

melimenu's

melimenu 1

Oosterse salade van scampi en sesam

Dagsoepje

Kalkoen medaillon met peper-champignonsaus, waaier van seizoensgroenten

Aardappelkroketten

Fantasie van witte en zwarte chocolade

27,95 /pers

melimenu 2

Zeewolf met een jus van paprika

Waterkerssoepje met gerookte zalm en Griekse yoghurt

Haasje van Duroc varken (licht gepekeld), Barrel Aged sausje, hartige groentenkrans en gratin van broccoli

Moëlleux van chocolade met vanilleijs

35,95 /pers

melimenu 3

Zeetongrol met scampi en puree van groene kruiden

Aspergesoepje met garnaatjes

Parelhoenfilet met tartiflette aardappelen, hartige groentekrans en druivensaus

Crème brûlée van verse vanille (specialiteit van het huis)

37,50 /pers

Veggiemenu

Melanzane van Mediterrane groenten en Parmezaan

Gevulde paprika met quinoa en fetakaas

Dessert te kiezen van de kaart

29,95 /pers

Feest of event in het vooruitzicht?

Een receptie, barbecue of personeelsfeest is pas geslaagd als het met de juiste ingrediënten op de gepaste manier is voorbereid, en u en uw gasten er zorgeloos van kunnen genieten.

melicatessen zorgt niet alleen voor een smaakvol buffet, maar indien gewenst ook voor borden, bestek, glazen en drank. Wij beschikken eveneens over een mobiel buffet dat schittert op elk event of tuinfeest.

Vraag naar onze cateringbrochure en wie weet staan wij op uw feest!



FLAMMKUCHEN

FLAMMKUCHEN, OOK TARTE FLAMBÉE, PLAATTAART OF ELZASPIZZA GENOEMD...
SERVEER HEM "TO SHARE" MET DE APERO OF ALS VOLWAARDIGE MAALTIJD.

FLAMMKUCHEN komt uit de Elzas in Frankrijk waar deze vlamme taart ook "tarte flambée" wordt genoemd. Het is best vergelijkbaar met een pizza "à la française" met een extra dunne, krokante bodem.

De klassieke **FLAMMKUCHEN** wordt gebakken in een gloeiendhete houtoven, wat ervoor zorgt dat de bodem lekker knapperig wordt. De kracht van **FLAMMKUCHEN** zit 'm in de eenvoud.

HARTIG & BODY

TRADITIONEEL: ajuin, kaas, spek	8,90
SPAANS: chorizo, kaas, paprika	9,00
VIS: zalm, feta, prei, ajuin	11,80
HESP: champignon, hesp, kaas	8,50
COUNTRY: appel, spek, zure room	10,50
MELI PARMA: geitenkaas, vijg, noot ahornsiroop, balsamicocrème, parmaham	9,80

VEGGIE & ZOET

GROENTEN: champignons, paprika courget, rode ajuin, kaas	7,90
BRIE: honing, noten, dadels	9,50
TOMAAT: cherrytomaatjes, parmezaan zongedroogde tomaatjes, olijven	9,50
COUNTRY VEGGIE: appel, zure room	8,50
MELI VEGGIE: geitenkaas, vijg, noten ahornsiroop, balsamicocrème	8,50

Dit nieuwe concept van **melicatessen** is ideaal voor jouw après-ski party, vrijgezellendrink, verjaardagsfeest, sport event, service club, enz...

Deze budgetvriendelijke **FLAMMKUCHEN** zijn te verkrijgen in onze winkel. Ook origineel als **PARTY CONCEPT** in een spontane sfeer of **OPEN-KITCHEN ANIMATIE!**

Ontdek ons aanbod en bestel tijdig
in onze winkel of op onze webshop
www.melicatessen.be

hello
meli
da's pas fresh!

