



Prettige Feestdagen

Gent, 25 november 2016

Geachte mevrouw, geachte heer,

Wij wensen U van harte een aangenaam en deugddoend eindejaar, en wij danken U voor het vertrouwen dat U ook tijdens het voorbije jaar in ons heeft gesteld.

Hieronder vindt U onze bereidingen voor de eindejaarsfeesten, en onze Kerst- en Nieuwjaarsmenu's.

U kan uw bestelling altijd plaatsen via mail of per telefoon. U kan mailen naar traiteurderudder@skynet.be, of bellen naar **09 233 51 80** en **0495 21 51 80**. Een bestelling via mail is pas geldig na een bevestiging van onzentwege.

Om een vlotte bediening te garanderen, ontvangen wij graag uw bestelling voor Kerstmis uiterlijk op maandag 19 december 2016 en de bestelling voor Nieuwjaar ten laatste op maandag 26 december 2016.

Met de stap-voor-stap uitgelegde bereidingswijze, die ook op onze website www.traiteurderudder.be terug te vinden is, 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 nr.172 of op de parking 'Club' in de Universiteitsstraat, 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 een berichtje sturen naar traiteurderudder@skynet.be.

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

Feestelijke groeten!

Didier en team

DIDIER DE RUDDER

Tel. 09 233 51 80

KOUTER 172 - 9000 GENT

GSM 0495 21 51 80





KOUDE HAPJES à € 1,50 per stuk (in glaasjes of schaaltes)

- Wortelcake met honing en geitenkaas
- Minipaprika gevuld met King krab en guacamole
- Gegrilde courgette met tartaar van verse tonijn, limoen, tomatenkaviaar en rucola
- Schijfjes gerookte eendenborst met zoetzuur sausje van kersen
- Terrine van ganzenlever met chips van peer en appel en rozijnenbroodje (suppl. € 0,25)
- Little gem opgevuld met mangosla en dagverse garnalen (suppl. € 0,25)

Je kan ook een bordje bestellen met een assortiment van 5 hapjes in harmonie met uw menu (€ 7,00)

WARME HAPJES à € 1,50 per stuk

- Gevulde champignon met gerookt spek en geitenkaas
- Krabkoekje in harmonie met limoensausje
- Vietnamese loempia
- Soesje met "Danish Blue"
- Oester met ganzenlever (supplement € 0,50)



**KOUDE VOORGERECHTEN**

- *Terrine van ganzenlever, pompoen-sinaasmarmelade, gelei van vlierbloesem & notenbroodje (€ 24,00)*
- *Halve kreeft in schoonzicht (800 gr) – sla, tomaat, ei , huisbereide mayonaise en cocktailsaus (€ 24,00)*
- *Gemarineerde geelvintonijn met mosterd en dille (€ 15,00)*
- *Cocktail van “ King Crab” en sausje van zachte pepers (€ 16,00)*

SOEPEN

- *Pompoensoep met kokosmelk en gamba's (€ 13,00 /liter)*
- *Romig kreeftensoepje met rivierkreeftenstaartjes en een vleugje Armagnac (€ 21,00 /liter)*
- *Velouté van aardpeer (€ 15,00 /liter)*
- *Heldere soep van fazant (€ 15,00 /liter)*

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

- *Tarbot met noedels, courgette en knolselder, witte wijnsaus met zee-egel (€ 22,00)*
- *Gegratineerde kreeft met tomaat, basilicum en burrata (€ 24,00)*
- *Makreelfilet met ratatouille en zeebonen (€ 17,00)*
- *Vispannetje met zalm, tongfilet, coquille en scampi (€ 14,00)*

HOOFDGERECHTEN

- *Kalkoen gevuld met zwezerik, ganzenlever, truffel en pistachenootjes, duo van sausjes (min. 8 personen) (€ 19,00 p.p.)*
- *Fazant met witlof, butternut en truffelsaus (€ 22,00)*
- *Kwartel, gevuld met zwezerik en ganzenlever & duo van sausjes (€ 24,00)*
- *Hertenkroon 'Grand Veneur' met bospaddenstoelen en witlof (€ 24,00)*
- *Zwezeriken met spinazie, jonge wortelen en Pomerolsaus (€ 26,00)*
- *Suprême van parelhoen met wintergarnituur (€ 21,00)*
- *Tarbot met noedels, courgette en knolselder, witte wijnsaus met zee-egel (€ 24,00)*
- *Makreelfilet met ratatouille en zeebonen (€ 19,00)*

KEUZE AARDAPPELEN

- *Aardappelkroketjes*
- *Gegratineerde knolselder*
- *Puree van pastinaak met truffel*
- *Noedels (bij visgerechten)*

Alle gerechten worden voorzien van aangepaste groentjes en sausjes



KERSTMENU 1 € 53.00

Gemarineerde geelvintonijn met mosterd en dille

&&&

Velouté van aardpeer

&&&

Makreelfilet met ratatouille en zeeboontjes

&&&

Kwartel, gevuld met zwezerik en ganzenlever & duo van sausjes

&&&

Trio van kerstlekkernijen

KERSTMENU 2 (BASISPRIJS € 29.00)

Cocktail van "King Crab" met een sausje van zachte pepers (supplement € 10.00)

&&&

Pompoensoep met kokosmelk en gamba's

&&&

Suprême van parelhoen met wintergarnituur

&&&

Trio van kerstlekkernijen



NIEUWJAARSMENU 1 € 56.00

Terrine van ganzenlever, pompoen-sinaasmarmelade, gelei van vlierbloesem en notenbroodje

&&&

Romig kreeftensoepje met rivierkreeftenstaartjes en een vleugje Armagnac

&&&

Tarbot met noedels, courgette en knolselder, witte wijnsaus met zee-egel

&&&

Hertenkroon 'Grand Veneur' met bospaddenstoelen en witlof

&&&

Kwartet Nieuwjaarslekkernijen

NIEUWJAARSMENU 2 € 44.00

Cocktail van "King Crab" en sausje van zachte pepers

&&&

Velouté van aardpeer

&&&

Fazant met witlof, butternut en truffelsaus

&&&

Duo van Nieuwjaarsgebakjes

**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
- * Cocktail, tartaar en huisgemaakte mayonaise
- * Kreeft of oesters (mits supplement)

Warm gerecht

Er is keuze uit onderstaande warme gerechten:

- Kwartel gevuld met ganzenlever en zwezerik en duo van sausjes (supplement € 2.00)
- Fazant met witlof, butternut en truffelsaus

Het warm gerecht wordt geserveerd met aangepaste groentjes en sausjes.

Voor de aardappelbereiding heeft u keuze uit:

- Aardappelkroketjes
- Gegratineerde knolselder
- Puree van pastinaak met truffel
- Noedels (bij visgerechten)

Prijs: € 45,00 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' (€ 4,25)
- Nieuwjaarshartje 'Samba' (gebak) biscuit met framboos (€ 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 (gebak) 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 altijd mogelijk** (4 pers: € 18,00 – 8 pers: € 34,00)
- Boomstronk papaja - passie (vanilleroomijs & papaja - passiesorbet) (8 pers: € 34,00)
- Boomstronk hazelnootmousse met gekarameliseerde noten en chocolademousse (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 jullie voor het vertrouwen en wensen jullie prettige Kerstdagen en een gezond en succesvol 2017.

Didier & team