
MANDELDAELE
MEER DAN EEN HOEVE
Feestdagen bij Mandeldaele
Mooie momenten met smaak

Kleine hapjes, groot genieten

Kleine hapjes

p.stuk 3.25 €

Zalmtartaar -mango -krab (k)
Tataki van rund - gepekelde radijs (k)
Gerookte eendenborstfilet -praline van
eendenmousse - ui-& vijgenconfijt - peperkoek (k)

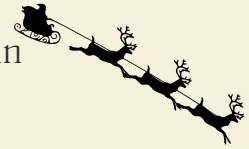
Gerechtjes

p.stuk 5.25 €

Pladijs - knolseldermousseline - filet d'anvers (w)
Sucade -kastanjecrème- zoetzure koolrabi-chimichurri (w)
Garnaalkroket huisgemaakt - krokante salade (w/k)

Tapas om te sharen

Steak tartaar - kroepoek van wasabi (op bord - k)	p.stuk 18.00 €
Vitello tonato - foccaccia (op bord - k)	p.stuk 27.00 €
Gravad lax - rode biet - foccaccia (op bord - k)	p.stuk 25.00 €
Cochonette van Duroc 6 st- spicy tartaar met groene chili	p.stuk 10.00 €
Plukbrood met verse kruiden en hoevekaas (w)	
Nacho's met geraspte cheddar (w)	p.stuk 9.50 €
D.I.Y. tapasbox	p.stuk 32.00 €
(ass. charcuterie, kaas, tapenade, tapas,... van topkwaliteit om je eigen plank te maken)	p.stuk 10.00 €



1 bord is voor 2 pers. als voorgerecht of
4-6 pers. als aperitief

Mogelijke formules:
Relax: tapasbox samen met sharingbord

Korte apero: 3 kleine hapjes

Lange apero: 3 kleine hapjes samen met een sharingbord of kies 3 gerechtjes

Walking diner: D.I.Y tapasbox -3 hapjes, 3 gerechtjes of sharingbord, fast and good box
kijk ook eens naar onze zoete zondes, lekker & makkelijk als afsluiter

MANDELDAELE
MEER DAN EEN HOEVE



Meer tijd om samen te zijn



Goed voor 6 personen

Menu Kerstgeluk

Kervelsoep

Tongrolletjes - bloemkoolmousseline - champagnesaus

Kalkoengebraad- veenbessensaus met port en sinaas aardpeercrème - kaneelappeltje - stoofpotje van winterse groenten - kroketjes
OF
Kabeljauwhaas - bospaddestoelen - aardpeercrème kroketjes

Menu Wintergloed

Romige kreeftenbisque

Truffelrisotto - kastanjechampignon - coquille

Ragout van hert * - zwarte chocolade - aardpeercrème - kaneelappeltje - stoofpotje van winterse groenten - kroketjes
OF
Kabeljauwhaas - bospaddestoelen - aardpeercrème - kroketjes

***ragout van hert aanpassen naar filet van hert + 6.00 € p.persoon**

Menu Wit-blauw van de hoeve met frietjes en koude groenten p.box 162.00 €

1 sharingbord vitello tonato - 1 sharingbord gravad lax
Malse chateau briand gekruid OF smaakvolle côte à l'os zonder been gekruid
300 ml pepersaus - 300 ml béarnaisesaus - 100 gr lookboter - verse frietjes boem patat - box met koude groenten

Menu Wit-blauw van de hoeve met aardappelgratin warme groenten p.box 164.00 €

1 sharingbord vitello tonato - 1 sharingbord gravad lax
Malse chateau briand gekruid OF smaakvolle côte à l'os zonder been gekruid
300 ml pepersaus - 300 ml béarnaisesaus - 100 gr lookboter - aardappelgratin boem patat - box met warme groenten

Menu Kerstgeluk: soep + hoofdgerecht	p.persoon 26.00 €
Menu Wintergloed: soep + hoofdgerecht	p.persoon 34.00 €
Menu Kerstgeluk: vg + hoofdgerecht	p.persoon 36.00 €
Menu Wintergloed: vg + hoofdgerecht	p.persoon 46.00 €
Menu Kerstgeluk: soep + vg + hoofdgerecht	p.persoon 39.00 €
Menu Wintergloed: soep + vg + hoofdgerecht	p.persoon 50.00 €

Ontdek onze desserts iets verder in de folder



MANDELDAELE
MEER DAN EEN HOEVE

Klassiekers om samen van te genieten.

