

# Ridderhof



*Traiteur & catering-service*

*Koningin Astridstraat 15*

*8210 Veldegem*

*Tel.050/28.07.08*

*[info@ridderhof.be](mailto:info@ridderhof.be)*

*[www.ridderhof.be](http://www.ridderhof.be)*

*Een traiteurdienst waarop U kunt rekenen,  
zowel op culinair gebied als op vlak van vlotte service  
Laat U verwennen bij U thuis of in een zaal  
naar uw keuze en wij zorgen voor  
een onvergetelijk feest.*

*Sluitingsdagen : Dinsdag & Woensdag*

*Prijslijst geldig tot 31.07.2012*

## Recepties & hapjes & wijn

### **Koude hapjes**

**1,00 €**

*Tartaar van zalm & Jonagold – Panna cotta van asperges & garnaaftjes – Mini zwaantje met Mouse – spiesje met mozzarella - rundscarpaccio met tête de Moines – Espuma van eendenlever & peperkoek - bruchetta met tomaatjes*

### **Warme hapjes**

**1,00 €**

*quiche – petit gris Bourguignone – Overbakken soepje van gerookte forel – Vlinderscampi met kerrie & Pina Colada – Zeeuwse mosseltjes – vispannetje – geitenkaasje in spek Kippenboutje curry – Mini loempia met chilisaus*

### **Standaard receptie A :**

**9,00 €**

*1 uur durende receptie met parelwijn & fruitsap & 4 hapjes*

### **Standaard receptie B :**

**12,00 €**

*1,5 uur durende receptie met Cocktail & fruitsap & 6 hapjes*

### **Glaasje aperitief & nogmaals bijschenken met 3 hapjes :**

**7,00 €**

*Chardonnay Caves Saint Christophe*

**17,50 €**

*Château de Pardaillan Bordeaux supérieur*

**17,95 €**

### **Forfait wijn & water (enkel hoofdgerecht)**

**6,50 €**

### **Forfait wijn & water (vg & hg)**

**8,50 €**

## Even de beentjes strekken

**Buffet met ribbetjes à volonté met frietjes & saladebar**

**12 €**

**Buffet met gebraiseerde hesp met saladebar & frietjes**

**13 €**

**Buffet met gebraiseerde hesp met warme groentjes & kroketten**

**13 €**

**Buffet met hutsepot & worst – kotelet – ribbetjes**

**12 €**

**½ kip aan het spit met sla & tomaat & frietjes**

**10 €**

**Paëlla ter plaatse klaargemaakt (vanaf 40 pers.)**

**15 €**

## Goed begonnen is

<i>Cocktail van krab</i>	10 €
<i>Cocktail van Noordzeegarnalen</i>	10 €
<i>Tompouce van noordzeegarnaaltjes &amp; avocado</i>	12 €
<i>Surf &amp; turf van krab en filet mignon met kruidenslaatje &amp; kaaskoekje</i>	14 €
<i>Vitello tonato op Italiaanse wijze</i>	13 €
<i>Creatie van zeevruchtensalade omringd van honingmeloen</i>	12 €
<i>Een palet van gerookte vissoorten</i>	12 €
<i>Gemarineerde zalm met fijne tuinkruiden</i>	11 €
<i>Duo van verse &amp; gerookte zalm omringd van wasabi-pareltjes</i>	11 €
<i>Gevulde tomaatjes "Monégasque"</i>	9 €
<i>Opgesmukte ½ kreeft 300 gr.</i>	17 €
<i>Carpaccio van rundshaasje met lavendeldressing &amp; tête de Moines</i>	11 €
<i>Creatie van Ardense ham met meloen &amp; slaatje</i>	10 €
<i>Huisbereide pastei met cruditeiten &amp; uienconfituur</i>	8 €
<i>Terrine van Ganzenlever met rabarbercompote &amp; brioche</i>	15 €

