

# *Feestzaal*



*Restaurant*

*Traiteur*

*Uw feest is een belangrijke dag in uw leven,  
een uniek feest die u deelt met familie,  
vrienden en kennissen.*

*'t Ridderhof profileert zich al sedert 1996 als een  
gevestigde waarde voor al uw feestelijkheden,  
huwelijksfeesten, jubileums.*

*Samen met u maken we er een dag van om nooit te  
vergeten.*

**Koningin Astridstraat 15 – 8210 Veldegem  
Kurt & Sabine Yde – Verhaeghe**

**Telefoon : 050/ 28 07 08 – Fax : 050/28 07 18**

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

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

**Sluitingsdagen : ma.-avond – dinsdag – woensdag**

## Feestzaal



Restaurant Traiteur

## RECEPTIE



*Een verzorgde receptie is de aanzet naar iets moois en die iedereen nog lang bij blijft. Onze hapjes zijn in het huis bereid en deze worden u aangeboden in allerlei trendy schoteltjes. Wij hebben enkele voorbeeld recepties & hapjes voor u uitgewerkt.*

### **Standaard receptie 1**

- Prijs per persoon 9 €
- Dit is één uur durende receptie
- Assortiment van 4 hapjes
- Parelwijn & fruitsap

### **Standaard receptie 2**

- Prijs per persoon 12 €
- Dit is één anderhalf uur durende receptie
- Assortiment van 6 hapjes
- Parelwijn & fruitsap

### **Standaard receptie 3**

- Prijs per persoon 14 €
- Dit is één anderhalf uur durende receptie
- Assortiment van 6 hapjes
- Cava & fruitsap

### **Vip receptie 't Ridderhof**

- Prijs per persoon 18 €
- Dit is een twee uur durende receptie
- Assortiment van 9 geselecteerde hapjes en als afsluiter 1 desserthapje
- Cava of Méthode traditionele & vers fruitsap

### **Receptiedranken**

- Glaasje aperitief & nogmaals bijschenken met wachtbordje 7€
- Champagne Eterna "Brut" per fles 45€
- Cava Cristal per fles 24€
- Schuimwijn Duc de blanc brut per fles 24€
- Sinaasappelsap prijs per liter 7€
- Losse hapjes koud & warm 1€
- Oesterbar (vanaf 50 stuks) 62,50€

### **Koude hapjes**

*Tartaar van verse zalm & jonagold  
Panna cotta van asperges & diepzeegarnaaltjes  
Mini zwaantje met mousse  
Spiesje met mozzarella  
Carpaccio van rund & tête de moine  
Espuma van eendelever & peperkoek*

### **Warme hapjes**

*Aardappel mousseline met grijze garnaaltjes & mousseline  
Zeeuwse mosseltjes met verse bladspinazie & sabayon  
Petit gris Bourguignone  
Quiche à Lorraine  
Overbakken soepje van gerookte forel  
Vlinderscampi met kerrie & Pina Colada*



# Goed begonnen is...

## Koude voorgerechten

### KOUDE VOOR- GERECHTEN



- *Rundercarpaccio met lavendeldressing & bloempjes van tête de Moines... .. 11€*
- *Gemarineerde verse zalm met fijne tuinkruiden en Noordzeegarnalen... .. 11€*
- *Symfonie van verse & gerookte zalm omringd van wasabipareltjes... .. 11€*
- *Tompouce van noordzeegarnaaltjes & avocado....12€*
- *Palet van gerookte vissoorten op Noorse wijze... .12€*
- *Carpaccio van asperges & tomatootjes vergezeld van Zeebrugse garnaltjes... .. 12€*
- *Vitello tonnato op Italiaanse wijze... .. 13€*
- *Taartje van gebakken asperges op vlaamse wijze omringd van gemarineerde zalm... .. 13€*
- *Lauw gebakken kwarteltjes & gerookte eendenborst met honingvinaigrette en krokant slaatje.... .14€*
- *Gekke salade met gebakken scampi(5st) & reepjes zacht gerookte zalm... .. 14€*
- *Drieluik van zalmtartaar – tartaar van filet mignon & tartaar van tomaat op Méditerraneeanse wijze...14€*
- *Surf & turf van krab en filet mignon met kruidenslaatje en kaaskoekje... .. 14€*
- *Torentje van ganzenleverterrine omringd van gekarameliseerde appeltjes... .. 15€*
- *Een half kreeftje op z'n mooist... .. 15€*

