



AFHAALGERECHTEN & SPECIALITEITEN

Kerst & Nieuwjaar 2024 - 2025



Rainier





Praktische info

Hoe bestellen

PERSOONLIJK IN DE WINKEL OF VIA EMAIL

- Bestellen in de winkel: wij vragen hierbij een voorschot, waarvoor u een bon krijgt. Vergeet deze bon niet mee te brengen bij de afhaling anders kan het voorschot niet verrekend worden.
- Bestellen via mail info@raineri.be : u krijgt een bevestiging met een bestelnummer en een uitnodiging om een voorschot over te schrijven.

Zeker vermelden:

- Hoeveel personen er zullen meezitten aan tafel
- Eventuele allergenen
- Telefoon / mobiele nummer (deze zal enkel gebruikt worden bij eventuele dringende vragen)

UITERSTE BESTELDATUM VOOR KERST: 18/12/2024

UITERSTE BESTELDATUM VOOR NIEUWJAAR: 26/12/2024

Annulaties dienen 2 dagen op voorhand te gebeuren

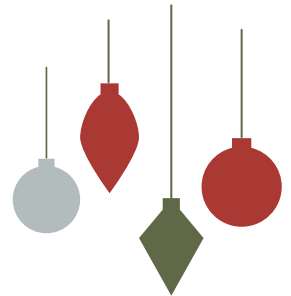
Tijdens de feestdagen kan het zeer druk zijn. Hiervoor vragen wij uw begrip. Het hele team RAINERI doet zijn uiterste best om iedereen verder te helpen.

Op 24 en 31 december kunnen alle bestellingen afgehaald worden **tussen 14h en 16h**, aan de winkel kan u de pijlen voor afhaling volgen. Wij helpen u dan verder.

Voor gerechten die dienen opgewarmd te worden kan u de instructies vragen bij de afhaling.

Openingsuren tijdens de feestdagen:

Dinsdag 17 december:	9 - 18u
Woensdag 18 december:	9 - 18u
Donderdag 19 december:	9 - 18u
Vrijdag 20 december	9 - 18u
Zaterdag 21 december	9 - 18u
Zondag 22 december	GESLOTEN
Maandag 23 december	9 - 18u
Dinsdag 24 december:	9 - 16u
Woensdag 25 december:	GESLOTEN
Donderdag 26 december:	9 - 18u
Vrijdag 27 december:	9 - 18u
Zaterdag 28 december:	9 - 18u
Zondag 29 december:	GESLOTEN
Maandag 30 december	9 - 18u
Dinsdag 31 december:	9 - 16u



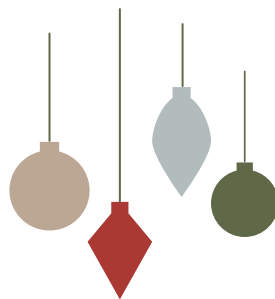
WIJ ZULLEN GESLOTEN ZIJN OP

Woensdag 1 januari
Donderdag 2 januari
Vrijdag 3 januari
Zaterdag 4 januari
Zondag en Maandag
Dinsdag 7 januari zijn we er weer!

LOCANDA FLORA IS EXTRA GESLOTEN

- Van zaterdag 21 december tot en met woensdag 25 december
- Van zaterdag 28 december tot en met maandag 6 januari

Brood



Brood van Altamura Puglia

Mini broodjes filoncini of rosette	0,40€/st
Ciabatta 456gr	2,40€/st
Pugliese 456gr	2,30€/st
Ciabatta 1kg (ideaal voor bruschetta)	5,10€/st
Focaccia pomodori/tomaat 250gr	2,80€/st
Focaccia olive/olijven 250gr.....	2,80€/st