## Warm aanbevolen

<i>Taartje van gebakken asperges op vlaamse wijze &amp; gemarineerde zalm</i>	13 €
<i>Kaaskroketten met seizoenslaatje</i>	9 €
<i>Garnaalkroketten met seizoenslaatje</i>	11 €
<i>Ovenwarme Quiche 't Ridderhof met een fris slaatje</i>	8 €
<i>Bourgondische wijngaardslakken met lookboter (12)</i>	8 €
<i>Pannetje met gegratineerde Noordzeevis</i>	13 €
<i>Gegrilde zalm met krokante preisnippers &amp; sabayon</i>	12 €
<i>Trio van tongrolletjes met juliennegroentjes</i>	13 €
<i>Scampi's in de lookboter (8)</i>	14 €
<i>Scampi's met kreeftensausje (8)</i>	14 €
<i>Zalmrollade gearfumeerd met honing &amp; verse tijm</i>	14 €
<i>Drieluik van gebakken coquilles</i>	14 €
<i>Bouillabaisse van Noordzeevis</i>	14 €
<i>In spek gebakken geitenkaasjes &amp; krokant slaatje</i>	13 €

## Waar pollepeles goed voor zijn

<i>Soep op grootmoeders wijze</i>	3 €
<i>Franse uiensoep met kaasgratin</i>	3 €
<i>Kervelsoep</i>	3 €
<i>Erwtensoepp met spekreepjes</i>	3 €
<i>Portugese tomatensoepp</i>	3 €
<i>Witloofroomsoep met spekreepjes</i>	3 €
<i>Aspergeroomsoep</i>	3 €
<i>Agnes Sorelroomsoep</i>	3 €
<i>Bloemkoolroomsoep</i>	3 €
<i>Champignonroomsoep</i>	3 €
<i>Tomatenroomsoep met balletjes</i>	3 €
<i>Mosselroomsoepje</i>	3 €
<i>Gerookte palingsoep met groentensnippers</i>	4 €
<i>Garnaalroomsoep met Armagnac</i>	4 €
<i>( ½ liter per persoon en er zijn 2 tafelbroodjes per persoon inbegrepen)</i>	

## Even op adem komen

<i>Gegarneerde maatjesharing met z'n jenever</i>	5 €
<i>Duo van diepe oesters met een frisse jenever</i>	6 €
<i>Potje mosselen op wijze van de vissersvrouw</i>	8 €
<i>Perensorbet "Poire William"</i>	4,50 €
<i>Appelsorbet geparfumeerd met Calvados</i>	4,50 €
<i>Sorbet van vlierbessenbloesem</i>	4,50 €
<i>Glaasje met geparfumeerde sorbets</i>	4,50 €
<i>Sorbetkorfje met z'n coulis</i>	5,50 €

## Wildsuggesties

<i>Fazantborst "Fine Champagne" met roasti-taartje, wintergroentjes</i>	
<i>En gevuld cox appeltje</i>	18 €
<i>Hertekalfgoulash met wintergroentjes en gevuld cox appeltje</i>	14 €
<i>Hertekalf "Bordelaise" met gevulde aardappel en verse vijg</i>	20 €
<i>Ingepakte nootjes van jong everzwijn met rozemarijnsausje</i>	
<i>Warme wintergroentjes en appeltaartje met veenbessen</i>	15 €

## Le moment sùprème

---

<i>Gebraad op wijze van de ardense jager met aardappeltaartje</i>	13 €
<i>Pavé van kalkoen met Parijse champignons met warme moestuingroentjes en aardappelkroketjes</i>	13 €
<i>Opgevulde rollade van hoevekip met kruidensausje warme marktgroentjes en aardappeltaartje</i>	13 €
<i>Gebraiseerde beenham met een sausje van oude Port Bourgondische groentjes en aardappelkroketjes</i>	13 €
<i>Varkenshaasje Provencaals gekruid met een duivelsausje groentjes uit eigen bodem, denappeltjes</i>	14 €
<i>Suprème van parelhoen met roomsaus &amp; groentenboeket met roosti</i>	13 €
<i>Gebraad "Prins Orloff" met groentengarnituur en kroketten</i>	14 €
<i>Médailles van eendenfilet met jus van rode biet torentje van groentjes &amp; gebakken krieltjes</i>	14 €
<i>Plakjes kangoeroefilet met romige pepersaus groentjes uit den hof &amp; aardappelkroketjes</i>	15 €
<i>Kalfslende bereid à l'archiduc met groenten uit eigen bodem en spiesje van kroketjes</i>	18 €
<i>Saignant gebakken rosbeef met een rode wijnsaus warme moestuingroentjes &amp; gebakken peterselieaardappelen</i>	15 €
<i>Ossentong met madèirasaus boeketje van groentjes en kroketten</i>	14 €

