

DINER

Heerlijk genieten van een diner 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. In dit document vindt u de informatie m.b.t. een drie- of viergangendiner, sharingdinner en een walkingdinner

Wij attenderen u er graag op dat naast de onderstaande gerechten uw diner geheel is aan te passen aan uw wensen. Het is mogelijk om vanaf 15 personen de locatie af te huren voor een besloten diner. Wij zijn u graag van dienst!

Wenst u meer informatie? Neem dan zeker [contact](#) met ons op.

| Arrangement: | Prijs Incl. btw p.p. | Prijs Excl. btw p.p. |
|---|-------------------------|-------------------------|
| Dinerarrangement | | |
| Keuze driegangendiner | 35,- | 32,10 |
| Keuze viergangendiner | 38,- | 34,85 |
| Sharingdinner (3 gangen) | 38,- | 34,85 |
| Walkingdinner (prijs vanaf) | 37,- | 33,95 |
| * Kindermenu | 18,- | 16,50 |
| Drankarrangement | | |
| Dinerdrankarrangement (3 uur) | 20,- | 17,80 |
| Toeslag walkingdinner (diner) | 2,- | 1,80 |
| Ontvangstarrangement (½ uur) | 10,- | 8,90 |
| Overig | | |
| Artiestenmaaltijd | 13,- | 11,90 |
| * Bruidstaart als nagerecht | -2,- | -1,85 |
| Extra | | |
| Bloemen in tafelvaasje (prijs vanaf) | 35,- | 28,90 |

Bij bovenstaande diners serveren wij vóór de 1^e gang brood met smeersels op tafel!

Duur diner

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

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

Voraf kiezen

Uiterlijk een week voor aanvang geeft u de keuze aan ons door. (Inclusief de dieetwensen)

Uiteraard is het voor ons van belang om de bijhorende aantallen ook in zicht te hebben.



Keuze drie- of viergangendiner

U maakt vooraf de keuze voor uw gasten.

U geeft het volgende uiterlijk een week voor aanvang per mail aan ons door:
(twee voorgerechten - twee hoofdgerechten - een dessert)

In het geval van een viergangendiner komt er uiteraard een extra keuze bij.

Alle dinerarrangementen starten met brood en diverse smeersels.

Voorgerechten

Vlees

Carpaccio van weiderund

Carpaccio met rucola, Parmezaanse kaas, gebakken spekjes en een lichte mayonaise

Crostini di Parma

Gegrild brood met rucola, Parmaham, kruidenmayonaise en oude kaas

Steak tartaar

Dun gesneden varkensfilet met picalilly

Vitello tonnato

Vitello tonnato met tonijnmayonaise en een geroosterde paprika salade

Vis

Oosterse zalm

Gemarineerde zalm met een Oosters tintje geserveerd met kroepoek, cress en wasabi-mayonaise

Gebrande zalm

Gebrande zalm met parelgortsalade, gepofte knoflook, gepickelde groenten en kruidige mayonaise

Poké bowl

Poké bowl van rijst, verse groente en gerookte zalm

Dorade

Gegrilde doradefilet met Basmatirijst, hazel- en cashewnoot, broccoli en jus

Gevogelte

Oosterse bouillon

Oosterse bouillon met knapperige groenten en dim sum

Caesar salade

Knapperige sla met gerookte kip, croutons en frisse dressing

Gerookte eendenborst

Dun gesneden eendenborst op een brioche met een compote van rode ui

Hartige taart van gerookte kip (+ €1)

Hartige taart met dadels, lente ui, ras el hanout en yoghurt

Vegetarisch

Soep van het seizoen

Wij laten u graag weten welke soep wij op dit moment serveren

Groene salade

Knapperige sla met groene asperge, peultjes, haricots verts, avocado, kaas en Koriander-walnoot salsa

Bruchette met peer & Gorgonzola uit de oven

Gegrild brood met gestoofde peertjes, Gorgonzola, rucola en stroop van rode wijn

Geitenkaas

Verse geitenroomkaas met salade van venkel, stroop van Aceto Balsamico, bladerdeeg en krokante ui