Ander brood

Pane alle olive verdi	8,95€/kg
<i>Broodstokjes groene olijven</i>	
Pane alle olive nere e peperoncino	8,95€/kg
<i>Broodstokjes met zwarte olijven en pikant</i>	
Pane siciliano	4,60€/kg
<i>Siciliaans brood met sesamzaad</i>	
Pane filone.....	4,00€/kg
<i>Stokbrood</i>	
Ciabatta alla patata 250gr	2,00€/st
<i>Ciabatta met aardappelzetmeel</i>	





Antipasto

Op een basisschotel antipasto ligt er per persoon telkens 1 schijf van het volgende:

- PARMAHAM OF SPECK ALTO ADIGE
- SALAMI ZACHT
- SALAMI PIKANT
- PANCETTA
- 2 SOORTEN KAAS

Liever iets anders: geen probleem u kan zelf bepalen wat u er graag op heeft

Uitgebreider: dit kan ook, onze uitgebreide schotel wordt aangevuld met extra fijne vleeswaren extra kaas, arancini (rijstballetjes) en panzerotti (brooddeeg gevuld met tomatensaus en mozzarella)

Liefst aangeven waarvoor het gaat dienen: voorgerecht of als maaltijd.

Geschikt op een schaal of niet geschikt, het kan beiden (voor het schikken vragen wij 1€ per persoon extra)

Enkel kaasschotel, laat u begeleiden of kies uit ons assortiment.

Ook hier vermelden: hapje, voorgerecht of als maaltijd.

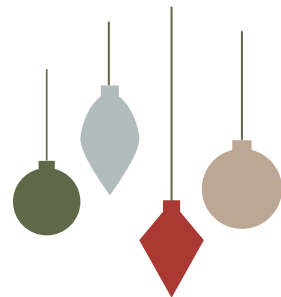
Prijs is variabel en op basis van het bestelde assortiment

De basisschotel kost ± geschikt 6,50€/per persoon

Bestel zeker ons Italiaans brood erbij!



De foto is niet bindend. We kiezen naargelang het aantal bestelde personen de best passende schaal.



Extra bij te bestellen

OPGELEGDE OLIJVEN

Cocktail di olive - <i>Mengeling van groene en zwarte olijven met paprikastukjes</i> ..	22,30€/kg
Olive dell'Etna - <i>Olijven van de Etna, licht pikant</i>	17,50€/kg
Olive Bariole - <i>Olijven uit Calabrië, gekruid</i>	19,60€/kg

OPGELEGDE GROENTEN

Carciofi alla Romana - <i>Artisjokken</i>	29,10€/kg
Pomodori sollegiati a spicchi - <i>Zongedroogde tomaten</i>	25,60€/kg

OPGELEGDE VIS

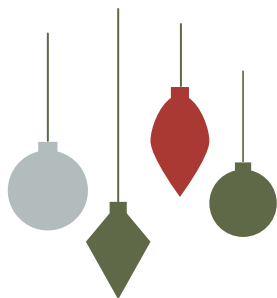
Alice marinate - <i>Gemarineerde ansjovis</i>	37,65€/kg
---	-----------

GEVULD MET TONIJN

Cipolle di tropea - <i>Uitjes van Tropea</i>	30,50€/kg
Peperoncini Rossi - <i>rode pepertjes</i>	26,50€/kg

ARANCINI – ARANCINETTI *Siciliaanse rijstballen (opwarmen in de oven)*

Groot ± 200gr	1,65€/st
Rosso al ragu' - <i>traditioneel</i>	
Alla norma - <i>met aubergine en tomaat</i>	
Spinaci - <i>met spinazie</i>	
Klein ± 40gr.....	0,45€/st
Rosso al ragu' – <i>traditioneel</i>	
Spinaci - <i>met spinazie</i>	
Mozzarella e prosciutto - <i>mozzarella en hesp</i>	





