

***TAKE AWAY mogelijk vanaf 12P**



TAKE-AWAY AANBOD MELANGE



MELANGE

T R A I T E U R D I E N S T



0474/10.82.18



melangetraiteur@hotmail.com



melange.traiteur



www.melangetraiteur.be

HAPJES

BBQ EN/OF OVEN

SCAMPI – CHORIZO

SCAMPI MET CURRYSAUS

MOINK BALLETTJE

VARKEN /KALKOENBROCHETTE MET PEPERSAUS

BLADERDEEGHAPJE – PESTO PARMA

EMPANADAS

MINI PIZZA

KROKET VAN PARMA

RISOTTOBAL MET PARMEZAAN EN TRUFFEL

KOUD

CARPACCIO–BOL

GUACAMOLE, PAPRIKA & QUESO TRIO DIP

FANCY SOEPJE VAN SEIZOENSGROENTEN

ANTI–PASTI–PLANK

ZALMTARTAAR MET APPEL EN WASABI–MAYO

TOAST ROSBIEF TRUFFELMAYO

TARTAAR VAN RUND MET MOSTERDMAYO

VOORGERECHTEN

VOLWASSENEN

WARM

SCAMPI DIABOLIQUE

GEVULDE PASTASCHELPEN MET RICOTTA SPINAZIE

PITTIGE POMPOENSOEP MET CHORIZO

KOUD

TOMATENCARPACCIO MET BURRATA

RUNDSCARPACCIO

ZALMTARTAAR MET APPEL, LIMOEN EN WASABIMAYO

TARTAAR VAN RUND MET MOSTERDMAYO EN

KROKANTJE

KIDS

TOMATENSOEP MET BALLETTJES

MINI PIZZA

HOOFDGERECHTEN BUFFET

PASTA

- CLASSIC BOLOGNAISE
- MACARONI
- HACHÉ TRUFFEL
- KIP – ROOMSAUS – PAPRIKA – COURGETTE – (CHAMPIGNON)
- CREMOSA AL POMODORO* (CHEF'S FAVORITE) : GEHAKT – TOMATENROOMSAUS – PAPRIKA – COURGETTE – UI – LOOK
- SCAMPI DIABOLIQUE* (+€1,5)
- SALSICCIA E BROCCOLI* : KRUIDENGEHAKT – ROOMSAUS – BROCCOLI
- SALSA DI ASPARAGI E FUNGHI* (SEIZOEN, VEGI)
- PREI & GEROOKTE ZALM* (+€1,5)

PAELLA

PAELLA ROYAL

PAELLA MARE

PAELLA POLLO

HOOFDGERECHTEN AAN TAFEL

VOLWASSENEN

KABELJAUW MET PREISTOOF, GARNAALTJES
EN TOMATENROOMSAUS OP SMEUÏGE PUREE

RISOTTO MET GROENE ASPERGES, CHAMPIGNONS
MET KIP
MET GAMBA'S

VARKENSHAASJE, GEROOSTERDE
SEIZOENSGROENTEN EN KRIELTJES

GEVULDE KALKOENROLLADE, SAUS VAN
GEBRANDE PAPRIKA, SEIZOENSGROENTEN EN
PUREE

RAVIOLI MET TRUFFELRICOTTA, GEBRADEN
KALFSFILET EN SALIEJUS

KIDS

BALLETJES IN TOMATENSAUS MET PURREE €11

SPINAZIEPURREE MET HOMEMADE NUGGETS €12

VOL AU VENT €13

DESSERT

DESSERTENBUFFET

CHOCOMOUSSE

TIRAMISU KLASSIEK

TIRAMISU SPECULOOS

PANNA COTTA MET RODE VRUCHTEN

MASCARPONE – ROOD FRUIT – MERINGUE

CRÈME BRULÉE

KOFFIEARRANGEMENT

HARTJESWAFELS, MADELEINES EN

CHOCOBOMBS

OVERZICHT KOSTEN

EXCLUSIEF

HUREN MATERIAAL

- servies (borden en bestek) 2,5 euro per persoon
- Voorziening koelwagen 90 euro
- Ander materiaal steeds in overleg

PERSONEEL

- Extra personeel zit niet inbegrepen in de prijs (35 euro/u). Mogelijks nodig voor bediening, extra kok, afruimen, afwas,...

DRANKVOORZIENING

- Wij voorzien geen drank(bediening).

*prijzen steeds exclusief 12% BTW