



Uw eindejaarsfeesten met **AMBIORIX**

IDEAAL ALS APERITIEF OF ALS EINDEJAARSGESCHENK!

AMBIORIX – DE EERSTE GIN (700ml)	51,50
In cadeaubox met glas	55,00
AMBIORIX – DE TWEEDE GIN (700ml)	51,50
In cadeaubox met glas	55,00
AMBIORIXMAS GIN (700ml)	51,50
In cadeaubox met glas	55,00
AMBIORIX BELLO SPRITZ (700ml)	32,00
In cadeaubox met glas	35,50

Huisweetjes

Om al onze klanten zo goed mogelijk te kunnen bedienen tijdens de feestdagen verzoeken we u om uw bestelling te beperken tot deze menukaart.

Bestellen enkel online via **melicatessen.be** of scan deze QRcode



KERSTMIS

Bestellen t/m zaterdag 19 december – 18u

AFHALEN

Dinsdag	22 december	9u30 – 16u	
Woensdag	23 december	9u30 – 16u	
Donderdag	24 december	9u30 – 16u	KERSTAVOND
Vrijdag	25 december	9u30 – 12u30	KERSTDAG
Zaterdag	26 december	9u30 – 12u30	2de KERSTDAG
Zondag	27 december	10u – 10u30	

NIEUWJAAR

Bestellen t/m zaterdag 26 december – 18u

AFHALEN

Dinsdag	29 december	9u30 – 16u
Woensdag	30 december	9u30 – 16u
Donderdag	31 december	9u30 – 16u

Onze winkel is gesloten op 21 & 28 december 2026 / 1, 2 & 3 januari 2027

Eindejaarsfeesten 2026



melicatessen

verswinkel | delicatessen | traiteur | events

Bilzersteenweg 440 | 3700 TONGEREN | 012 23 83 26
info@melicatessen.be | melicatessen.be

f melicatessentongeren o melicatessendelicatessen



melicatessen

verswinkel | delicatessen | traiteur | events

Feestmenu 1

Tong & zalm “Beurre Blanc”, mousseline prei en aardappel

Soepje van waterkers “ST-LUCIE” en verse platte kaas

Filet van hoevekip met een “lakkage” van bier, palet van wintergroenten, duet van rösti en aardappelkroketten

Smaken van koffie met witte chocolade en karamel

Met soep: 37,95 /pers

Met voorgerecht: 42,95 /pers

Met voorgerecht en soep: 47,95 /pers

Feestmenu 2

Halve kreeft “Armoricaïne”

Zeebaars met zeekraal, limoen, chili en bintje

Zweedse vissoep met saffraan en aioli

Ardens hertenkalf “Grand Veneur” met smaken van peer en speculaas, wintergroenten met rösti en aardappelgratin
Signatuurgerecht van de Chef

Crème Brûlée van verse vanille

Met soep 44,50 /pers

Met zeebaars en soep: 58,50 /pers

Met halve kreeft en soep: 72,50 /pers

Veggie menu

Smaken van Feta, tomaat en oregano

Soepje van waterkers “ST-LUCIE” en verse kaas

Zoete aardappel met salie, pecannoten, palet van wintergroenten en rösti

Smaken van koffie met witte chocolade en karamel

49,95 /pers

Feestmenu Kids

Tomatensoep met balletjes

Vol-au-Vent met krokettes

Chocolademousse

24,50 /kind

Hapjes /pers

KOUD

BOX MET 8 KOUDE HAPJES 24,00

BOX MET 16 KOUDE HAPJES 45,00

BOX MET 24 KOUDE HAPJES 66,00

WARM

Mini Vol-au-Vent 1,75

Reuze mosselen pesto 1,50

Mini bouchée grijze garnaal 2,75

Mini Jacobsschelp 2,50

Mini worstenbrood 1,75

Mini kaashoortjes 1,60

Oliebol met truffel 2,75

Bladerdeeghapjes veggie of kip 1,75

Croustillant van Brie 2,75

Croustillant van ham en kaas 2,75

BOX MET 16 OVENHAPJES 30,00

BOX MET 24 OVENHAPJES 45,00

Gezellige schotels /pers

TEPPANYAKI VIS/VLEES 34,95

Scampi, gamba, gemarineerde zalm, eendenborst, biefstuk, varkenshaasje, kipspiesjes, bakgroenten en 2 koude sauzen

✓ GROENTENSCHOTEL 13,50

Aardappelsla, pastasalade, 3 soorten rauwkost, komkommer, tomatensalade, 3 koude sauzen en stokbrood

Feestsoepjes /liter

Tomatensoep met balletjes 7,95

✓ Soepje van waterkers en verse kaas 7,95

Zweedse vissoep met saffraan en aioli 16,95
(met mooie stukken vis en garnalen)

Nieuw! WinterBBQ

Na de vele Winter- & ZomerBBQ's staat ons home-cooking concept klaar voor de echte BBQboys die buiten genieten, maar die het toch graag een beetje comfortabel willen...