Verse deegwaren huisgemaakt

Pasta fresca produzione propria

Tagliatelle	9,00€/kg
Spaghetti.....	9,00€/kg
Sfoglia.....	9,00€/kg
<i>Lasagnabladen</i>	
Ravioli alla ricotta e spinaci	14,00€/kg
<i>Ravioli met ricotta en spinazie</i>	
Ravioli con solo ricotta	14,00€/kg
<i>Ravioli enkel ricotta</i>	
Ravioli alla carne.....	14,00€/kg
<i>Ravioli met vleesvulling</i>	
Raviolini alla carne per brodo.....	14,00€/kg
<i>Raviolini met vleesvulling voor bouillon</i>	
Ravioli burrata e cime di rape	25,80€/kg
<i>Ravioli met burrata en raapstelen</i>	

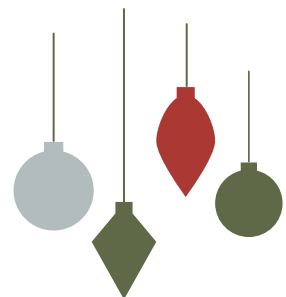
Aangeraden hoeveelheid per persoon voor de huisgemaakte verse deegwaren 200 à 250gr per persoon

Deze dienen thuis nog zelf gekookt te worden en ook moet er zelf saus voorzien worden
Kooktijd 3 à 4min

Tips voor saus:

Boter laten smelten in een pan, hier versnipperde verse salieblaadjes aan toevoegen. Zodra de pasta gekookt is kan deze in de pan met de boter en salie.

Lichte Pomarola saus, eventueel room toevoegen





Bereide pastagerechten, enkel op te warmen!

Deze gerechten zijn enkel te bestellen voor 24 en 31 december.
Voor de andere dagen zie onze website.

PASTA CON CARNE / PASTA MET VLEES

Lasagna classica	14,90€/kg
<i>Klassieke lasagna</i>	
te bestellen per bakje van 1 persoon (± 500gr), 2 personen (± 1kg) of 4 personen (± 2kg)	
Cannelloni alla carne	16,10€/kg
<i>Cannelloni met vleesvulling</i>	
te bestellen per stuk minimum 2 stuks (± 150gr per stuk)	
Lunette al tartufo con salsiccia e rucola	28,80€/kg
<i>'Lunette' gevuld met truffel, ricotta en parmigiano in een saus met worstenvlees en rucola</i>	

PASTA CON PESCE / PASTA MET VIS

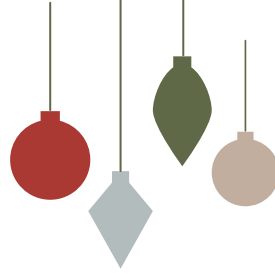
Scialatielli al profumo del mare	25,90€/kg
<i>Scialatielli met zeevruchten</i>	
Garganelli scampi e rucola	26,60€/kg
<i>Garganelli met scampi's en rucola</i>	
Lasagna scampi e pesto genovese	26,80€/kg
<i>Lasagna met scampi, basilicum pesto en courgetten</i>	

PASTA VEGETARIANA / VEGETARISCHE PASTA'S

Cannelloni ricotta e spinaci	17,40€/kg
<i>Cannelloni met ricotta en spinazie</i>	
te bestellen per stuk minimum 2 stuks (± 150gr per stuk)	
Barchette di melanzane con orecchiette	29,50€/kg
<i>Halve aubergine gevuld met orecchiette</i>	
te bestellen per stuk	
Raviolini del Plin con ricotta e spinaci fonduta di formaggio e pere	24,20€/kg
<i>Raviolini del Plin met ricotta en spinazie, kaas en peren</i>	

Aangeraden hoeveelheid per persoon, gemiddeld 550gr verdeeld over maximum 4 soorten.
Indien er nog andere gerechten voorzien worden, 400 a 450gr per persoon verdeeld over maximum 3 soorten





Hoofdgerechten

Deze gerechten zijn enkel te bestellen voor 24 en 31 december.
Voor de andere dagen zie onze website.