Afhaaltraiteur

Hapjes & Tapas

Schotels

Buffetten

Barbecue

Desserten

melimenu's

Flammkuchen

Party@home



hello
meli
da's pas fresh!

melicatessen
verswinkel | delicatessen | traiteur | events

Bilzersteenweg 440 | 3700 TONGEREN | 012 23 83 26
www.melicatessen.be | info@melicatessen.be
www.facebook.com/melicatessentongeren
dinsdag > vrijdag 8 > 18u | zaterdag 8 > 17u | zondag enkel afhaal



melicatessen

verswinkel | delicatessen | traiteur | events

Hapjes & Tapas

Assortiment van 2 koude en 2 warme hapjes 8,00

HAPJES naar keuze

- tartaar gerookte zalm en komkommer
- slaatje scampi wasabi
- Vitello Tonnato
- carpaccio van Holstein
- dadelbroodje met brie
- tomaat Mozzarella
- hummus van kikkererwten met sesam

Mini glas 2,50

Tapas glas 3,50

POKÉ BOWL naar keuze:

- veggie
- chicken
- beef
- shrimp
- chicken/krab
- grijze garnaal/krab
- grijze garnalen
- zeevruchten

Mini glas 2,75

Tapas glas 4,25



Gezellige schotels /pers

Teppanyaki 27,50

Voedselbereiding uit de Japanse keuken waarbij een ijzeren plaat in het midden van de tafel wordt gebruikt om stukjes vis, vlees of groenten op te bakken. Eendenborst, ossenhaas, brochette teriyaki, scampi, gamba licht gemarineerde zalm, varkenshaasje, kippenspies met curry. Inclusief groenten om op de plaat te bakken.

Groentenschotel 10,50

Aardappelsla, pastasalade, 3 soorten rauwkost, komkommer, tomatensalade, 3 koude sauzen en brood (kan in bakjes geserveerd).

Hapjesbuffet **melicatessen** 14,95

wraps, broodjes, poké bowls en salades (vraag naar onze smaken & suggesties)

Kaasschotels /pers

5 soorten kaas 17,90

6 soorten kaas 18,90

7 soorten kaas 19,90

8 soorten kaas 20,90

Luxe combinatie charcuterie 21,90

5 soorten kaas en 5 soorten charcuterie.

Luxe combinatie Breughel 21,90

5 soorten kaas en Breughelspecialiteiten.

Luxe combinatie kaas- & tapasschotel 24,95

5 soorten kaas, 5 soorten mediterrane charcuterie in combinatie met olijven, gedroogde tomaten, peppadew, grissini, tapenade en andere smaakmakers.

Extra's:

Notenbrood 5,90

Fruitbrood met abrikoos, pruim en pijnboompitten 7,25

DE KAASSCHOTELS ZIJN VOORZIEN VAN NOTEN, ROZIJNEN, VERS FRUIT, BROOD & CONFITUREN

Pastabuffetten /pers

NAAR KEUZE

- Lasagne
- Cannelloni gehakt
- Cannelloni Ricotta
- Ravioli Parmigiano
- Pasta Arrabiata
- Pasta Bolognese
- Pasta kip Napoli
- Pasta kaas & hesp
- Pasta 4 kazen
- Pasta asperge (seizoen)
- Pasta Polpette (gehaktballetjes)
- Pasta zalm & fijne groenten
- Pasta scampi (+ 3,50)

3 soorten pasta naar keuze 18,95

4 soorten pasta naar keuze 19,95

5 soorten pasta naar keuze 20,95

PASTA BELLA ITALIA 29,95

VOORGERECHT geserveerd in tapas glaasjes:

- Vitello Tonnato
- slaatje tomaat mozzarella

HOOFDGERECHT: 4 soorten pasta naar keuze

DESSERT: Tiramisu

DE PASTABUFFETTEN ZIJN VOORZIEN VAN VERS GEMALEN KAAS & BROOD.

Onze pastabuffetten kunnen verrijkt worden met onze pizza's en kunnen ook als hapje of voorgerecht klaargemaakt worden.



Koude buffetten /pers

VANAF 4 PERSONEN

Breughelbuffet 22,50

Huisbereide kipkap, boerenham, Franse bergsalami, gebakken kip, kalfskop, seizoenspaté, gehaktballetjes, witte en rode pens en boterhamspek. Dit geheel is voorzien van augurken, ajuintjes, pickels, mosterd en rauwkostsalades.