Grillplank

Eerste keus witblauw - Cordon bleu - Krokante kip
Lam - Scampi in panko - Tonijnspies -
Varkensfilet - Burger - Terriyaki van kalkoen -
Italiaanse kalfsrolletje - Worstje

Fondueplank

Blokjes rund, varken & kalkoen natuur en gemarineerd
Smakelijke gehaktballetjes, spekvinkje en gekruide scampi

Opgevulde kalkoenrollade p.kg 21.00 €

Kalkoenfilet met onze feestvulling
ideaal voor kleinere groepen of als je geen ruime oven ter beschikking hebt

Opgevulde kerstkalkoen p.kg 17.75 €

Traditie op en top, complete uitgebeende kalkoen met feestvulling
1 kalkoen weegt minsten 4.5 kg en is goed om te starten vanaf 10 personen

Opgevulde kerstkip p.kg 16.75 €

Uitgebeende hoevekip opgevuld met feestvulling,
1 kip weegt minstens 2.5 kg opguvld en is goed voor minimum 5 personen

MANDELDAELE
MEER DAN EEN HOEVE

Kidsgourmet niet op schotel p.persoon 6.50 €

Eerste keus witblauw - krokante kip -
2 burgertjes - worstje

Kidsfondue niet op schotel p.persoon 6.00 €

Blokjes rund, varken & kalkoen natuur
smakelijke gehaktballetjes, worsje

Grillplank op schotel per 2 personen	p.persoon 15.00 €
Grillplank niet op schotel, per soort verpakt	p.persoon 13.50 €
Fondueplank op schotel per 2 personen	p.persoon 13.00 €
Fondueplank niet op schotel per 2 personen	p.persoon 11.50 €

Kalkoen op kamertemperatuur laten komen
Oven voorverwarmen op 120°C-130°C Wikkel de kalkoen/kip volledig in aluminiumfolie Per kg vlees, rekent u ong.40 min. baktijd vb. 4 kg kalkoen mag een 2,5-tal uur in de oven
Elk half uur overgieten met het braadvocht of een mengeling van vocht met sinaasappelsap of maderin napoleon Na het bakken de kalkoen zo veel mogelijk ontdoen van de aluminiumfolie en nog een klein halfuurtje laten bruinen op 150°C.



Voor een tafel vol smaak.

Feestbuffet

p. persoon 35.00 €

Duo van rosbief en knolselder – Kookham duroc met asperges – Gedroogde ham met mozzarella en tomaat – Duroc salami – Kiptuinrol – Tagliatta di manzo – Garnaalglaasje – Gepocheerde zalm met citroen en dille – Gerookte zalm met fijne ui en bieslook – Frisse parelcouscous met scampi – Koude groenten – Pasta – Keuze aardappelsalade of frietjes

Breugelplank

p. persoon 17.00 €

Coppa – Bacon – Rilette – Gedroogde ham van Duroc – Salami – Gevuld eitje – Gehakt – Kookham van Duroc – D'olives – Boerenpaté – Hoofdvlees – Stukjes bloedworst en lookworst – Rundercarpaccio – Préparé – Pastrami – Gebakken rosbief – Stukjes hoevekaas – Hespesalade – salade van rode biet- zilverui en augurkjes - confijt en mosterd

Basic plank

p. persoon 23.80 €

Gepocheerde zalm – Gerookte zalm – Gedroogde ham – Rundercarpaccio – Gebakken rosbief – Salami – Kiptuinrol – Tomaat gevuld met krabsalade van het huis – Stukjes lookworst – Filet d'anvers – Beenham Gevuld eitje

Breugel- en Basicplank zijn exclusief extra groenten en aardappelbereidingen of broodjes. Je kan deze naar eigen wens bijbestellen

Om op te pimpen

Broodjesassortiment – tip bij de breugelplank	p. persoon 5.00 €
Pasta- en aardappelsalade (300 gr samen)	p. persoon 4.00 €
Extra salademix met vinaigrette	p. persoon 4.50 €
Sausjes bij het buffet (250 gr mayonaise, 250 gr tartaar, 250 gr cocktail)	per box 8.00 €

Dessert

Doos mini boulekes (6st)	p.doos 7.00 €
Doos mini-eclairkes (6st)	p.doos 8.00 €
Chocolade moelleux (per 2 st)	p.doos 6.50 €
Chocomousse - echte callebautchocolade	p.stuk 5.00 €
Kerst frisco's van suprice dessert (per 2st)	p.doos 12.85 €



Maak het helemaal af

Koude groentenbox *Goed voor 6 personen* — p. box 44.00 €

Geroosterde butternut met salie, feta en pompoenpitjes- Koolsalade & winterpostelein - Puree van rode biet Winterse mix van gedroogde vijg, rode ui en gekarameliseerde walnoten - Salade van kerstomaat en radijs

Lekker bij een heerlijk stukje vers vlees of onze grillplanken

Warme groentenbox *Goed voor 6 personen* — p. box 48.00 €

Spruitjesrisotto - Gekarameliseerd witlof met hoevekaas - Portobello gevuld met savooikool en spekjes - Ratatouille van aubergine & courgette - Puree van vergeten groenten

