

*Feestfolder*

*2016-2017*

**R a y d o x**

**Traiteur-Delicatessen**

Villerslei 25 – 2900 Schoten – 03 658 55 00

# Menu 1

€ 45<sup>00</sup> p.p.

- 3 hapjes per persoon
- Heldere wildconsommé met stukjes wild
- "Origani" beursje met kabeljauw en groententaartje
- Gevuld kwarteltje met ganzenlever
- Dessert surprise van de Chef



# Menu 2

€ 55<sup>00</sup> p.p.

- 3 hapjes per persoon
- Licht gebonden kreeftensoep met stukjes kreeft
- Krokant buideltje met verse zeevruchten
- Super mals gebakken hindenfilet met wildgarnituur
- Dessert surprise van de Chef



## Aperitiefhapjes

- Assortiment koude hapjes € 12 per 6 stuks
- Assortiment warme hapjes € 12 per 6 stuks

# Koude voorgerechten

## A. Byzantin van gerookte Schotse zalmhaas

Zeebaars - olijfolie - dille - citroen - sjalot -  
honingtomaat - Griekse yoghurt -  
notensla

€ 16<sup>00</sup> p.p.

## B. Tartaar van Sint-Jakobsvruchten

Crème van erwten - muntinfuus - olijfolie -  
basilicum - limoen - Italiaanse coulis

€ 16<sup>00</sup> p.p.

## C. Cyrano van ganzenlever

Ganzenlever - grisonvlees - amandel - pistache -  
gin porto gelei - bosvruchtjes

€ 18<sup>00</sup> p.p.



# Soepen

## D. Heldere wildconsommé

Wild fond - bospaddenstoelen -  
fijne groentjes - stukjes wild

€ 10<sup>00</sup> /liter

## E. Velouté van groene asperges

Gebonden fazantenfond - bieslook -  
groene asperges - fazantsnippers

€ 10<sup>00</sup> /liter

## F. Bisque van Noordzeekreeft

Lichtgebonden kreeftensoep - tomatomaat -  
bio-room - stukjes Noordzeekreeft

€ 12<sup>00</sup> /liter

# Warme voorgerechten

## G. Krokant buideltje gevuld met zeevruchten

Sint-Jacobsvruchten - scampi's - fijne groentjes -  
sojascheuten - curry-cocossaus € 16<sup>00</sup> p.p.

## H. Super lekkere "Origani" van kabeljauwfilet

Kabeljauwfilet - witte Portosaus - courgette -  
rivierkreeftje - groentetaartje € 16<sup>00</sup> p.p.



# Kreeften



## I. Gekookte Noordseekreeft

### Belle Vue (ongeveer 500 gr)

Diverse slasoorten - tomaten -  
gekookt eitje - crème van kreeft -  
zelfgemaakte mayonaise - cocktailsaus

€ 38<sup>00</sup> p.p. (dagprijs afhankelijk)

## J. Overheerlijke warme bereiding van Langouste

Lichtromige risotto met bospaddenstoelen -  
fijne brunoise van groentjes - groene asperge -  
Marzano tomaat

€ 38<sup>00</sup> p.p.

# Hoofdgerechten vis

## K. Bereiding van chef Yves

Tarbot - tong - zalm - scampi - Sint-Jabobsvrucht -  
witte wijnsaus - fijne groentjes -  
gesouffleerde ovenaardappel

€ 24<sup>00</sup> p.p.

## L. Noordzeetongfilet gevuld met King Krab

Zeetong - King Krab - Noordzeegarnalen -  
groene asperges - geglaceerde wortel -  
duglèresaus -  
gesouffleerde ovenaardappel

€ 28<sup>00</sup> p.p.





# Hoofdgerechten wild

## M. Exquis trio van wild gevogelte

Parelhoen - fazant - suprême van kalkoen -  
fine champagnesaus - flan van butternut -  
geglaceerde wortelsoorten - hazelnootkroketjes

€ 22<sup>00</sup> p.p.

## N. Superzacht en mals gebakken hindenfilet

Witte beuling gevuld met ganzenlever en  
gekarameliseerde appeltjes - wintergroentjes -  
truffelsausje - wilde veenbessen -  
hazelnootkroketjes

€ 24<sup>00</sup> p.p.

## O. Opgevuld kwarteltje met ganzenlever en kalfsvlees

Ganzenlever - kalfsgehakt -  
saus van bospaddenstoelen - Cox appeltje -  
wilde veenbessen - gebakken grondwitloof -  
hazelnootkroketjes

€ 20<sup>00</sup> p.p.

# *Gevulde kalkoen*

om zelf te braden

**P.** Kalkoen - kalfsgehakt - kalfszwezeriken -  
truffel - calvados

Garnituur inbegrepen: gevuld appeltje met wilde  
veenbessen - gebakken grondwitloof -  
roomsaus met bospaddenstoelen -  
vier kroketjes p.p.

€ 22<sup>00</sup> p.p.



# Dessert



## Q. Assortiment van Mediterraanse kazen met garnituur

Notenmengeling - vruchten chutney - vijgenbrood

€ 12<sup>00</sup> p.p.

## R. Agaatdessert met appel en zwarte bes

Bolvormig dessert samengesteld uit een mousse met lichte citroensmaak kern van appel, zwarte bessen en een amandelcake verstevigd met witte chocolade en bedekt met appelgroen glazuur.

€ 8<sup>00</sup> p.p.

**Geachte klanten,  
De kerstperiode zijn wij geopend  
van 21 december doorlopend tot en met 26 december.  
De Nieuwjaarsperiode zijn wij open  
van 28 december doorlopend tot en met 1 januari.  
U kan bestellen zolang de voorraad strekt.**



*Geachte klanten,  
het Raydox-team  
wensst u alvast  
prettige feestdagen.*

Villerslei 25 – 2900 Schoten – 03 658 55 00