

TRAITEUR DIDIER DE RUDDER
VOORSTELLEN VOOR KERST EN EINDEJAAR 2025 – 2026

1 van 4



Geachte mevrouw, geachte heer,
Graag sturen wij U onze voorstellen van afhaalmaaltijden voor de komende eindejaarsfeesten, en enkele praktische richtlijnen omtrent het bestellen.

Wij danken u voor het vertrouwen,
Didier De Rudder en medewerkers

U kan uw bestelling plaatsen via mail of per telefoon. Mail naar traiteurderudder@skynet.be of bel naar **09 233 51 80** of **0495 21 51 80**.

Een bestelling via mail is pas geldig na een bevestiging van onzentwege.

Laat a.u.b. een telefoonnummer achter waarop wij u kunnen bereiken.

- Bestelling voor Kerstmis ten laatste op **zaterdag 20 december 2025**.
- Bestelling voor Nieuwjaar ten laatste op **zaterdag 27 december 2025**.
- Hulp voor de bereiding wordt op papier meegeleverd, en kan op onze website www.traiteurderudder.be gedownload worden.
- Alle gerechten worden geleverd met de bijpassende garnituur (aardappelen, groenten en sauzen).
- Afhaling na afspraak in Gent, Kouter 172 of op de parking 'Club' in de Universiteitstraat 9, en ook in 8820 Torhout, Vincent van Goghlaan 5.
- **Vorig jaar is veel van ons materiaal niet teruggebracht** (borden, plateaus, potjes, enz....). **Daarom zien we ons genooddaakt bij elke afhaling - indien ons materiaal wordt gebruikt - een waarborg van € 50,00 in contanten te vragen. Die waarborg wordt bij het inleveren van ons materiaal terugbetaald. Wij danken u voor uw begrip daarvoor.**

KOUDE HAPJES à € 1,80

- *Zalmbonbon met norichips en saffraanmayonaise*
- *Gravad Lax met saus van Gentse mosterd*
- *Foie gras op een krokant toastje*
- *Peperkoek met wildpastei*
- *Gerookt zalmrolletje met Boursin*
- *Amuse van eendenborst*
- *Pompoencrème met krokante Gandaham*
- *Duo van geitenkaasballetjes en meloen met cranberry en kokos*





TRAITEUR DIDIER DE RUDDER
VOORSTELLEN VOOR KERST EN EINDEJAAR 2025 – 2026

2 van 4

- **Bordje met 5 koude hapjes in harmonie met uw menu (€ 8,50)**

WARME HAPJES à € 1,80

- Vietnamese miniloempia van chef Le Thi
- Mini-bouchée op Indische wijze (met kip curry)
- Mini pizza mozzarella
- Mini croque-monsieur met zalm en Boursin
- Mini garnaalkroket

KOUDE VOORGERECHTEN

- Terrine van ganzenlever – kweeperengelei - rozijntoast (€ 26,00)
- Halve kreeft Bellevue – salade – cocktailsaus huisbereide mayonaise – tomaat – ei (€ 29,00)
- Scampi op exotische wijze (€ 20,00)

SOEP

- Bisque van kreeft - Armagnac (€ 23,00 / liter)
- Soep van schorseneren – look - shiitake (€ 16,00 / liter)



WARM VOORGERECHT (OOK ALS HOOFDGERECHT TE BESTELLEN)

- Vispannetje – tong – zalm – coquille - scampi – garnaal - bladerdeegje (€ 19,00) / (€ 25,00)
- Tongfilet Murat – artisjok - bieslooksaus (€ 18,00) / (€ 24,00)
- Vol-au-vent van zwezerik en Mechelse koekoek (€ 18,00) / (€ 24,00)

HOOFDGERECHTEN

- **Tongfilet Murat** – artisjok – prei – champignon - bieslooksaus (€ 24,00)
- **Kalkoen** gevuld met zwezeriken en ganzenlever met appel + veenbes – witlof – peer in rode wijn – duo sausen - **MIN. 8 PERSONEN** (€ 23,00 p.p.)
- **Kwartel** gevuld met zwezeriken en ganzenlever met appel + veenbes – witlof – peer in rode wijn – duo sausen (€ 25,00)
- **Filet van hertenkalf** met boschampignons – spruitjes – spek – rode Portosaus (€ 29,00)
- **Fazant** op Brabantse wijze - witlof – savooi met spek – pompoen (€ 23,00)
- **Stoverij van wild** met witlof - appel-veenbes – peer in rode wijn – saus (€ 22,00)

