



CATERING AANBOD MELANGE



M E L A N G E

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

TO SHARE

LOADED NACHO PLATTER (MEAT)

GUACAMOLE, PAPRIKA & QUESO DIP

ANTI-PASTI-PLANK

MEAT

SCAMPI – CHORIZO

MOINK BALLETTJE – TRUFFELMAYO

VARKEN /KALKOENBROCHETTE – PEPERSAUS

EMPANADA – VULLING MET GEHAKT

KROKET VAN PARMA

BAO BUN – PULLED PORK – FRISSE KOOLSLA

CARPACCIO-BOL

VITELLO TONATO

KIP – TERIYAKI – SESAM

TOAST ROSBIEF TRUFFELMAYO

TARTAAR VAN RUND MET MOSTERDMAYO

PENS – PEPERKOEK – APPEL

FISH

SCAMPI – CURRYSAUS – GROENTEN

ZALMTARTAAR MET APPEL EN WASABI-MAYO

VEGI

BLADERDEEGHAPJE – PESTO PARMA

EMPANADA – VULLING SPINAZIE RICOTTA

MINI PIZZA – BURRATA – TOMAAT

BRUSCHETTA – TOMAAT – DILLEROOM

RISOTTOBAL MET PARMEZAAN EN TRUFFEL

FANCY SOEPJE VAN SEIZOENSGROENTEN

VOORGERECHTEN

VOLWASSENEN

WARM

SCAMPI DIABOLIQUE

GEVULDE PASTASCHELPEN MET RICOTTA SPINAZIE

PITTIGE POMPOENSOEP MET CHORIZO

GAMBA A LA PLANCHA (4ST.)

ASPERGES IN EEN WITTEWIJNSAUS MET INKTVISJES EN
PARMAHAM (SEIZOEN)

KOUD

TOMATENCARPACCIO MET BURRATA

RUNDSCARPACCIO

ZALMTARTAAR MET APPEL, LIMOEN EN WASABIMAYO

TOAST ROSBIEF TRUFFELMAYO

TARTAAR VAN RUND MET MOSTERDMAYO EN KROKANTJE

KIDS

TOMATENSOEP MET BALLETTJES

MINI PIZZA

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 – KRIELTJES

GEVULDE KALKOENFILET MET MOZARELLA EN
TOMAAAT – SAUS VAN GEBRANDE PAPRIKA –
SEIZOENSGROENTEN EN PUREE

TAGLIATA VAN RUND – KRIELTJES – PESTO

ROSÉ KALFSFILET – RAVIOLI MET
TRUFFELRICOTTA – BRUNOISE GROENTEN – WITTE
WIJNSAUS – SALIEJUS

KIDS

BALLETJES IN TOMATENSAUS MET PURREE
SPINAZIEPURREE MET HOMEMADE NUGGETS
VOL AU VENT

DESSERT

DESSERTENBUFFET - 3 KEUZES TE MAKEN

CHOCOMOUSSE

TIRAMISU KLASSIEK

TIRAMISU SPECULOOS

PANNA COTTA MET RODE VRUCHTEN

MASCARPONE – ROOD FRUIT – MERINGUE

CRÈME BRULÉE

DESSERT AAN TAFEL

Alle desserts hierboven kunnen ook geserveerd worden per persoon. Deze zijn verfijnder afgewerkt en vergezeld van extra's. Ook deze bijkomende desserts zijn mogelijk en worden aan tafel geserveerd per persoon:

BROWNIE – GEZOUTEN KARMEL – VANILLE-IJS – POPCORN

ACCENTEN VAN VANILLE – ROOD FRUIT – MERINGUE

WARM APPELTAARTJE MET VERSGEDRAAID IJS

TARTELETTE – FRAMBOOS – VANILLE – MERINGUE

KOFFIEARRANGEMENT

HARTJESWAFELS, MADELEINES EN

CHOCOBOMBS