Parelgortrisotto

Risotto van truffelparelgort met groene asperges en Parmezaanse kaas

Citroenspoom

Citroensorbet met cava

Vegetarische ravioli

Ravioli gevuld met Ricotta en spinazie, geserveerd met Parmezaanse kaas, rucola en truffelsaus





Hoofdgerechten

Vlees

Gebraden diamanthaas (rosé geserveerd)

Gebraden diamanthaas met aardappelgarnituur, groenten uit het seizoen en een klassieke jus

Varkenshaas medaillons

Varkenshaas medaillons

met spek, paddenstoelen uit het seizoen en romige saus

Gevulde varkenshaas

Varkenshaas gevuld met zuidvruchten met aardappelgarnituur, groenten uit het seizoen en jus

Sucade

Mals rundvlees met groenten, aardappelgarnituur en jus

Diamanthaas

Diamanthaas met roseval aardappels en verse groenten uit het seizoen

Runderkäfte

Runderkäfte met couscous, bietensalade, zuidvruchten en een crème van geitenkaas

Simmentalerburger (rosé geserveerd)

Simmentalerburger met salsa, augurken-relish, rauwe uienringen en frites

Gegrilde rib eye (+ €1)

Gegrilde rib eye met aardappelgarnituur, groenten uit het seizoen en een jus

Vis

Gegrilde zalmfilet

Gegrilde zalmfilet met een saus van semi gedroogde tomaat en verse groene kruiden

Zalmmoot

Zalmmoot met een puree van knolselderij en aardappel, verse groenten en bearnaisesaus

Rode mul

Rode mul met aardappeltaart, baby spinazie en beurre blanc saus

Kabeljauwfilet (+ €1)

Kabeljauwfilet met truffelparelgort, groenten uit het seizoen en een lichte jus

Gevogelte

Oosterse kippendijen (saté)

Kipsaté met knapperige groenten, rijst en Indonesische saus

Brabantse hoender

kruidig gemarineerde kip drumsticks met frites en groene salade

Rouleau

Rouleau van gevogelte met seizoen groenten en aardappelgarnituur

Gekonfijte eend

Gekonfijte eendenpoot op een stampotje van het seizoen met een saus van rode wijn en pruimen

Vegetarisch

Vegetarische ravioli

Ravioli gevuld met Ricotta en spinazie, geserveerd met Parmezaanse kaas, rucola en truffelsaus

Groentenstoof

Stoof van linzen en kikkererwten met groene asperge, geroosterde aubergine, pompoen, humus en naanbrood

Vegetarische köfte

Vegetarische köfte en gegrilde groenten



Desserts

Eton Mess

Gemarineerd roodfruit met luchtige mousse en merengue in een glas geserveerd

Chocolade

Witte chocolademousse, pure chocolade brownie en melkchocolade-ijs

Blondie met ijs

Blondie van cranberry en witte chocolade met ijs

Brownie met ijs

Brownie met walnoten en ijs

Sharing ijsdessert

Om met elkaar te delen en van te genieten!

3 soorten ijs en diverse toppings

Grand dessert (+ € 2)

Een proeverij van een aantal heerlijke dessertgerechten uit eigen keuken

Bruidstaart (-/- € 2)

Het is ook mogelijk om als dessert te kiezen voor een bruidstaart.

Deze taart kunt u zelf laten leveren door een willekeurige bakker.

Sharingdinner

Geniet tijdens driegangen van voorgerechten, hoofdgerechten en een dessert. Een diner om te delen!

De gerechten worden per gang gepresenteerd in schalen en/of planken op tafel.

De gasten pakken zelf wat hen lekker lijkt.

Soep van het seizoen

-

Knapperige Caesar salade

-

Kleine charcuterie van diverse hammetjes en salami

-

Crostini met tomaten en basilicum

-

Gerookte zalm met doperwten crème

-

Mini Simmentaler burger

-

Kabeljauw

-

Brabantse hoender

-

Diamanthaas

-

Frites met mayonaise



Walkingdinner

Onderstaand vindt u alle onderdelen waar een walkingdinner uit kan bestaan. U kunt zelf een goed uitgebalanceerd diner 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. U maakt vooraf de keuze voor uw gasten.

