

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 2022	Prijs INCL. BTW p.p.	Prijs EXCL. BTW p.p.
Diner arrangementen		
Raedtskelder driegangendiner	35,-	32,10
Sharing dinner	37,50	34,40
Driegangendiner	38,-	34,90
Viergangendiner	47,-	43,10
Drank arrangementen		
Diner ontvangstartangement 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		
Kindermenu driegangen	15,-	13,75
Kindermenu drankarrangement kids 3 uur	12,50	11,50
Kindermenu drankarrangement kids 4 uur	15,-	13,75
Korting kids diner drankarrangement i.c.m. diner	-2,50	-2,30
Extra's		
Artiestenmaaltijd prijs p.p.	15,00	13,75
Bruidstaart als nagerecht (korting op het diner p.p.)	-2,00	-1,85
Tafels ingedekt met tafellinnen (toeslag p.p.)	1,50	1,25
Voedselallergie (een toeslag voor het gehele diner p.p.)	3,50	3,20

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.

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

De informatie m.b.t. dineren in De Raedtskelder staat hieronder op alfabetische volgorde uitgeschreven. De volledige informatie van/over De Raedtskelder ontvangen? Vraag deze informatie aan via de [mail](mailto:info@deraedtskelder.nl).

Duur diner

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

Kindermenu

Voorgerecht: Kopje soep
Hoofdgerecht: Frietjes met een kroket of kipnuggets geserveerd met mayonaise en appelmoes.
Dessert: Een waterijsje.

Kids tot 2 jaar	Drinken gratis mee
Kids 2 tot 12 jaar	Kindermenu drankarrangement i.c.m. een kindermenu
Kids ontvangen een korting op het diner drankarrangement i.c.m. een drie- of viergangendiner	

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

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.

Voedselallergie

Uiterlijk 7 dagen voor aanvang geeft u de voedselallergieën via het bevestigingsformulier door.
Voor aanpassingen tijdens een lunch en/of diner rekenen wij een toeslag van 3,50 p.p.
Onze chef zal rekening houden met de allergieën en op de dag/avond zelf een bijbehorend gerecht samenstellen.

Vooraf kiezen | Drie- of viergangendiner

Met uitzondering van het tussengerecht en 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 aan tafel een keuze uit de twee gerechten die u **vooraf** heeft gekozen.
(Deze keuze wordt middels het bevestigingsformulier doorgegeven)

Driegangendiner: twee voorgerechten - twee hoofdgerechten - een dessert

Viergangendiner: twee voorgerechten – een tussengerecht - twee hoofdgerechten - een dessert

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



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.


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.

De gerechten staan op alfabetische volgorde uitgeschreven.

Dit  logo geeft aan dat het een vegetarisch gerecht betreft

Voorgerechten (3 keuzes)

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

-

Tomatensoep met kruidenroom en lente-ui 

-


Hoofdgerechten (3 keuzes)

Rib Eye met seizoensgroenten en aardappelgratin

-

Vis v/d dag met Fregola pasta een verse tomatensaus, geschaafde venkelsalade en een tapenade van gedroogde tomaat

-

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



Drie- of viergangendiner

Met uitzondering van het tussengerecht en 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 aan tafel een keuze uit de twee gerechten die u **vooraf** heeft doorgegeven.


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

Driegangendiner: twee voorgerechten - twee hoofdgerechten - een dessert

Viergangendiner: twee voorgerechten – een tussengerecht - twee hoofdgerechten - een dessert

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

De gerechten staan hieronder op alfabetische volgorde uitgeschreven.

Dit  logo geeft aan dat het een vegetarisch gerecht betreft

Voorgerechten

Bietencarpaccio

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

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

Gebrande zalm (+ €1,-)

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

Gerookte eendenborst

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

Oosterse bouillon

Oosterse bouillon met knapperige groenten en dim sum

Oosterse zalm (+ €1,-)

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

Poké bowl

Poké bowl van rijst, verse groente en gerookte zalm

Ravioli

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

Steak Tartaar (+ €1,-)

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

Tomatensoep

Tomatensoep met kruidenroom en lente-ui

Vitello tonnato

Vitello tonnato met tonijnmayonaise en een geroosterde paprika salade





Tussengerechten

Bruchette

Geroosterd brood met olijfolie, knoflook en tomaten

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

Gazpachio

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

Parelgortrisotto

Risotto van truffelparelgort met groene asperges en Parmezaanse kaas

Hoofdgerechten

Diamanthaas (rosé geserveerd)

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

Falafel

Falafel en gegrilde groenten

Gekonfijte eend

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

Gemarineerde Brabantse hoender

kruidig gemarineerde kip drumsticks met frites en groene salade

Groentestof

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

Kabeljauwfilet (+ €1,-)

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

Köfte

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

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 (+ €1,-)

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

Rode mul

Rode mul met aardappeltaart, baby spinazie en beurre blanc saus

Rouleau

Rouleau van gevogelte met seizoen groenten en aardappelgarnituur

Simmentaler burger (rosé geserveerd)

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

Sucade

Mals rundvlees met groenten, aardappelgarnituur en jus

Varkenshaas

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

Varkenshaas medaillons

Varkenshaas medaillons

met spek, paddenstoelen uit het seizoen en romige saus

Zalmfilet (+ €2,-)

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





DERAEDTS KELDER

Desserts

Eton Mess

Gemarineerd roodfruit met luchtige mousse en merengue

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

Het is ook mogelijk om de bruidstaart als dessert te kiezen.

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

-

Grand dessert

Een proeverij van een aantal heerlijke dessertgerechten uit eigen keuken

