaalhuur middag/ avond (15:00 uur tot 19:30 uur)

tot € 1250,- omzet, rekenen wij een zaalhuur van 250,-

€ 1250,- tot € 1750,- omzet, rekenen wij een zaalhuur van 200,-

€ 1750,- tot € 2250,- omzet, rekenen wij een zaalhuur van 150,-

Vanaf € 2250,- omzet, vervalt de zaalhuur

Zaalhuur avond (19:30 uur tot 01:30 uur)

tot € 1250,- omzet, rekenen wij een zaalhuur van 300,-

€ 1250,- tot € 1750,- omzet, rekenen wij een zaalhuur van 250,-

€ 1750,- tot € 2250,- omzet, rekenen wij een zaalhuur van 200,-

Vanaf € 2250,- omzet, vervalt de zaalhuur

Wij nodigen jullie graag uit voor een eerste gesprek.

Zo kunnen wij u kennis laten maken met onze locatie en alle mogelijkheden.

Na dit gesprek maken wij graag een offerte voor u op.

Neem zeker contact met ons op!

Met vriendelijke groet,

De Raedtskelder

Alexander Nouwen & Linda Westdijk

Openingstijden kantoor

Maandag t/m vrijdag van 10:00 uur tot 17:00 uur

Mail: info@deraedtskelder.nl | Telefoonnummer: 078-6356358

