



Gent, 15 november 2017



Geachte mevrouw, geachte heer,

Wij danken u voor het vertrouwen dat u dit jaar in ons hebt gesteld.

De eindejaarsperiode komt in zicht. Met genoeg sturen wij u onze menuvoorstellen voor de feesten door. Wij hopen daarmee te kunnen bijdragen aan een geslaagd eindejaar voor u en uw dierbaren.

- U kan uw bestelling plaatsen via mail of per telefoon. Mail naar traiteurderudder@skynet.be, of bel naar **09 233 51 80** en **0495 21 51 80**.
- Een bestelling via mail is [pas geldig na een bevestiging](#) van ons.
- [Laat a.u.b. een telefoonnummer achter](#) waarop wij u kunnen bereiken.
- Bestelling voor Kerstmis uiterlijk op maandag 18 december 2017
- Bestelling voor Nieuwjaar ten laatste op dinsdag 26 december 2017.
- Met de stap-voor-stap uitgelegde bereidingswijze op onze website www.traiteurderudder.be kan U zelf in een handomdraai aan uw gasten culinaire wonderen presenteren voor een geslaagd en gezellig feest.
- Alle bestellingen kunnen na afspraak afgehaald worden in 9000 Gent, Kouter 172 of op de parking 'Club' in de Universiteitstraat, en ook in 8820 Torhout, Vincent van Goghlaan 5.
- Voor uw feesten, (familie-)bijeenkomsten en vergaderingen kan U salons reserveren in het Hotel Falligan op de Kouter in Gent. Voor inlichtingen en reservatie kan U mailen naar info@privatelunchclub.be. Wij verzorgen uw feesten ook bij U thuis, of op een locatie naar uw keuze.
- Indien U via mail op de hoogte wil blijven van onze culinaire nieuwigheden kan U vrijblijvend inschrijven voor onze nieuwsbrief op www.traiteurderudder.be/over-ons/inschrijving-nieuwsbrief

Wij blijven graag tot uw dienst voor het verzorgen van al uw festiviteiten.

Feestelijke groeten!

Didier en team



HAPJES à € 1,65 per stuk (in glaasjes of schaalpjes)

- *Glaasje mousse van broccoli en gerookte zalm*
- *Aardappelschuitje met kwark, gerookte zalm en verse dille*
- *Ricottaglaasje met vijg en ham*
- *Wortelcake met een gelei van geitenkaas*
- *Chocoladetruffel met ganzenlever*
- *Schijfjes gerookte eendenborst met zoetzuur sausje van kersen*

Je kan ook een bordje bestellen met een assortiment van 5 hapjes in harmonie met uw menu (€ 8,00)

WARME HAPJES à € 1,65 per stuk

- *Bladerdeeghapje met appel, gekarameliseerde ui en Stilton*
- *Bouletje van krab met een knoflooksausje*
- *Croque-monsieur met heilbot*
- *Gevulde champignon met gerookt spek en geitenkaas*
- *Oester met ganzenlever (supplement € 0,75)*





KOUDE VOORGERECHTEN

- Terrine van ganzenlever, zwarte bessenconfituur, Sauternesgelei - notenbroodje (€ 24,00)
- Halve kreeft in schoonzicht (800 gr) – sla, tomaat, ei , huisbereide mayonaise en cocktailsaus (€ 24,00)
- Slaatje van gerookte eendenborst – geitenkaas - Luikse siroop (€ 13,00)
- Tomaat met handgepelde Oostendse garnaal - zachte paprikasaus (€ 15,00)

SOEPEN

- Minestrone met gemelli en fazant (€ 13,00 / liter)
- Romig kreeftensoepje met blokjes kreeft en een vleugje Armagnac (€ 21,00 / liter)
- Velouté van asperges met Chorizo (€ 15,00 / liter)
- Romig soepje van artisjok en waterkers met blokjes 'King Crab' (€ 15,00 / liter)

WARME VOORGERECHTEN (deze voorgerechten kunnen ook als hoofdgerecht besteld worden)

- Sint-Jakobsvruchten met asperges uit Pertuis en 'duxelle' van champignons (€ 22,00)
- Halve gegrilde kreeft met fregola sarda – paprika - courgette - paprikasaus (€ 24,00)
- Huisbereide garnaalkroket met gefrituurde peterselie, sla, tomaat en citroen (€ 10,00)
- Vispannetje met zalm, tongfilet, coquille , scampi en garnaal (€ 14,00)

HOOFDGERECHTEN

- Kalkoen gevuld met zwezerik, ganzenlever, truffel en pistachenootjes - duo van sauzen (min. 8 personen) (€ 19,00 p.p.)
- Fazant op Brabantse wijze met witlof en bospaddenstoelen (€ 22,00)
- Kwartel, gevuld met zwezerik en ganzenlever - duo van sauzen (€ 24,00)
- Filet van hertenkalf 'Grand Veneur' met schorseneren en jagerssaus (€ 24,00)
- Tong en Sint-Jakobsvruchten met asperges uit Pertuis en 'duxelle' van champignons (€ 24,00)
- Tarbot met fregola sarda – paprikasaus (€ 24,00)

KEUZE AARDAPPELEN

- Aardappelkroketjes
- Gratin Dauphinois
- Puree van knolselder met truffel
- Fregola Sarda (bij visgerechten)

Alle gerechten worden voorzien van aangepaste groentjes en sausjes



KERSTMENU 1 - € 53,00

Slaatje van gerookte eendenborst – geitenkaas en Luikse siroop

&&&

Romig soepje van artisjok en waterkers met blokjes 'King Crab'

