

Traiteur - Catering service

De Ridder Katrien BV

Statiestraat 42 2920 Kalmthout

info@traiteur-drk.be - www.traiteur-drk.be

0478/47 07 50

Eindejaarsfolder 2025

Enkel geldig op volgende dagen

24 - 25 - 26 - 30 - 31 december 2025

1 januari 2026

Let op: Tijdens de feestdagen kan er niet van deze folder worden afgeweken.

Op 27, 28, 29 en 30 december 2025 worden er geen bestellingen
aangenomen
in verband met de voorbereidingen voor Oud en Nieuw.

Bestellingen kunnen geplaatst worden via e-mail, telefoon, online via
onze website,

in de winkel kan u ook bestellen tussen 11 uur en 16 uur

Alle vermelde prijzen zijn exclusief 6% btw.

Aangepaste menu's voor allergieën of intoleranties kunnen vanwege
drukke niet afzonderlijk worden samengesteld.

Aperitiefhapjes

Dagprijs Oesters

€ 5.70 Garnalen cocktail

€ 2.90 warme ovenhapjes per stuk

€ 3.20 feta afgewerkt met garnituur

€ 2.90 meloen met ham

Koude voorgerechten

€ 18.50 Ham met meloen bolletjes

€ 17.00 Rundercarpaccio met oude kaas

Dagprijs Halve kreeft Belle vue / gegratineerd

€ 24.00 Garnaalcocktail

€ 21.00 Gerookte forel met zachte wasabisaus

€ 22.00 Gerookte zalm met dillesaus

Warme voorgerechten zelf op te warmen

€ 16.00 Vol-au-vent met bladerdeegkoekje

€ 18.50 Scampi's in looksaus

€ 18.50 Scampi's in zachte currysous

Dagprijs Tongrolletjes met witte druifjes

Dagprijs Tongrolletjes in witte wijnsaus grijze garnaaltjes

Dagprijs Lotte met roze peperbolletjes - spinazie

€ 21.00 visrolletjes met witte druifjes

€ 23.50 visrolletjes in witte wijnsaus grijze garnaaltjes

Soepen per liter

€ 8,60 Tomatensoep met balletjes

€ 8,60 Wortelsoep met honing

€ 8,60 Boschampignonsoep

Hoofdgerechten zelf op te warmen

Inclusief aangepaste groenten en aardappelen in de gewenste vorm.

Kies uit puree, krielaardappeltjes, of 5 kroketten per persoon,
de gratin dauphinois.

- € 25.00 Scampi's in looksaus
- € 25.00 Scampi's in zachte currysaus
- € 26.00 Visrolletjes met witte druifjes
- € 27.00 Visrolletjes met witte wijnsaus grijze garnaltjes
- Dagprijs** Tongrolletjes met witte druifjes
- Dagprijs** Tongrolletjes met witte wijnsaus grijze garnaltjes
- Dagprijs** Lotte met roze peperbolletjes - spinazie
- € 26.50 Parelhoenborst met champignonsaus - pepersaus
- € 26.50 Parelhoenborst met witte druifjes saus
- Dagprijs** Eendenborst à l'orange
- € 26.00 Kalkoen met ananas saus en fruit
- € 26.00 Kalkoen met champignons
- € 26.00 Kalkoen met pepersaus
- Dagprijs** Lamskroontje met lamsjus
- Dagprijs** Lamskroontje met rozemarijnsaus
- € 28.00 Varkenshaasje in mosterdsaus
- € 28.00 Varkenshaasje in champignonsaus
- € 28.00 Varkenshaasje in pepersaus

Wilt u de voorgerechten en hoofdgerechten warm geleverd krijgen in bain-maries?
Dan komt er een toeslag van 3 euro per persoon bij, inclusief brandpasta voor de bain-marie. Deze extra service is enkel op aanvraag en onder voorbehoud van goedkeuring door de chef-kok, Let op: voor deze dienst zijn er beperkte plaatsen beschikbaar.

Koude buffetten vanaf 6 personen

Bij minder dan 6 personen geldt een forfaitaire toeslag van 5 euro per persoon, exclusief 6 % btw.

€ 33 - Koud buffet vlees

Inclusief: tomaat gevuld met rivierkreeftjes, ei, rosbief, gebraad, kip, ham, uitgebreide saladebar, rijst, aardappelsalade, fruit, 2 sauzen, stokbrood en boter.

€ 42 - Koud buffet met vlees en vis

**Inclusief: tomaat gevuld met rivierkreeftjes, eitje, rosbief, gebraad, kip, ham, uitgebreide saladebar, rijst, aardappelsalade, fruit en 2 sauzen.
extra zalm en gerookte forel, stokbrood en boter.**

€ 51 - Koud buffet met vlees, vis en gerookte vis

**Inclusief: tomaat gevuld met rivierkreeftjes, ei, rosbief, gebraad, kip, ham, uitgebreide saladebar, rijst, aardappelsalade, fruit en 2 sauzen.
Zalm, forel, extra gerookte zalm, heilbot, makreel, paling, parmaham met meloen, stokbrood en boter.**

€ 62 Koud buffet VIP per persoon

**Tomaat gevuld met grijze garnalen, eitje, rosbief, gebraad, kip, ham, uitgebreide saladebar, rijst, aardappelsalade, fruit, 2 sauzen.
Zalm en gerookte forel, parmaham met meloen.
Extra gerookte zalm, heilbot, makreel en paling.
Scampi's met mango en roze peperbolletjes, gamba's, stokbrood en boter.**

Supplement: in plaats van rivierkreeftjes kunt u grijze garnalen kiezen bij buffetten.

€ 6,00 per persoon.

Afwasservice is tijdens de feestdagen beschikbaar voor een forfaitaire meerprijs van € 3,50 per persoon, exclusief btw, inclusief borden en bestek.

Desserten (vanaf 5 stuks per soort)

€ 6.30 Tiramisu

€ 6.30 Diplomat

€ 8.30 Choco mousse

€ 6.30 Riz condé

€ 6.30 Bavarois

Verpakking van uw bestelling

Normaal worden alle bestellingen in herbruikbaar materiaal geleverd. Indien u expliciet wenst dat uw bestelling in wegwerp verpakking wordt geleverd, geldt er een toeslag van € 3,50 per persoon, exclusief btw.

Als de herbruikbare materialen op zijn, wordt uw bestelling automatisch in wegwerpmateriaal verpakt, zonder extra kosten.

Bestellingen kunnen tot 14 dagen voor de afhaaldatum of leverdatum in aantallen worden gewijzigd.

Annuleringen van uw bestelling worden behandeld volgens onze algemene voorwaarden, deze zijn te bekijken op onze website.

Belangrijk:

Wij verzoeken u vriendelijk om altijd een ondertekend exemplaar van onze bestelbon, die per e-mail wordt verzonden, te retourneren als bevestiging van uw bestelling. U kunt de bestelbon digitaal ondertekenen of uw goedkeuring per e-mail bevestigen.

Wij danken u voor uw bestelling en het vertrouwen in onze diensten.

Met vriendelijke groet,

Traiteur De Ridder Katrien BV