Zalmschotel 23,95

Noorse zalm, tomaat garnaal, scampi en visterrine.

Eenvoudig koud buffet 24,95

Noorse zalm, tomaat Monégasque (tonijn en kruiden), gebrad, rosbief en kigarnituur, poké bowl met kip en krab.

Fijnproeversbuffet 29,95

Noorse zalm, tomaat garnaal, gelakte eendenborst, scampi, ham met meloen en varkensgebrad.

Mediterrane schotel 27,95

Tomaat mozzarella, 3 soorten carpaccio, gevulde tomaat tonijn met groene kruiden, pasta pesto, 2 uitgelezen kazen, gepofte aardappel met kruidenkaas en gerookte zalm.

Normandische visschotel 38,95

Noorse zalm, assortiment van gerookte vissoorten, gamba's, tongrolletjes, rivierkreeftjes, tomaat garnaal en een vissuggestie van de chef.

Buffet van de Chef 34,95

Carpaccio van gemarineerde zalm, tomaat gevuld met tonijn en dragon, langostines en scampi, gedroogde Black Angus beef, gebakken kippenbroodje, boerenham en meloen.

Buffet Deluxe 37,95

Gamba's met kruidenolie, tomaat gevuld met rivierkreeft, tongrolletje omwikkeld met gerookte zalm, vitello tonnato, gevulde Meli-schelp, spiesje van mozzarella en kerstomaat, Gandaham en mousse van eend en uienkonfijt.

DE KOUDE BUFFETTEN ZIJN VOORZIEN VAN:

Aardappelsla, pastasalade, 3 soorten rauwkost, komkommer, tomaat met honingdressing sauzen en brood.

Barbecue /pers

BBQ-pakket 1 9,95

Gemarineerde kippenspiesjes, BBQ-worst, gevulde kipfilet.

BBQ-pakket 2 11,95

Gemarineerd kalkoenlapje, gelakte spareribs, buikspek, chipolata.

BBQ-pakket 3 12,95

Grieks authentieke souvlaki's, lamskoteletjes, Griekse burger (bifteki)

BBQ-pakket 4 19,95

Papilottje van zalm/gember/limoen, scampi brochette, entrecote, gemarineerde kippenspiesjes, gepekeld varkenshaasje.

Groentenschotel 10,50

Aardappelsla, pastasalade, 3 soorten rauwkost, komkommer, tomaat met honingdressing sauzen en brood.

Griekse groentenschotel 10,50

Witte kool, feta, olijven, ajuin, tomaat, komkommer, tzatziki, pepers en Grieks brood.

Warme sauzen (per kg) 18,95

Vissausje, peperruimsaus, Provençaalse saus

Zuiderse groentepapilott 3,95

Gepofte aardappel (per kg) 9,50

Warme buffetten /pers

VANAF 15 PERSONEN

Warm Buffet 1 24,95

Stoofvlees op grootmoederswijze, wokje van kip, vol-au-vent, puree, gebakken aardappeltjes, saladebar en stokbrood.

Warm Buffet 2 27,95

Kip peperroomsaus, varkenshaasje champignon, zalmfilet met venkel en witte wijnsaus, gebakken aardappeltjes, puree, saladebar en stokbrood.

Italiaans Feestbuffet (warm & koud) 29,95

Tomaat mozzarella, Italiaanse ham met meloen, 3 soorten carpaccio van Italiaanse fijne vleeswaren, pizza naar keuze, pene van broccoli en zalm, pasta met tomaat en basilicum, papilott van pasta met Italiaanse ham, pasta 4 kazen, broodjes, salades en sauzen.

Feestbuffet melicatessen (warm & koud) 37,95

Koud: tomaat met grijze garnaal, torentje van gekookte Noorse zalm, scampi's en reuze gamba's, opgevulde cilindertjes van komkommer met vissalade en gerookte zalm, kip pilootjes, Ganda ham en meloen, varkensgebrad.