HAPJE Soepje van waterkers met verse kaas

VIS (VG) Gemarineerde reuze garnalen, ginger lemon

VLEES (HG) BBQworstjes, gemarineerde spareribs, dunne lende (entrecôte) op zijn geheel, kipbrochette
2 warme sauzen: jachtjus en pepersaus
kruidige krieltjes, winterse rauwkost, BBQbrood

DESSERT Crème Brûlée van verse vanille
(met leuke kit om thuis te branden)

WINTERBBQ MENU pp 44,95

Voorgerechten /pers

KOUD

Halve kreeft Belle-Vue

gedresseerd met rauwkosten, brood en sausjes 29,50

Vissersbordje van de Chef

zalm, garnaal, scampi, gerookte vis, sausjes 19,95

WARM

Normandische visschelp met coquilles 14,95

✓ Smaken van feta, tomaat en oregano 13,95

Tong & zalm “Beurre Blanc”

mousseline prei en aardappel 17,95

Halve kreeft “Armoricaïne” 27,50

Zeebaars met chili, zeekraal, limoen en bintje 20,95

Hoofdgerechten /pers

Filet van hoevekip met een “lakkage” van bier, palet van wintergroenten, duet van rösti en aardappelkroketten 24,95

Ardens hertenkalf “GRAND VENEUR” met smaken van peer en speculaas, wintergroenten met rösti en aardappelgratin 35,95

Gemarineerd varkenshaasje met wintergroenten, Conférence, jus van veenbes en aardappelkroketten 22,95

Kabeljauwhaasje “Beurre Blanc” zeekraal, champignons en rösti 32,95

✓ Zoete aardappel met salie, pecannoten, palet van wintergroenten en rösti 24,95

Traditionele gerechten /kg

Vol-au-Vent 21,80

Rundsstoofvlees op grootmoeders wijze 26,95

Konijn op grootmoeders wijze 29,95

Kip peperroom 28,95

Wildragout van hert (bestseller) 29,90

✓ Groentenkrans (stoofpeertjes, warme groenten) pp 12,95

Bijgerechten

✓ Aardappelgratin (per kg) 14,00

✓ Aardappelkroketten (per 12) 6,40

✓ Kaaskroketten (stuk) 2,75

Garnaalkroketten – grijze garnalen (stuk) 4,95

Koude buffetten /pers

MELICATESSEN BREUGELBUFFET 27,50

Huisbereide kipkap, boerenham, Franse bergsalami, gebakken kip, kalfskop, seizoenspaté, gehaktballetjes, witte en rode pens, boterhamspek

MELICATESSEN BUFFET A 29,95

Gekookte zalm, tomaat tonijn, scampi's, varkensgebraad, rosbief en kipgarnituur

MELICATESSEN BUFFET B 38,95

Gerookte zalm met Oosterse kruiden, tomaat met rivierkreeft, reuze gamba, poké-bowl krab, tongrolletjes, ham en meloen, kippenspiesjes Provençaalse dressing

Al deze buffetten zijn voorzien van aardappelsla, pasta, diverse soorten rauwkost, sauzen en brood

Pasta feestbuffet /pers

MELICATESSEN PASTABUFFET 26,95

Orecchiette Polpette (gehaktballetjes tomatensaus)
Lasagne “Melicatesen”
Lintpasta met scampi en kreeftensaus
Penne met oesterzwammen

Dit buffet is voorzien van kaas en brood
Grote groepen kunnen bain-marie's verkrijgen in bruikleen

Desserten /stuk

Chocolademousse 5,95

Smaken van koffie, witte chocolade en karamel 6,50

Crème Brûlée van verse vanille – klassieker 7,50
(met leuke kit om thuis te branden)

Kaasschotels /pers

6 soorten kaas 22,45

7 soorten kaas 24,45

8 soorten kaas 25,45

Vlees- & charcuterieschotel 19,50
gedroogde ham, ardense salami, paté, 2 smeersalades, bouletten, kipfilet, pensen

MELICATESSEN KAAS & VLEESBUFFET 26,45

5 soorten kaas, gedroogde ham, vleugelboutjes, Franse bergsalami, seizoenspaté, gebakken bouletjes

Al de kaasschotels zijn voorzien van noten, rozijnen, vers fruit, brood en confituren