Keuze aardappelen

- Knolseldergratin
- Aardappelkroketten
- Pommes Duchesse



TRAITEUR DIDIER DE RUDDER
VOORSTELLEN VOOR KERST EN EINDEJAAR 2025 – 2026

3 van 4

ONZE EINDEJAARSMENU'S

KERSTMENU 4 GANGEN

- Soep van **schorseneren** – look - shiitake
- **Tongfilet Murat** – artisjok - bieslooksaus
- **Kwartel** gevuld met zwezeriken en ganzenlever met appel + veenbes – witlof – duo sausen
- **Waaier** van drie kerstlekkernijen

€ 49,00 p.p.

Bij het hoofdgerecht: kroketten, knolseldergratin of pommes Duchesse



NIEUWJAARSMENU 5 GANGEN

- **Terrine** van ganzenlever met gelei van kweeper – notenbroodje
- **Bisque** van kreeft met Armagnac
- **Tongfilet Murat** – artisjok - bieslooksaus
- **Filet van hertenkalf** met boschampignons – spruitjes – spek – rode Portosaus
- **Kwartet** van nieuwjaarsgebakjes

€ 69,00 p.p.

Bij het hoofdgerecht: kroketten, knolseldergratin of pommes Duchesse



KOUD BUFFET (min. 10 personen)

Vis

Zalm in schoonzicht
Tomaat met grijze garnalen
Assortiment gerookte vis
Sinaasappelcocktail
Terrine van Noordzeevis
Scampi
Ei Mimosa

Vlees

Breydelham
Hazenpastei
Rundsgebraad
Gandaham meloen
Kalkoen met fruit

Groenten en vegetarisch

Tomatensla
Witlofsla
Seldersla
Wortelsla
Komkommersla
Rode Bietensla
Gemengde sla
Vegetarische pastasalade

Cocktailsaus / Mayonaise
Tartaar en kerriesaus



€ 35,00 per persoon



TRAITEUR DIDIER DE RUDDER
VOORSTELLEN VOOR KERST EN EINDEJAAR 2025 – 2026

4 van 4

NAGERECHTEN

Individueel (gebak)

- *Sneeuwman (witte chocolademousse – chocoladebiscuit - amaretto) (€ 4,50)*
- *Iglo (luchtige citroenmousse – framboos – marsepein) (€ 7,00)*
- *Kerstlaars (framboos – citroenmousse) (€ 4,50)*
- *Kerstbuche voor twee personen (Passie-framboosmousse) (€ 8,00)*
- *Trio Kerstlekkernijen (€ 9,00)*
- *Kwartet Nieuwjaarslekkernijen (€ 12,00)*
- *Dessertbord 7 nagerechten (€ 22,00)*



Taarten

- *Boomstronk exotique (vanilleroomijs & exotische sorbet – frambozencoulis) (4 pers. € 18,00 - 8 pers: € 34,00) - gebak*
- *Boomstronk Tiramisu (luchtige mascaronemousse met amarettobiscuit) 6 of 8 pers (€ 5,00 per persoon) - gebak*
- *IJstaart in de vorm van een chalet of een iglo (vanilleroomijs – chocoladeroomijs - chocolade) Iglo 7p., chalet 6 of 9 p. (€ 5,00/p.)*
- *IJstaart in de vorm van een sneeuwman (vanilleroomijs – aardbeienroomijs - marsepein) (€ 5,50 per persoon)*
- *Ijsbuche Praliné (vanilleroomijs – pralinéroomijs – chocoladespiegel met nootjes) (4-6-8-12 pers - €5,50 per persoon)*
- *Sint-Honorétaart (6 pers: € 24,00)*
- *Brésiliennetaart (6 pers.:€ 24,00)*
- *Boomstronk caramel (chocolademousse – caramelmousse) (4-6-8 p., € 4,50/p)*



Wij danken u voor het vertrouwen en wensen u **sfeervolle Kerstdagen en vooral een gezond en vredig**

2026 !

Didier & team

TRAITEUR DIDIER DE RUDDER

Kouter 172 - 9000 GENT

Tel. : 09 233 51 80 - 0495 21 51 80

traiteurderudder@skynet.be

www.traiteurderudder.be