## Als kers op de taart

---

<i>Ijspronkstuk naar keuze</i>	6 €
<i>Dame blanche</i>	6 €
<i>Chocolademousse in glaasje</i>	4 €
<i>Trio van chocolademousse met vanillesaus</i>	5 €
<i>Huwelijksgebak pièce montée</i>	5 €
<i>Soepje van verse vruchten met sabayon</i>	6 €
<i>Profiteroles met ijs &amp; warme chocoladesaus</i>	5 €
<i>Crème brûlée met peperkoek</i>	6 €
<i>Warme appeltaart met vanilleijs</i>	3 €
<i>Bavarois van peer &amp; karamel met koffie</i>	6 €
<i>Carroussel van kleine dessertjes</i>	12 €
<i>Fruittaart of Biscuit met fruit &amp; slagroom met koffie</i>	6 €
<i>Huisbereide petit fours met koffie (4 stuks)</i>	6 €
<i>Koffie naar believen met koekjes</i>	4 €
<i>Koffie naar believen</i>	3 €

## Om lekker koel te houden

Nr 1:

14,50 €

*Gepocheerde zalm – tomaat grijze garnaal – gerookte forelfilet*

*Gevuld tongrolletje – gevulde perzik met krab – Hollands maatje - Gevuld eitje – aardappelsalade – gegarneerd met verse groentjes - Cocktailsaus – 2 tafelbroodjes*

Nr 2:

14,50 €

*Gepocheerde zalm – tomaat grijze garnaal – gerookte zalm - huisbereide vissalade*

*terrine van vis – krabcocktail - gevuld eitje – aardappelsalade*

*Gegarneerd met verse groentjes – cocktailsaus – 2 tafelbroodjes*

Nr 3:

13,75 €

*Hamrolletje met asperges – kippenbout – huisbereide pastei met uienconfituur –*

*varkensgebraad – Parmaham met meloen - Tomaat garnaal – gevuld eitje – aardappelsalade – 2 tafelbroodjes - Gegarneerd met verse groentjes - cocktailsaus*

## Koude buffetten

*Vis & vlees :*

22,00 €

*Versierde roze zalm – tomaat grijze garnaal – perzik met krabsalade – maatjes*

*Gerookte heilbot – kippenbout – hamrolletjes met asperges – ardense ham met meloen*

*Huisbereide pastei met uienconfituur – fruit - gevulde eitjes – aardappelsalade*

*3 soorten groentesalades – Couscous – 2 tafelbroodjes - cocktail – mayonaise – tartaar*

*Vis:*

23,00 €

*Versierde roze zalm – tomaat grijze garnaal – perzik met krabsalade – maatjes*

*Gerookte heilbot – gerookte zalm – forel op z'n mooist – gevulde tongrolletjes*

*Vissalade – fruit – gevulde eitjes – aardappelsalade – 3 soorten groentesalades*

*Couscous – 2 tafelbroodjes - Cocktail – mayonaise – tartaar*



## *Even op de rooster leggen*

---

### *Vis:*

❖ <i>Regenboogforel in folie met citroen &amp; verse tijm</i>	<i>5,50 €</i>
❖ <i>Spiesje met 6 scampi's met lookboter</i>	<i>6,00 €</i>
❖ <i>Zalm in papilotte met juliennegroentjes</i>	<i>6,50 €</i>
❖ <i>Tongrolletjes met garnalen en venkel in folie</i>	<i>6,50 €</i>
❖ <i>Gegrilde Dorade Royale met basilicum dressing</i>	<i>6,50 €</i>