Feestzaal



Restaurant Traiteur

SOEPEN  
&  
SORBETS



## Waar pollepels goed voor zijn...

### Roomsoepen

- Aspergeroomsoep... ..3€
- Agnes Sorelroomsoep... ..3€
- Champignonroomsoep... ..3€
- Tomatenroomsoep & balletjes... ..3€
- Witloofroomsoep & spekreepjes... ..3€
- Waterkersroomsoep... ..3€

### Creatieve soepen

- Met bladerdeeg overbakken soepje  
van gerookte forel... ..5€
- Rundsconsommé Célestine... ..6€
- Portugese tomatensoep... ..4€
- Venkelsoepje met gerookte paling... ..4€
- Mosselvelouté met groentenparels... ..4€
- Romige garnaalbisque met armagnac... ..5€
- Knolseldercrème met kruidenkaas.... ..4€
- Creatieve Broccoli & bloemkoolsoep met reepjes  
gerookte Zalm... ..4,50€

Alle soepen worden 2x bediend

### Om het hoofd koel te houden...

- Glaasje met appelsorbet & parfum van Calvados..4€
- Glaasje met geparfumeerde sorbets... ..4€
- Gegarneerde maatjesharing met z'n jenever... ..5€
- Duo van diepe oesters en frisse jenever... ..5,50€

Feestzaal



Restaurant  
Traiteur

WARME  
VOOR  
GERECHTEN



## Warm aanbevolen...

### Warme voorgerechten

- Zeebrugse aardappel met grijze garnaaftjes en lichte sabayon... .. 12€
- Gegrilde camembert met slaatje... .. 12€
- Potje Zeeuwse mosselen à la marinière... .. 12€
- Bouillabaisse met rouille & korstjes... .. 12€
- Op vel gebakken snoekbaarsfilet op een eilandje van mergpompoen... .. 13€
- Pannetje van Noordzeevis... .. 13€
- In spek gebakken geitenkaasjes met honingvinaigrette & krokant slaatje... .. 13€
- Zalmrollade met acacia-honing en verse tijm met juliennegroentjes... .. 14€
- Gebakken zeewolffilet met groentenschaafsels en fijne kruidenmousseline... .. 14€
- Gebakken scampi met een bisque-sausje geparfumeerd met Ricard (7st)... .. 14€
- Rollade van roggeveugel met romige bladspinazie & puntasperges... .. 14€
- Eventail van asperges in een enveloppe van gerookte zalm & mousselinesaus... .. 14€
- Drieluik van voorgerechtjes (scampi wok – warm geitenkaasje – gegrilde zalm)... .. 14€
- Drieluik van gebakken coquilles .... 14€

