



Raydox

2024-2025

Het Raydox-team wenst U alvast prettige feestdagen.



Menu 1

- Verrassingshapje (warm)
 - Sint-Jacobsvruchtjes in de schelp
 - Fazant fine champagne
 - Dessertinspiratie van de chef
- € 49 p.p.

Menu 2

- Verrassingshapje (warm)
 - Ravioli gevuld met kreeftenfarce en stukjes kreeft
 - Origamidoosje met kabeljauwfilet met witte portosaus
 - Hindefilet met knolselderpuree en wintergroentjes
 - Dessertinspiratie van de chef
- € 59 p.p.

Aperitief hapjes

- | | | |
|---|---|-----------|
| A | Assortiment van koude hapjes (10 stuks) | € 25 |
| B | Assortiment van warme hapjes (10 stuks) | € 30 |
| C | Tapasshotel (vanaf 4 personen)
<i>verfijnde vleeswaren met garnituur</i> | € 14 p.p. |

Koude voorgerechten

- D **Zachte gerookte zalm “Mowi”** € 22 p.p.
verse knolselder / limoen crème / gemarineerde uitjes / peterselie
- E **Huisgemaakte terrine van wildpastei** € 24 p.p.
chutney van peren / gelée / verse vruchten / vijgen krokant
- F **Zes Zeeuwse platte oesters 00000** € 28 p.p.
geopend / citroen / peterselie / honingtomaatjes

Soepen

- G **Tomatenroomsoep** € 8 / liter
kalfsballetjes / room / kersttomaatjes
- H **Roomsoep van bospaddenstoelen** € 16 / liter
mengeling bospaddenstoeltjes / stukjes fazant
- I **Bisque van noordzeekreeft “specialiteit”** € 22 / liter
gebonden soep van kreeften / tomaten / room / Armagnac / stukjes kreeft



Mortadella

Truffelsalami

Notensalami

San Daniele

Parmaham

Secreto

Felino

Warme voorgerechten

- J **Heerlijk bladerdeegkorfje van fazant** € 22 p.p.
fazant / romige fazantensaus / wilde paddenstoelen
- K **Ravioli van kreeft** € 22 p.p.
gevulde ravioli / saus van garnalen / fijne groentjes / gekonfijte tomaat
- L **Sint-Jacobsvruchten in de schelp** € 22 p.p.
witte wijnsaus / bospaddenstoeltjes / grijze garnaltjes / aardappelpuree / bladerdeeg krokant
- M **Origami van kabeljauwhaasje** € 22 p.p.
rivierkreeftjes / bimi roosjes / saus van witte Porto

Kreeft

- N **Gekookte koude Noordzeekreeft op z'n moeit +/- 800 gr "specialiteit"** € dagprijs
diverse slasoorten / honingtomaten / gekookt eitje / huisgemaakte mayonaise / huisgemaakte cocktailsaus
- O **Warme bereiding van Noordzeekreeft +/- 800 gr "specialiteit"** € dagprijs
fijne groentjes / witte wijnsaus / risotto / saus truffelcrème



Hoofdgerechten vis

- P **Overheerlijk vispannetje** € 38 p.p.
*zeetongfilet / kabeljauw / zalm / coquille / scampi /
grijze garnaltjes / mosseltjes / bospaddenstoeltjes /
fijne groentjes / witte wijnsaus / gevulde ovenaardappel*
- Q **Tongrolletjes op Normandische wijze** € 38 p.p.
*scampi / mosseltjes / garnaltjes / julienne groentjes /
gepulde ovenaardappel*
- R **Gegrilde jonge tarbotfilet** € 38 p.p.
rivierkreeftje / winter groentjes / kreeftensaus / gevulde ovenaardappel

Hoofdgerechten vlees

- S Fazant fine champagne** € 38 p.p.
*gebakken grondwitloof / gevuld appeltje /
fine champagne saus / truffel kroketjes (5 stuks)*
- T Kwartel gevuld met ganzenlever en bospaddenstoeltjes** € 28 p.p.
*bospaddenstoelen / gevogelte velouté / geglaceerde groentjes /
gevuld appeltje / truffel kroketjes (5 stuks)*
- U Hindefilet gebakken in hoeveboter** € 38 p.p.
*saus van rode Porto / wintergroentjes / gevuld appeltje /
knolselderpuree / truffel kroketjes (5 stuks)*
- V Gevulde kalkoen om zelf te braden “full option”** € 22 p.p.
*kalfsgehakt / kalfszwezeriken / truffel / gevuld appeltje /
gebakken grondwitloof / bospaddenstoelen / Calvados roomsaus / truffel kroketjes (5 stuks)*

Hoofdgerecht vegetarisch

- W Vegetarische tartufo ravioli** € 18 p.p.
*bospaddenstoeltjes / wintergroenten /
groene asperges / saus van truffelcrème*

Kazen

- X **Assortiment van ambachtelijke kazen** € 14 p.p.
waaier van veredelde fijne kazen / noten / enkele vruchten / chutney / vijgenbrood
- Y **Savoyard bereiding van verschillende kaassoorten** € 14 p.p.
brie / camembert / roquefort / sjalot / room / peterselie / Calvados / vijgenbrood

Dessert

- Z **Dessert verrassing van de chef** € 15 p.p.

Plaats je bestelling telefonisch of in de winkel!

Gelieve ten laatste 20 december te bestellen voor de kerstdagen en ten laatste 27 december voor nieuwjaar.

**Raydox
Villerslei 25
2900 Schoten**

03 658 55 00

Raydox

Villerslei 25 – 2900 Schoten – 03 658 55 00
info@raydox.be

Geachte klanten,

Tijdens de feestdagen zijn wij doorlopend open
van 18 december tot en met 1 januari.

Enkel gesloten donderdag 26 december.
Wij verwelkomen jullie graag terug op 4 januari.

Gelieve ten laatste 20 december te bestellen
voor de kerstdagen en ten laatste 27 december
voor nieuwjaar.

