

Diner

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.

In dit document vindt u de inhoud m.b.t. een drie- of viergangendiner en een sharingdinner.

Het is mogelijk om vanaf 15 personen de locatie af te huren voor een besloten diner.

Wij zijn u graag van dienst!



Prijzlijst	Prijs INCL. BTW p.p.	Prijs EXCL. BTW p.p.
Diner arrangementen		
Raedtskelder driegangenmenu	35,-	32,10
Sharing dinner	37,50	34,40
Driegangendiner	38,-	34,90
Viergangendiner	47,-	43,10
Drank arrangementen		
Diner ontvangstantarrangement ontvangst met Cava (30 min)	10,-	8,90
Diner drankarrangement (3 uur)	21,50	19,10
Verlenging drank arrangement (per halfuur)	4,50	3,10
Arrangementen kids 3 t/m 13 jaar oud		
Kindermenu driegangen	15,-	13,75
Kindermenu drankarrangement 3 uur	10,75	11,50
Extra 's		
Artiestenmaaltijd prijs p.p.	15,00	13,75
Bruidstaart als dessert (korting op het diner p.p.)	-2,00	-1,85
Tafels ingedekt met tafellinnen (toeslag p.p.)	1,50	1,25
Minimaal aantal gasten Toeslag per "missende gast"	25,-	22,95

Dineren in De Raedtskelder

Het Raedtskelder driegangenmenu

– Pagina 2

Drie- of viergangendiner

– Pagina 3

Sharing dinner

– Pagina 5

Overige informatie

- Pagina 6



Dranken

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.

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)

Het Raedtskelder driegangenmenu

Op de avond zelf maken u en uw gasten een keuze uit onderstaande gerechten. Bij de start van het diner zal er brood met diverse smeersels geserveerd worden.

Voorgerechten

Bietencarpaccio met een stroop van appel en aceto balsamico, walnoten, gemarineerde rode biet, geitenkaas en rucola

Carpaccio van weiderund met truffelmayonaise, spekjes, sjalot, bieslook, kaas en rucola

Hoofdgerechten

Rib Eye met seizoensgroenten en aardappelgratin

Groentestoof met tomaat en zuidvruchten, geitenkaas, gegratineerde aubergine, geserveerd met geroosterd brood en hummus

Dessert

Panna cotta met een yoghurt ijsjel van framboos en een frambozen kletskep

****Het Raedtskelder driegangenmenu betreft een vast menu, het is niet mogelijk om binnen dit menu gerechten te wijzigen****

Uiteraard kunnen wij wel rekening houden met eventuele voedselallergieën.

Onze chef zal op de avond zelf aanpassingen maken binnen bovenstaande gerechten of een bijbehorend gerecht samenstellen.

Voedselallergieën doorgeven? | Uiterlijk 7 dagen voor aanvang middels het bevestigingsformulier




Drie- of viergangendiner

Op de avond van het diner maken de gasten **aan tafel** een keuze uit de gerechten die u **vooraf** heeft doorgegeven middels het bevestigingsformulier.

Driegangendiner: Eén soep, één voorgerecht - twee hoofdgerechten - één dessert

Viergangendiner: Eén soep, één voorgerecht – één tussengerecht - twee hoofdgerechten - één dessert

De gerechten staan hieronder op alfabetische volgorde uitgeschreven.

Dit  logo geeft aan dat het een vegetarisch gerecht betreft

Bij de start van het diner zal er brood met diverse smeersels geserveerd worden.

Soepen

Indische currysoep met gamba

-

Italiaanse tomatensoep met room 

-

Oosterse runderbouillon met bief

-

Bospaddenstoelensoep met beukenzwam 

-

Courgette-komkommersoep met Julienne gesneden groenten 

Voorgerechten

Bietencarpaccio 

Gemarineerde rode biet met een stroop van appel en aceto balsamico, walnoten, geitenkaas en rucola

Bruchette 

Geroosterd brood met olijfolie, knoflook en tomaten

Caesar salade

Knapperige sla met gerookte kip, croutons en frisse dressing

Carpaccio van weiderund

Carpaccio van weiderund met truffelmayonaise, spekjes, sjalot, bieslook, kaas en rucola

Crostini di Parma

Gegrild brood met rucola, Parmaham, kruidenmayonaise en oude kaas

Dorade

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

Gerookte eendenborst

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

Oosterse zalm

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

Ravioli 

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

Steak Tartaar

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

Zalm tartaar

Tartaar van zalm aangemaakt met kappertjes, uitjes en een erwtenvelouté



Tussengerechten

Asperge risotto

Risotto van truffelparelgort met groene asperges en Parmezaanse kaas

Charcuterie (klein)