# Le moment Sûprême...

Feestzaal



Restaurant  
Traiteur

HOOFD  
GERECHTEN



## Hoofdgerechten

- *Gebraad op wijze van de ardense jager met jagersaus en aardappeltaartje... ..13€*
- *Pavé van kalkoen met Parijse Champignons en warme moestuingroentjes, aardappelkroketjes... ..13€*
- *Sûprême van parelhoen met roomsausje en appeltjes met veenbessen & groentenboeket, denappeltjes... .. 13€*
- *Gebraiseerde "Breughelham" in buffet met Bourgondische groentjes & aardappelkroketjes... ..13€*
- *Opgevulde hoevekipfilet met zongedroogde tomaatjes en groententaartje en kruidensausje, roasti... ..13€*
- *Gegrild varkenskroontje met een Italiaans sausje en boeketje van groentjes & aardappeltaartje... ..14€*
- *Ossetong met een madèirasauszoals bij Oma met groentjes uit volle grond en aardappelkroketjes... ..14€*
- *Varkenshaasje Provençaals gekruid met een duivelsausje en groentjes uit eigen bodem en denappeltjes... ..14€*
- *Gebraad zoals bij "Prins Orloff" met groentengarnituur en artisanale kroketjes... ..14€*
- *Haantje in rode wijn met gevulde kruidenaardappel en bijpassende marktgroentjes... .. 14€*
- *Médailles van eendenfilet met jus van rode biet torentje van groentjes & peterselieaardappelen.....15€*
- *Plakjes kangoeroefilet met romige pepersaus, groentjes uit den hof en aardappelkroketjes... ..15€*
- *Gebraden lamsheupje met persillade, jus met rozemarijn en gratintaartje & warme marktgroentjes... ..15€*
- *Saignant gebakken château briand "Bordelaise" met warme moestuingroentjes & gebakken peterselieaardappelen... ..15€*
- *Kalfslende bereid à l'archiduc met groentenassortiment en spiesje van kroketjes... ..18€*

Feestzaal



Restaurant  
Traiteur

## DESSERTS



# Als kers op de taart...

## Nagerechten

- Een ijspronkstuk gepresenteerd aan tafel... .. 5,50€
- Geflambeerde luxekoets met paarden... .. 5,75€
- Bruidstaart "Pièce-Montée" met slagroom... .. 4,50€
- Appeltaartje zoals bij de zusters Tatin met bolletje vanilleroomijs omringd van speculoos... .. 6€
- Fruittaart of biscuit met fruit & slagroom... .. 3,50€
- Mozaïek van kleine nagerechten (crème brûlée – chocolademousse roomijs – bavarois – poffertjes – vers fruit)... .. 9€
- Petit fours (macarons – chocolademousse – zwaantje - amandel petit four)... .. 4€
- Bavaroistaartje van peer & karamel... .. 3,50€
- Drieluik van chocolademousse & crème Anglaise. 6,50€
- Hollandse poffertjes op mikado's wijze... .. 6€
- Roomijspaddestoel met warme chocoladesaus... .. 5,75€
- Crème brûlée geflambeerd aan tafel... .. 6,50€

## Onze aanrader

Dessertbuffet... .. 10€

Wat is er mooier als afsluiter dan een uitgebreid nagerechtenbuffet "de kers op de taart" dit omvat : chocolademousse, crème brûlée, diverse soorten bavarois verse oliebollen, banketgebak, pannenkoekjes, Merengues, vers fruit, soezen... ..

## Het zwarte goud...

- Koffie naar believen... .. 3€
- Koffie naar believen met koekjes... .. 3,50€

Feestzaal



Restaurant  
Traiteur

## BUFETTEN



# Even de beentjes strekken...

## Buffetten

**Koud buffet**... .. 21€

*Versierde roze zalm, tomaat grijze garnaal, krabcocktail, gerookte heilbot, maatjes, hamrolletjes met asperges, gamba, huisbereide pastei, ardense ham met meloen, kippenbout, groentensalades, aardappelsalade, couscous, vers fruit,...*

**Warm vis & vlees buffet**... .. 23€

- *Gepocheerde tongrolletjes badend in een duglérésausje met bladspinazie & duchesse-torentjes*
- *Kabeljauwhaasje met zongedroogde tomaatjes peterselieaardappelen en broccoliroosjes*
- *Warme breughelham met graantjesmosterd vergezeld van Dauphin aardappelen en jonge worteltjes*
- *Coq au vin met wokgroentjes & roasti-aardappelen*