CARNE / VLEES

Ossobuco 27,80 €/kg

Kalfsossobuco
te bestellen per persoon

Da ordinare extra – extra te bestellen

Risotto alla milanese 6,10 €/p
portie van 200gr per persoon

PESCE / VIS

Filetti di branzino con pesce spada e melanzane 39,50 €/kg

Zeebaarsfilet met stukjes zwaardvis en aubergines
te bestellen per persoon

VERDURE / GROENTEN

Teglia di patate e verdure con ricotta salata 23,90 €/kg

Groetenschotel met aardappelen en gezouten ricotta

Suggestie: als voor- of tussengerecht

CARNE / VLEES

Vitello tonnato 80gr a persona 7,50 €/st

Vitello tonnato 80gr per persoon gegarneerd
te bestellen voor minimum 4 personen geschikt op één schotel

PESCE / VIS

Salmone marinato 80gr a persona 6,50 €/st

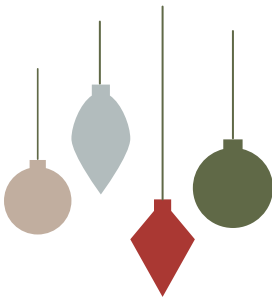
Gemarineerde zalm 80gr per persoon gegarneerd
te bestellen voor minimum 4 personen geschikt op één schotel

Desserten diepgevroren

Cannoli Siciliani groot.....	1,90 €/st
Cannoli Siciliani pistache groot.....	2,10 €/st
Cannoli Siciliani chocolade groot.....	2,10 €/st
Tiramisù	1,90 €/st
'Quadrotto' peer en ricotta	2,30€/st
Misto pasticcini/mix van gebakjes 8st.....	9,15 €/bakje
Sfogliatelle Napoletane	1,10 €/st

Desserten vers gevuld

Cannolo groot	3,30 €/st
Cannolo klein.....	1,90 €/st
Beiden gevuld met ricotta van schapenmelk	



De foto is niet bindend. Mix van gebakjes zijn verpakt per 8st





Bij een lekker gerecht hoort een lekkere wijn

In onze wijnkelder kan u ons heel assortiment bekijken en u laten adviseren. Op onze webshop kan u alle wijnen rustig bekijken.

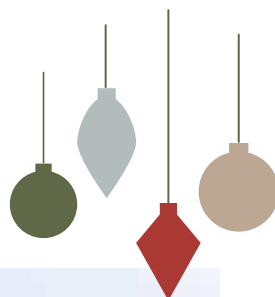
Van Noord tot zuid is Italië helemaal aanwezig in onze Enoteca Basilio zowel witte rode en rosé wijnen, natuurwijnen, bio wijnen.

Trento Doc , Franciacorta, Prosecco en Spumante, laat u zeker verrassen en vier deze feesten met bubbels.

<https://shop.raineri.be/>

en op onze website kan u dagelijks volgen wat er op het menu staat van afhaalgerechten, ook na de feesten.

<https://www.raineri.be>



Dit eindejaar klinken we met Reví Spumanti Trentodoc



Reví produceert sinds 1982 Trentodoc mousserende wijnen met een uitgesproken karakter uit de Alpen. Evenwicht, elegantie en een filosofie die wordt geleid door de zuiverheid en frisheid die kenmerkend zijn voor Dosaggio Zero, de rode draad door de hele collectie.

Reví Dosaggio zero is ontstaan uit de zoektocht naar puurheid en de uitdaging om de maximale expressie van de Trentino-regio in een "vintage" te omsluiten. De essentie van Pinot Noir samen met de Chardonnay-klasse geven deze Trentodoc een belangrijke structuur, die gepaard gaat met een unieke geur en aromatische complexiteit.

Reví Spumanti Trentodoc
31,65 €





Buon Natale
&
Felice Anno Nuovo

Da Raineri



Raineri
Qualità e tradizione italiana dal 1956



Raineri Genk Torenlaan 8 - B3600 Genk-Zwartberg - 089 84 83 82
BTW BE 0461 491 752 - FB rainerigenk - INSTA raineri_genk - www.raineri.be