Proeverij van diverse vleeswaren en knoflookbrood

Crostini di Parma

Gegrild brood met rucola, Parmaham, kruidenmayonaise en oude kaas

Citroen spoom

Citroensorbet met cava

Gazpacho

Gazpacho van rode biet met schuim van boerenyoghurt en een garnituur van rettich

Paddenstoelen risotto

Romige risotto van parelgort met diverse paddenstoelen en Parmezaanse kaas

Hoofdgerechten

Boeuf bourguignon

Runderstoofschotel met groenten en een puree van aardappel en knolselderij

Diamanthaas (rosé geserveerd)

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

Groene curry

Licht pittige curry met kip geserveerd met rijst en groenten

Groentestoof

Groentestoof met tomaat, zuidvruchten, geitenkaas, gegratineerde aubergine geserveerd met couscous

Jodenhaas

Jodenhaas met een crème van aardappel en pastinaak geserveerd met ratatouille

Kabeljauwfilet

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

Kip pesto fromaggio

Kip op Italiaanse wijze, geserveerd met pesto, kaas en romige fregola pasta

Oosterse kippendijen (saté)

Kipsaté met knapperige groenten, rijst en Indonesische saus

Ravioli

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

Rib-eye

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

Rode mul

Rode mul met baby spinazie en beurre blanc saus

Simmentaler burger (rosé geserveerd)

Simmentaler burger met salsa, augurken-relish, rauwe uienringen en frites

Sukade

Gestoofd rundvlees met groenten, aardappelgarnituur en jus

Varkenshaas

Varkenshaas gevuld met zuidvruchten geserveerd met pasta, groenten uit het seizoen en jus

Varkenshaas medaillons

Varkenshaas medaillons, paddenstoelen, een crème van pastinaak en een romige saus

Zalmfilet

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





DERAEDTS KELDER

Desserts

Brownie met ijs

Brownie met walnoten en ijs

Bruidstaart (- € 2)

Het is ook mogelijk om de bruidstaart als dessert te kiezen.
Deze taart kunt u zelf laten leveren door een willekeurige bakker.

Chocolade

Witte chocolademousse, pure chocolade brownie en melkchocolade-ijs

Eton Mess

Gemarineerd roodfruit met luchtige mousse en merengue

Grand dessert (+ € 2)

Een proeverij van een aantal heerlijke dessertgerechten uit eigen keuken

Panna cotta

Romige panna cotta geserveerd met een bolletje ijs

Tiramisu (+ € 1)

Het klassieke Italiaanse dessert

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

-

Grand dessert

Een proeverij van een aantal heerlijke dessertgerechten uit eigen keuken



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 €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,-

Informatie | Diner

Arrangementen voor kinderen

Kinderen onder de 3 jaar oud **drinken** gratis mee, wenst u een kindermenu ook voor de kleinste gasten uitgeserveerd te hebben dan kunt u dit aangeven op het bevestigingsformulier, dan passen wij de aantallen hierop aan.

Kindermenu:

Voorgerecht: Kopje soep

Hoofdgerecht: Frietjes met een kroket of kipnuggets geserveerd met mayonaise en appelmoes.

Dessert: Een waterijsje.

Een kindermenu gaat in combinatie met een kindermenu drankarrangement.

Minimaal aantal gasten

Het is mogelijk om vanaf 15 personen de locatie af te huren voor een besloten diner.

Zullen er minder dan 15 personen als definitief aantal doorgegeven worden (middels het bevestigingsformulier), dan rekenen wij t/m 15 personen een toeslag van €25,- per "missende gast".

Voorbeeld: Geeft u 13 personen door als definitief aantal (middels het bevestigingsformulier) dan rekenen wij voor 13 personen de besproken arrangementen door en rekenen wij voor twee "personen" een toeslag van €25,-

Tafels indekken

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

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:

4-persoons tafels | 6 stuks

2-persoons tafels | 7 stuks

7-persoons ronde tafel | 1 stuk

6-persoons ronde tafels | 1 stuk





DE RAEDTS KELDER

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

Mocht u zelf de opstelling tijdens het diner willen bepalen (anders dan de twee opstelling hierboven) dan kunt u dit aangeven. De opstelling gaat altijd in overleg met ons team. Niet iedere opstelling is mogelijk i.v.m. de verschillende maten van de tafels, de ruimte tussen de tafels en de pilaren die in de ruimte staan. Wij hebben diverse plattegronden beschikbaar waar u gebruik van kunt maken.

Vegetarisch

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

Mocht u een van de twee gerechten (tijdens het voor- en hoofdgerecht) geen vegetarische gerecht zijn, maar verwacht u wel vegetarische gasten? Geen probleem, 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](#)