**Brunchbuffet**... .. 45€

*Als voorgerecht een rijkelijk buffet met tal van kleine gerechten Gepocheerde zalm, tomaat garnaal, gerookte forel, krabcocktail, maatjes, visterrine, parma meloen, huisbereide pastei, vispannetje, kaaskrokette, carpaccio van rund, soepje, quiche*

*Als hoofdgerecht bieden we u 4 verschillende soorten aan*

- *Rivierpaling in de room met aardappelpuree*
- *Tongrolletjes dugléré met bladspinazie & pasta*
- *Warme breughelham met mosterdsaus, gratin & worteltjes*
- *Kalkoentournedo archiduc met wokgroentjes & krokette*

*Water wordt op tafel gezet alsook een halve fles wijn per persoon*

*Om het geheel af te sluiten hebben we nog ons dessertbuffet*

*Met onder meer : chocolademousse, crème caramel, bavaroisgebak, fruitsalade, roomijs, soezen, banketgebak en poffertjes*

*Er wordt 3 x koffie geschonken*

Feestzaal



Restaurant  
Traiteur

## BARBECUE



# Even op de rooster leggen...

## Barbecue

### Vis

- Regenboogforel in folie met citroen & verse tijm... .. 6€
- Spiesje met 6 scampi's & lookboter... .. 6€
- Zalm in papilotte met juliennegroentjes & dille... .. 6€
- Tongrolletjes met garnalen en venkel & dillesaus... .. 6€
- Gegrilde dorade royale met basilicum dressing... .. 7€

### Vlees

- Barbecueworst... .. 4€
- Rolletje chipolata of mergueze... .. 4€
- Gemarineerde kalkoenspies met paprika... .. 4€
- Kaslersteak... .. 4€
- Gegrilde kiprollade met zongedroogde tomaatjes... .. 4€
- Gegrilde kippenbout... .. 4€
- Gemarineerde varkensribbetjes met honing en tijm... .. 4€
- Côte à l 'os met béarnaise... .. 5€
- Gemarineerd spek op een stokje... .. 4€
- Filet mignon met pepersaus... .. 5€
- Lamsheupje met rozemarijnsaus... .. 5€

In de prijs zijn inbegrepen :

- Aardappelsalade of aardappel met kruidenboter
- Marokkaanse couscous
- Broodjes
- Koude sauzen
- Provençaalse saus
- Verse salad bar met 8 soorten groentjes

## Paëlla

Prijs per persoon... .. 20€

Dit wordt ter plaatse voor u bereid vanaf 30 personen.

Rijkelijk gevulde paëlla bereid zoals het hoort met vis & vlees  
Deze wordt geserveerd in buffetvorm waar men à volonté kan  
aanschuiven.

Feestzaal



Restaurant  
Traiteur

MENU'S



# Samengesteld voor U...

## Menu 1

1 uur durende receptie met 4 hapjes

\*\*\*\*\*

*Crème van een aspergesoepje*

\*\*\*\*\*

*Pavé van kalkoen met parijse champignons  
En warme moestuingroentjes ,aardappelkroketten*

\*\*\*\*\*

*Huisgemaakt taartje van pure chocolade  
koffie naar believen*

*Huiswijn & tafelwater inclusief*

38€

## Menu 2

1 uur durende receptie met 4 hapjes

\*\*\*\*\*

*Roomsoepje zoals bij Agnes Sorel*

\*\*\*\*\*

*Buffet met warme Breughelham op z'n Bourgondisch  
verscheidenheid van warme seizoensgroentjes  
gratin dauphinoise*