&&&

Tarbot met fregola sarda – paprikasaus

&&&

Kwartel, gevuld met zwezerik en ganzenlever - duo van sauzen

&&&

Trio van kerstlekkernijen

KERSTMENU 2 - € 33,00

Romig soepje van artisjok en waterkers met blokjes 'King Crab'

&&&

Huisbereide garnaalkroket met gefrituurde peterselie, sla, tomaat en citroen

&&&

Fazant op Brabantse wijze met witlof en bospaddenstoelen

&&&

Trio van kerstlekkernijen

Alle gerechten worden voorzien van aangepaste groentjes en sausjes



NIEUWJAARSMENU 1 - € 57.00

Terrine van ganzenlever, zwarte bessenconfituur, Sauternesgelei & notenbroodje

&&&

Velouté van asperges met Chorizo

&&&

Sint-Jakobsvruchten met asperges uit Pertuis en 'duxelle' van champignons

&&&

Filet van hertenkalf 'Grand Veneur' met schorseneren en jagerssaus

&&&

Kwartet Nieuwjaarslekkernijen

NIEUWJAARSMENU 2 - € 46.00

Terrine van ganzenlever, zwarte bessenconfituur, Sauternesgelei & notenbroodje

of

Tomaat met grijze garnaal

&&&

Velouté van asperges met Chorizo

&&&

Kwartel, gevuld met zwezerik en ganzenlever - duo van sauzen

&&&

Duo van Nieuwjaarsgebakjes

Alle gerechten worden voorzien van aangepaste groentjes en sausjes



ONS BUFFET: KOUD EN WARM

Koude gerechten

- * Tomaat met Oostendse garnaltjes
- * Filet van Noorse Zalm in schoonzicht
- * Waaier van gerookte visjes
- * Assortiment van gemarineerde vissen met dille en rode bessen
- * Sinaasappel met scampi en zeevruchten
- * Ei Mimosa
- * Gandaham met Roquefort en frambozensausje
- * Carpaccio van filet van kalf op Italiaanse wijze
- * Tomatensla met basilicum
- * Witlof met sjalotjes en honing
- * Aardappelen in kruidenvinaigrette of Creoolse rijst
- * Pastaslaatje met pesto
- * Gemengde sla
- * Huisgemaakte cocktailsaus, tartaar en mayonaise
- * Kreeft of oesters (mits supplement)

Warm gerecht

Er is keuze uit onderstaande warme gerechten:

- Kwartel, gevuld met zwezerik en ganzenlever - duo van sauzen (supplement € 2,00)
- Fazant op Brabantse wijze met witlof en bospaddenstoelen

Het warm gerecht wordt geserveerd met aangepaste groentjes en sausjes.

Voor de aardappelbereiding heeft u keuze uit:

- Aardappelkroketjes
- Gratin Dauphinois
- Puree van knolselder met truffel

Prijs: € 49,00 per persoon (minimum 20 personen)

Enkel koud buffet (zonder warm gerecht) verkrijgbaar aan € 30,00 per persoon (minimum 20 personen).

Borden en bestekken kunnen gratis gebruikt worden.

NAGERECHTEN

Individueel

- Kerstgebakje 'Rendier Rudolf' (chocolademousse) (€ 4,25)
- Nieuwjaarshartje 'Samba' (chocolademousse) (€ 4,25)
- Individuele iglo: stracciatella-roomijs met meringue (€ 5,00)
- Individuele ijstaart in de vorm van een sneeuwman: vanille en aardbei (€ 5,00)
- Individuele ijstaart in de vorm van een beertje: vanille en chocolade (€ 5,00)
- Nieuwjaarshartje met vanille-ijs en frambozensorbet (€ 5,00)
- Trio kerstlekkernijen (€ 8,50)
- Kwartet Nieuwjaarslekkernijen (€ 11,00)
- Dessertbord 7 nagerechten (€ 16,00)



Onze taarten

- Kerststronk met biscuit, hazelnootmousse en chocolademousse met nootjes (voor 4 tot 16 personen - € 4,00 p.p.)
- Boomstronk met vanille- en mokka-ijs, **andere smaken zijn mogelijk** (4 pers: € 18,00 – 8 pers: € 34,00)
- Boomstronk papaja - passievrucht (vanilleroomijs & papaja - passiesorbet) (8 pers: € 34,00)
- Boomstronk 'Bolero' – passievrucht en framboos (6 pers: € 26,00)
- Boomstronk citroen - meringue (6 pers: € 26,00)
- Lansiertaart (6 pers: € 24,00)
- Sint-Honorétaart (6 pers: € 24,00)
- Chocoladeduo (6 pers: € 24,00; 8 pers: € 30,00)
- IJstaart in de vorm van een pinguïn (vanille - chocolade) (8 pers: € 34,00)
- IJstaart in de vorm van een eland (vanille - speculaas) (8 pers: € 34,00)
- IJstaart in de vorm van een sneeuwman (vanille – aardbei - marsepein) (8 pers: € 34,00)
- IJstaart in de vorm van een iglo (vanille, Stracciatella, meringue) (8 pers: € 34,00)



Bij het afhalen van de bestelling wordt een waarborg gevraagd indien gebruik gemaakt wordt van ons materiaal (borden, plateaus, potjes, enz....).

Wij danken u voor het vertrouwen en wensen u prettige Kerstdagen en een gezond en succesvol 2018.

Didier & team