U geeft de keuze uiterlijk een week voor aanvang per mail aan ons door:

Alle dinerarrangementen starten met brood en diverse smeersels.

| Aantal gangen: | 5 | 6 | 7 |
|----------------------|-------|-------|-------|
| <i>Walkingdinner</i> | | | |
| Voorgerecht | 1 | 2 | 2 |
| Tussengerecht | 1 | 1 | 2 |
| Vleesgerecht | 1 | 1 | 1 |
| Visgerecht | 1 | 1 | 1 |
| Dessert | 1 | 1 | 1 |
| Prijs: | | | |
| Incl. btw p.p. | 37 | 42 | 47 |
| Excl. btw p.p. | 33,95 | 38,55 | 43,10 |

Voorgerechten

- Gazpachio van rode biet met schuim van boerenyoghurt en een garnituur van rettich
- Briochbroodje met gebraden eendenborst en een compote van gekarameliseerde rode ui
- Boerengeitenkaas met een crème van avocado en dragon, little gem sla en mayonaise van tuinkers
 - Kleine caesar salade met gemarineerde gamba, ei en Parmezaanse kaas

Tussengerechten

- Hartige taart met venkel, gerookte hoender, mascarpone en passende topping
 - Romige vissoep met garnituur van garniaaltjes, bosui en crouton
 - Spiesje van Japans gemarineerde hoender met een salade van noedels en een dressing van soya en yuzu
- Klassieke Italiaanse versie van spoom, luchtige ijsmousse van passievrucht met een scheutje prosecco

Vleesgerechten

- Spiesje van gemarineerde varkenshaas met een kers tostomaatje, ratatouille en een saus afgemaakt met blauwe kaas
 - Op Italiaanse wijze gestoofde tomaat en eigen jus
- Rouleaux van hoender en rookamandel op een zalf van aardappel met een salade van
 - haricots verts, spek en dragon afgemaakt met een jus van kalf en truffel

Visgerechten

- Gegrilde rug van kabeljauw op een vadouvan parelgort, gepofte kers tostomaat en een Beurre Blanc
- Zeewolffilet omwikkeld met parmaham en salie op een warme salade van aardappel en pompoen en een jus van witte wijn en Parmezaanse kaas
- Doradefilet met bulgur, piperade van paprika, bosui en koriander en een jus van saffraan

Desserts

- Witte chocolade cheesecake met een mousse van pure chocolade en een kletskep van framboos
 - Gemarineerd roodfruit met een mousse van witte chocolade en sambucca
 - Pistache sponge cake met een gel van mango, passievruchten bavaroise en een krokantje van noten



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)

Tijdens het diner serveren wij dranken naar keuze uit het binnenlands assortiment en plaatsen wij karaffen water op tafel. Na afloop serveren wij een kopje koffie of thee.
20,- p.p incl. btw | 17,70 p.p. excl. btw

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)

Dit arrangement bestaat uit ontvangst met een bruisend glas cava. Onbeperkt dranken uit het binnenlands drankenassortiment en gemengde noten en zoute roomboterkoekjes op tafel.
10,- p.p incl. btw | 8,88 p.p. excl. btw

Buitenlands gedistilleerde dranken (toevoeging aan arrangement)

Voor deze toeslag per persoon serveren wij tijdens het diner drankarrangement ook de volgende dranken:
-rum-vodka-malibu-whiskey-amaretto.
Het is enkel mogelijk om deze toevoeging voor het gehele gezelschap af te nemen.
5,- p.p incl. btw | 4,13 p.p. excl. btw

Zaalhuur

Voor het afhuren van onze locatie berekenen wij per arrangement de zaalhuur. Het combineren van verschillende arrangementen kan een korting v/d zaalhuur met zich meebrengen.
Plaats u een boeking op maandag, dinsdag of op woensdag?
Dan ontvangt u een korting van 25% op de zaalhuur.

Zaalhuur ochtend/middag (tussen 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 (tussen 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 (tussen 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