\*\*\*\*\*

*Een ijspronkstuk gepresenteerd aan tafel  
Of*

*Profiterolletjes met warme Belgische chocolade*

\*\*\*\*\*

*Koffie met petit fours*

*Huiswijn & tafelwater inclusief*

44€

Feestzaal



Restaurant  
Traiteur

MENU'S



## Samengesteld voor U...

### Menu 3

1 uur durende receptie met 4 hapjes

\*\*\*\*\*

*Symfonie van verse & gerookte zalm  
omringd van wasabipareltjes*

\*\*\*\*\*

*Varkenshaasje provencaals gekruid met een duivelsausje  
en groentjes uit eigen bodem*

*denappeltjes*

\*\*\*\*\*

*Charlotte van peer & chocoladebavarois  
Koffie naar believen*

*Huiswijn & tafelwater inclusief*

48,50€

### Menu 4

*Glaasje aperitief met wachtbordje & nogmaals bijschenken*

\*\*\*\*\*

*Op vel gebakken snoekbaarsfilet op een eilandje van  
mergpompoen en blanke botersaus*

\*\*\*\*\*

*Sûprème van parelhoen met een roomsausje van paddestoelen  
een appeltje met veenbessen en groentenboeket*

*spiesje van aardappelkroketten*

\*\*\*\*\*

*Drieluik van kleine dessertjes*

*Koffie naar believen*

\*\*\*\*\*

*Huiswijn & tafelwater inclusief*

49,25€

Feestzaal



Restaurant  
Traiteur

MENU'S



# Samengesteld voor U...

## Menu 5

1 uur durende receptie met 4 hapjes

\*\*\*\*\*

*Torentje van asperges op z'n vlaams omringd van  
gemarineerde zalm*

\*\*\*\*\*

*Brabants witloofroomsoepje met spekreepjes*

\*\*\*\*\*

*Nootjes van gebakken kangoeroefilet  
met warme marktgroentjes & aardappeltaartje  
en groene pepersaus*

\*\*\*\*\*

*Hollandse poffertjes met crème surprise op mikado's wijze  
en koffie naar believen*

*Huiswijn & tafelwater inclusief*

57,50€

## Menu 6

Anderhalf uur durende receptie met 6 hapjes

\*\*\*\*\*

*Provençaalse tomaten crème*

\*\*\*\*\*

*Gebakken zeewolffilet met duxelle en julienneslierten  
omringd van een limoensabayon*

\*\*\*\*\*

*Glaasje met geparfumeerde sorbets*

\*\*\*\*\*

*Kalflende bereid à l'archiduc met  
Groentjes uit den hof en aardappeltaartje*

\*\*\*\*\*

*Appeltaartje zoals bij de zusters Tatin  
Met een bolletje vanilleijs omringd van speculoos*

\*\*\*\*\*

*Koffie naar believen*

*Huiswijn & tafelwater inclusief*

68,50€

## Feestzaal



Restaurant  
Traiteur

## FORFAITS EN MUZIEK

# Op ieder potje past een...

### **Forfaitaire formules wijn & water tijdens de maaltijd**

Bij 1 gerecht (6,50€/pers.)

Bij 2 gerechten (8,50€/pers.)

Bij 3 gerechten (11€/pers.)

### **Zelf leveren**

Voor eigen wijnen wordt een kurkrecht van 8€ aangerekend per fles.

Voor eigen schuimwijn & champagnes wordt 10€ aangerekend per fles.

Leveringen moeten de maandag voor het feest gebeuren.

Voor het serveren van eigen nagerechten (gebak/ijstaart) wordt een bedieningsrecht aangerekend van 4€ per persoon.

### **Forfaitaire formule na de maaltijd**

Prijs per persoon... .. 12€

Hierbij kunt u \*vrij en onbeperkt bestellen uit onze rubriek dranken.

Deze formule gaat in na de maaltijd tot 4 uur in de morgen.

\*(uitgezonderd aperitief & sterke dranken)

### **Supplementen avondfeest**

Voor de avondgasten die pas aanschuiven vanaf een bepaalde periode op uw feest.