Warm - keuze uit 2 van onderstaande gerechten:

- Cannelloni van schartong opgevuld met kruidenpuree
- Parelhoenfilets met een sausje van druiven
- Kalkoenbrochette met Provençaalse saus
- Konijn op grootmoeder's wijze
- Varkenshaasjes champignons en witte wijn
- Vispannetje met prei en beurree blanc
- Zalm met Nantuasausje en rivierkreeftjes

Voorzien van een rijkelijk gevulde salade bar, koude sauzen en de keuze uit verse kroketten, puree, aardappelgratin of gebakken aardappeltjes met groene kruiden.

Bourgondisch Feestbuffet (warm & koud) 39,95

Torentje roze zalm, tomaat garnaal, vissalade van het huis, scampi's, assortiment van gerookte vissoorten, gepocheerde zalm in witte wijn, zeewolf met prei en spinazie, varkenshaasje met mosterdsaus, kalkoen groene peper, salades, brood, sauzen, groentekrans en aardappelbereiding.

Desserten /pers

Chocolademousse 4,50

Combinatie van witte en bruine chocolade 4,75

Witte chocolade en gezouten karamel 5,00

met geroosterde pompoenpitten

Witte chocolade met speculoos 5,50

Tiramisu 5,50

Soepje van rood fruit 5,95

basilicum, crème van limoen, rood fruit.

Crème brûlée met verse vanille 6,80

Moelleux van chocolade met vanille-ijs 8,50

Dessertkwartet 9,95

4 soorten desserts van het huis

Dessertenbuffet melicatessen 13,95

VANAF 15 PERSONEN



Party@home

Alle dagen verkrijgbaar

(plaats uw bestelling 2 dagen op voorhand)

Ontbijtmand

Vers fruit

Chocoladebroodjes, croissants, diverse broodjes

Diverse soorten kaas en beleg, huisbereide confituur, ambachtelijke choco

Hardgekookte eijes

Vers getapte yoghurt

American pancakes, haverhout koek, granola

Vers fruitsap

28,50 /pers

Kidsbox

Chocoladebroodje, sandwich, donut, pannenkoekje, kaas, Mickey-worstje, ambachtelijke chocomousse

9,50 /box

Hapjesbuffet

Diverse wraps

Broodjes

Poké Bowls

Salades

14,95 /pers

Paëllaparty

PICA TAPAS

Voorgerechten bestaande uit allerlei tapa dippers, stokjes, chipskes, kaas, salami, ham,....

PAËLLA

met kip en zeevruchten

incl. 1 elektrische bakpan gratis in bruikleen vanaf 4 personen om het gerecht gezellig op tafel op te warmen tijdens het aperitief.

27,50 /pers

Tapasschotel

Trendy schotel voor op tafel te zetten met diverse soorten koude tapas, ideaal bij aperitieven of recepties.

17,50 /pers

DELUXE

Tapasschotel idem met 3 extra warme gerechten: ALBONDIGA / PASTA / PAËLLA

27,50 /pers

Ribbetjes

Gemarineerde ribben

met een slaatje,

2 sauzen en frieten

18,50 /pers

Partypan

Gelakte ribbetjes

Vleugelboutjes

Gehaktballetjes sweet chili

Kippenspiesjes

Dipsauzen, gemengd slaatje, stokbrood

incl. 1 elektrische bakpan gratis in bruikleen vanaf 4 personen om het gerecht gezellig op tafel op te warmen tijdens het aperitief.

22,50 /pers

Oosterse pan

Babi pangang, ketjap balletjes, rode curry met kip en wok groenten, kippenspiesjes Yakitori, reuzegarnalen, sesam chili, gewokte bami, rijst en kroepoek.

incl. 1 elektrische bakpan gratis in bruikleen vanaf 4 personen om het gerecht gezellig op tafel op te warmen tijdens het aperitief.

22,95 /pers

Souvlakiparty

Authentieke souvlaki's

Griekse salade: witte kool, feta,

olijven, ajuin, tomaat,

komkommer, tzatziki, pepers

Grieks brood

19,95 /pers