Groenten en co small *Goed voor 4 personen* — p. box 44.00 €

Gemengde salade - Belgische tomaat - Komkommer - Boontjes- Geraspte wortel - Pastasalade - 1 rauwkostsalade Keuze aardappelsalade of verse frietjes - 250 ml provencaalse saus

Heerlijk compleet om zorgeloos aan tafel te schuiven

Fruit uit de boomgaard — p. box 10.00 €

4 halve appeltjes met veenbes
4 peertjes met notencrumble

Patatjes en zo *Een portie= een persoon = 300 gr*

Gratin boem patat	p.pers 4.10 €
Frietjes boem patat	p.kg 8.00 €
Puree boem patat	p.pers 3.70 €
Verse Kroketjes (10st)	per st. 4.00 €
Bakpatatjes	p.pers 4.10 €
Pastasalade van het huis	p.pers 5.00 €
Aardappelsalade	p.pers 4.10 €
Appelmoes voor de allerkleinsten	p.pers 4.00 €

Onze aardappelbereidingen worden van eigen patatjes gemaakt!

Warme sauzen — p. liter 11 €

Béarnaisesaus - pepersaus- champignonroomsaus - bruine jus -veenbessensaus - provençaalse saus



Fast and Good

Beenhambox — p. box 45.00 €

10 x ovenkoek - 10 schelletjes beenham - verse groentjes - 2 sausjes - gedroogde uitjes

Hamburgerbox — p. box 46.50 €

10 x ovenkoek - voorgebakken burger - verse groentjes - 2 sausjes - gedroogde uitjes

Pulled pork box — p. box 49.00 €

8 x foccaciabuns gevuld met pulled porc - koolsalade- 2 toppings

Comfort and Good



Geen aanpassingen mogelijk
Gluten of lactosevrij? Geef dit tijdig door!

Balletjes in tomatensaus	prijs per 2 pers. 13.50 €
Bereid stoofvlees	prijs per 2 pers. 19.50 €
Vol-au vent van hoevekip	prijs per 2 pers. 16.00 €
Varkenswangetjes op wijze van het huis	prijs per 2 pers. 29.00 €
Varkenshaasje in jagerssaus	prijs per 2 pers. 24.00 €
Kalkoengebraad in champignonsaus	prijs per 2 pers. 25.00 €
Filet van hert in veenbessensaus *topkwaliteit!*	prijs per 2 pers. 50.00 €
Ragout van hert	prijs per 2 pers. 38.00 €
Pasta met verse pasta en huisbereide pesto	prijs per 2 pers. 30.00 €
Beenham in Provencaalse saus	prijs per 2 pers. 17.00 €
Soep van romige kreeftenbisque	prijs per liter 9.00 €
Soep van kervel	prijs per liter 6.00 €
Soep van tomaat	prijs per liter 6.00 €

MANDELDAELE
MEER DAN EEN HOEVE

Data & weetjes

AFHAALMOMENTEN	BESTELLING
Vrijdag 18 december	Afhaalmoment vers vlees
Woensdag 23 december	14.00h-16h00
Donderdag 24 december	14.00h-16h00
Vrijdag 25 december	11.00h-11h30
Zaterdag 26 december	14h-16h00 + terugbrengen leeggoed
Zondag 27 december	11.00h-11h30 + terugbrengen leeggoed
Woensdag 30 december	14.00h-16h00
Donderdag 31 december	14.00h-16h00
Vrijdag 1 januari	11.00h-11h30

Afhaalmomenten feestfolder in januari

Zaterdag 9 januari	15.00h-16h00
Zaterdag 16 januari	15.00h-16h00
Zaterdag 23 januari	15.00h-16h00 + afhaalmoment vers vlees
Zaterdag 30 januari	15.00h-16h00

HOE BESTELLEN

Online via www.mandeldaele.be
(Je ontvangt onmiddellijk de bevestiging)
Telefonisch: 0478 46 93 27
Via mail bestelling@mandeldaele.be
(Je ontvangt binnen de 48h de bevestiging)

OPGELET: GEEN BEVESTIGING OF AFHAALBON
= GEEN BESTELLING!

BESTE KLANT,

Er is het voorbije jaar heel wat veranderd bij Mandeldaele, maar één ding blijft hetzelfde: onze passie voor lekker en eerlijk eten, recht van bij de boer.
Dankjewel om samen met ons deze nieuwe weg in te slaan en ons trouw te blijven. We kijken ernaar uit om jullie ook volgend jaar met evenveel goesting, warmte en enthousiasme te verwelkomen bij Mandeldaele, in een nieuw jasje, maar met hetzelfde vertrouwde hart.
Warme feestdagen en een welgemeende dankjewel!
Evelyn & Celine ❤️
Hubert, Carine & Delphine
En ons ganse ⬆ team

Fijne feestdagen!



PRIJZEN OP DE WEBSHOP/BESTELBON ZIJN DE CORRECTE PRIJZEN EN VERVANGEN STEEDS VOORAFGAANDE