✓ Voor avondgasten vanaf het hoofdgerecht... .. .2€

✓ Voor avondgasten vanaf het dessertbuffet... .. .4€

### **Discobars**

Het is mogelijk om zelf uw discobar te kiezen. Wij hebben er zeker ook enkele om aan te bevelen. Indien u zelf wenst muziek te verzorgen kunt u een discobar huren bij ons voor slechts 50€ (zonder lichteffecten)

Tijdens de maaltijd wordt er door ons voor bijpassende achtergrondmuziek gezorgd.





**INFO**

# Nog enkele details...

## **Nuttige inlichtingen**

Indien u wenst over te gaan tot een reservatie wordt deze enkel aanvaard na een betaling van een voorschot van 150€. Zoniet behouden wij het recht de reservatie te annuleren en verder te verhuren. Bij annulatie van een feest één maand of minder van de vastgelegde datum wordt de waarborg niet terug betaald. Bij het nemen van een optie telt deze 1 maand, daarna behouden wij het recht om verder te verhuren. Het juiste aantal personen dient ten laatste één week voor het feest aan ons medegedeeld te worden. De verkoper kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor annulatie wegens overmacht (bv.b.waterschade, brand, stormschade) van zijn kant.

## **Besprekingen**

Liefst op maandag, donderdag en vrijdag na telefonische afspraak. De prijzen die in voege zijn bij de bespreking en opmaak van het contract blijven steeds van toepassing. Onze prijzen zijn steeds 21% BTW inclusief.

## **Tafelschikking**

Ronde tafels tot 12 personen en grotere ovale tafels zijn bij ons van toepassing, rekening houdend met uw wensen. Wij vragen u een duidelijk getekend plan volgens uw tafelschikking waarop de tafels genummerd zijn en het aantal personen per tafel aangeduid zijn. Indien u wenst dat de personen aan tafel in een bepaalde rangschikking zitten, gelieve dan naamkaartjes & de menukaarten in e juiste volgorde te groeperen per tafel en stop deze in een omslag per tafel met het tafelnummer erop. Maak ook een plannetje van de tafelschikking.

## **Notities**

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....



## Feestzaal



Restaurant  
Traiteur



BABY  
Borrel



*Wenst u alle familiebezoeken te bundelen in een groot feest?  
Wij bieden u verschillende formules aan.*

### **Babyborrel 1**

- *Prijs per persoon 16 €*
- *Dit is één anderhalf uur durende receptie*
- *Assortiment van 6 koude & warme hapjes*
- *Als afsluiter en puntzakje frietjes met mayonaise*

### **Babyborrel 2**

- *Prijs per persoon 18 €*
- *Dit is een twee uur durende receptie*
- *1° uur : 5 koude & warme hapjes*
- *2° uur : 5 desserthapjes  
( crème brûlée, chocolademousse, zwaantje, ijsje sabayon, poffertjes )*

### **Babyborrel 3**

- *Prijs per persoon 21 €*
- *Een glas cava of fruitsap per persoon bij aankomst*
- *Dessertbuffet ( 2,5 uur durend) met chocolademousse, roomijs , diverse taarten, crème brûlée, poffertjes, oliebollen, vers fruit, soesjes, chocoladefontein, diverse bavaois*
- *Koffie & thee & chocolademelk*

### **Babyborrel 4**

- *Prijs per persoon 21 €*
- *Een glas cava of fruitsap per persoon bij aankomst*
- *Tearoom namiddag : er staan 5 standen verdeeld over de zaal*
- *Pannekoekjes met diverse soorten suiker & konfituur*
- *Oliebollen*
- *Brusselse wafel met slagroom*
- *Hoorntje met roomijs*
- *Sabayon met amaretto*

### **Suggestie**

*Verrassingsbrood met mini sandwiches*

*Prijs per sandwich :1,20€*

*Keuze beleg: gerookte zalm, ardense ham, vissalade, garnaal, salami, kaas, américain préparé, vleessalade, vegetarisch*