### *Vlees:*

❖ <i>Barbecueworst</i>	<i>3,50 €</i>
❖ <i>Witte pens met kaas in jasje van spek</i>	<i>4,00 €</i>
❖ <i>Gemarineerde kalkoenspies</i>	<i>3,50 €</i>
❖ <i>Gevarieerde luxe brochette</i>	<i>5,00 €</i>
❖ <i>Kaslerlende</i>	<i>3,50 €</i>
❖ <i>Gegrilde kipfilet</i>	<i>3,50 €</i>
❖ <i>Gegrilde kippenbout</i>	<i>3,50 €</i>
❖ <i>Gegrilde varkensribbetjes met honing en verse tijm</i>	<i>3,50 €</i>
❖ <i>Côte à l'os met pepersaus</i>	<i>5,00 €</i>
❖ <i>Gemarineerd spek op een stokje</i>	<i>3,50 €</i>
❖ <i>Provençaals gekruid varkenshaasje</i>	<i>4,00 €</i>

### *In de prijs zijn inbegrepen :*

- *Aardappelsalade of aardappel in de pel*
- *Gegarneerde couscous & brood*
- *Cocktail & Mayonaise*
- *Provençaalse saus*
- *Tomatensla met basilicum , geraspte wortelen, geraspte knolselder met vinaigrette, komkommer, rode bietjes met look, gemengde salade, groene boontjes met graantjesmosterd.*

***De bediening is gratis vanaf 70 volwassenen***

***Voor grote barbecues vanaf 100 volwassenen wordt er een speciale korting gegeven van 10% en is de bediening gratis***

***Bij barbecues vanaf 200 volwassenen wordt een korting gegeven van 15% en is de bediening gratis***

## *Menu's*

---

**Nr1:**

**30 €**

*4 Hapjes:*

*Quiche Lorraine – Scampi wokhapje – Panna cotta asperge - Espuma van eendenlever*

*Cocktail van Noordzeegarnalen*

*Witloofroomsoep met spekreepjes (+2 tafelbroodjes)*

*Gevulde hoevekipfilet met zongedroogde tomaatjes & groententaartje & roasti*

**Nr2:**

**33 €**

*4 Hapjes:*

*Quiche Lorraine – Scampi wokhapje – Panna cotta asperge - Espuma van eendenlever*

*Mozaïek van gerookte vissoorten op Noorse wijze (5 soorten)*

*Romige garnalenbisque met Armagnac (+2 tafelbroodjes)*

*Op vel gebakken parelhoenfilet 'Fine Champagne' met aardappeltaartje*

**Nr3:**

**34 €**

*4 Hapjes:*

*Quiche Lorraine – Scampi wokhapje – Panna cotta asperge - Espuma van eendenlever*

*Surf & turf van filet mignon & krab met kaaskoekje en kruidenslaatje*

*Roomsoepje Agnes Sorel (+2 tafelbroodjes)*

*Haantje in rode wijn met gevulde kruidenaardappel en marktgroentjes*

**Nr4:**

**35 €**

*4 Hapjes:*

*Quiche Lorraine – Scampi wokhapje – Panna cotta asperge - Espuma van eendenlever*

*Champignonroomsoep (+2 tafelbroodjes)*

*Scampi met een bisque-sausje en geparfumeerd met Ricard (8 stuks)*

*Varkenshaasje provençaals gekruid met een duivelsausje*

*Groentjes uit eigen bodem en aardappelkroketten (8 stuks)*

*Bij ieder hoofdgerecht zijn de groentjes inbegrepen. U kan kiezen uit losse groentjes die bestaat uit: 2 st.witloof – 2 st. spekboontjes – 1 st.bloemkoolgratin – 1 st.appel veenbes  
Ofwel uit: groententournedo met 10 soorten groentjes – 1 st.appel veenbes*

*Bij afhaling van volledig menu (hapjes – voorgerecht – soep – hoofdgerecht) krijgt u 'per persoon' 1 ijskaartje **gratis** en vanaf 4 personen **nog 1 extra fles wijn***

U kan aan ieder menu aanpassingen doen met gerechten uit deze folder