

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.

	Prijs INCL. BTW p.p.	Prijs EXCL. BTW p.p.
Diner arrangementen		
Keuze driegangendiner	35,-	32,10
Keuze viergangendiner	42,-	38,55
Kindermenu driegangen	14,-	12,85
Sharing dinner (3 gangen)	38,-	34,85
Walking dinner (prijs vanaf)	37,-	33,95
Drank arrangementen		
Ontvangstarrangement (½ uur)	10,-	8,90
Diner drankarrangement (3 uur)	20,-	17,80
Afterdinner drankarrangement (½ uur)	10,-	8,90
Walking dinner drankarrangement (3,5 uur)	25,-	22,20
Drankarrangement verlengen (per halfuur)	3,50	3,10
Losse dranken		
Ontvangst gasten met glas Cava	6,50	5,40
Ontvangst met kleine Gin-tonic of cocktail	6,50	5,40
Extra		
Artiestenmaaltijd prijs p.p.	14,50	13,30
Bruidstaart als nagerecht (korting op het diner p.p.)	-1,50	-1,35
Voedselallergie (een toeslag voor het gehele diner p.p.)	3,50	3,20

Bij bovenstaande diners serveren wij vóór de eerste gang brood met smeersels op tafel



Informatie

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.

Voedselallergie

Mochten er voedselallergieën zijn, dan horen wij dit graag zeven dagen voor aanvang.

Voor aanpassingen tijdens een diner rekenen wij een toeslag van 3,50 p.p.

Voor een vegetarisch gerecht rekenen wij geen meerprijs. Gerechten voor gasten met een voedselallergie vallen buiten deze keuze. Onze chef zal rekening houden met de allergieën en op de dag/avond zelf een bijbehorend gerecht samenstellen.

Vooraf kiezen

Met uitzondering van het dessert kunt u per gang een keuze maken uit twee gerechten die wij tijdens het diner zullen serveren. Op de avond van het diner maken de gasten ter plaatse een keuze uit de twee gerechten die u vooraf heeft uitgekozen. Onze chef zal rekening houden met de vooraf doorgegeven allergieën en op de dag/avond zelf een bijbehorend gerecht samenstellen.

Uiterlijk een week voor aanvang geeft u de keuze en het definitieve aantal gasten per mail aan ons door.

Driegangendiner: twee voorgerechten - twee hoofdgerechten - een dessert

Viergangendiner: twee voorgerechten - twee tussengerechten - twee hoofdgerechten - een dessert

LET OP: Keuze uit drie of meerdere keuzes tijdens het voor- en hoofdgerecht behoort niet tot de mogelijkheid.

Kindermenu

Voorgerecht: Kopje soep

Hoofdgerecht: Frietjes met een kroketje of kipnuggets
geserveerd met mayonaise en appelmoes

Dessert een waterijsje.

14,- p.p incl. btw | 12,85 p.p. excl. btw

Kids 0 tot 3 jaar

Drinken gratis mee

Kids 3 tot 16 jaar

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

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 ontvangstarrangement (1/2 uur)

Dit arrangement bestaat uit ontvangst met een bruisend glas cava.

Dranken uit het binnenlands drankenassortiment en gemengde noten en zoute roomboterkoekjes op tafel.

10,- p.p incl. btw | 8,88 p.p. excl. btw

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

Afterdinner arrangement (1/2 uur) (Enkel te boeken voor het gehele gezelschap)

Dit arrangement bestaat uit een extra kopje koffie of thee geserveerd met bonbons en huisgemaakte zoetheden en eventueel één likeurtje p.p.

Dranken uit het binnenlands assortiment.

10,- p.p incl. btw | 8,88 p.p. excl. btw





DE RAEDTS KELDER

Keuze drie- of viergangendiner

U maakt vooraf de keuze voor uw gasten.

Op de avond van het diner maken de gasten ter plaatse een keuze uit de twee gerechten die u vooraf heeft uitgekozen.

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

Charcuterie (klein)

Proeverij van diverse vleeswaren en knoflookbrood

Crostini di Parma

Gegrild brood met rucola, Parmaham, kruidenmayonaise en oude kaas

Steak Tartaar (+ €1)

Tartaar van Gasconne rund met een jaune d'oeuf saus, gepickelde radijs krokante sjalot en gefrituurde kappertjeskrokante sjalot en gefrituurde kappertjes

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

Vegetarisch

Soep van het seizoen

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

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

Citroenspoem

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

Runderkõfte

Runderkõfte 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 kõfte

Vegetarische kõfte en gegrilde groenten





DE RAEDTS KELDER

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 (- € 1,50)

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 doperwtten crème

-

Mini Simmentaler burger

-

Kabeljauw

-

Brabantse hoender

-

Diamanthaas

-

Frites met mayonaise



Walking dinner

Onderstaand vindt u alle onderdelen waar een walking dinner 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>Walking dinner</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 tomatatje, ratatouille en een saus afgemaakt met blauwe kaas
 - Op Italiaanse wijze gestoofde tomaat en eigen jus
- Roulleaux 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 tomatatje 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 kletskop 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



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.

Soort arrangement: Diner	Prijs INCL. BTW	Prijs EXCL. BTW
Zaalhuur bij een omzet tot €900,-	€200,-	€165,30
Zaalhuur bij een omzet tussen €900- tot €1700,-	€125,-	€103,30
Zaalhuur bij een omzet tussen €1700,- tot €2100,-	€50,-	€41,30
Zaalhuur bij een omzet boven de €2100,-	€0,-	€0,-

