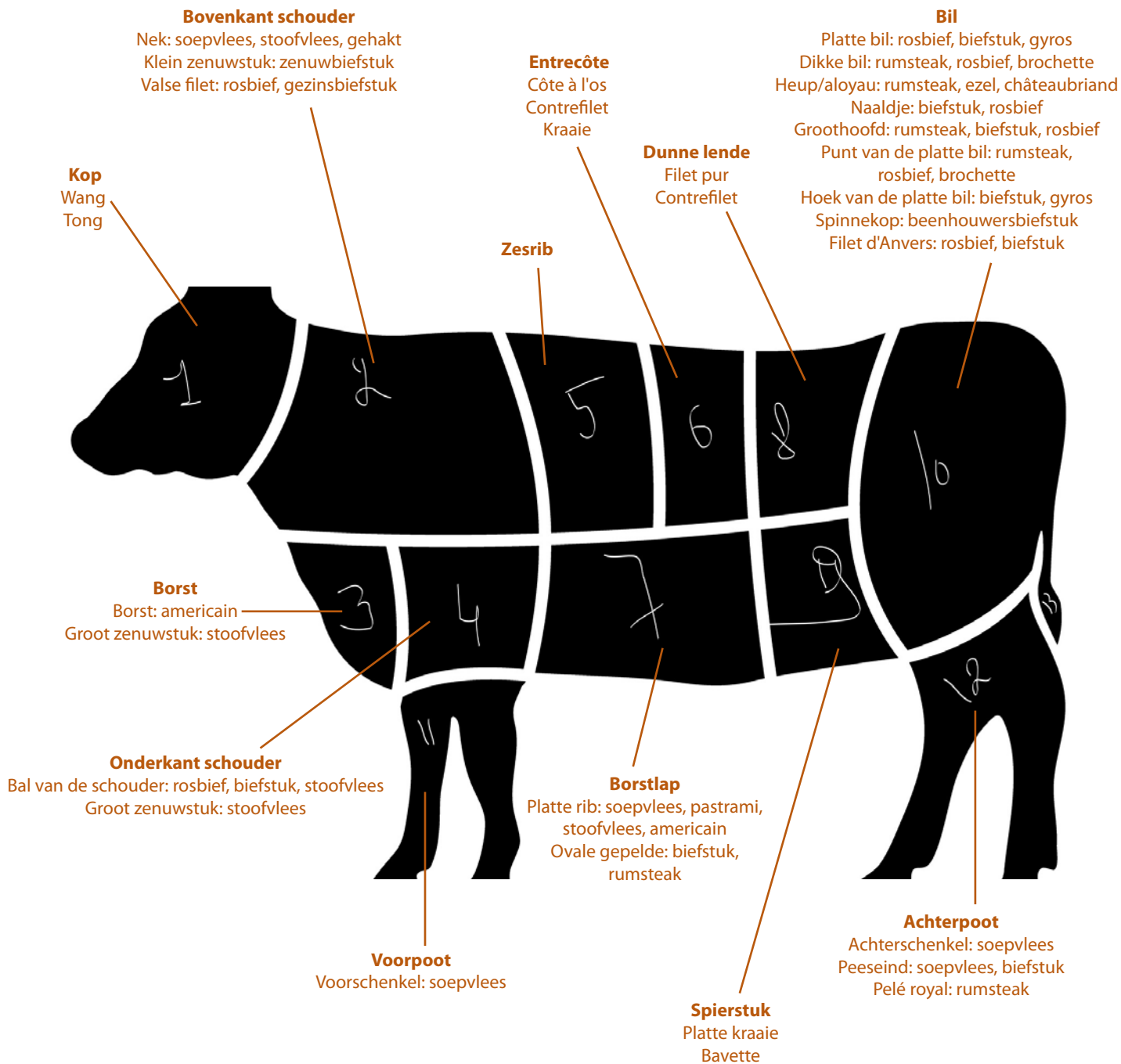


Feest- & Barbecuefolder 2017



HOEVESLAGERIJ
MandeldaelE



Kop

Wang
Tong

Bovenkant schouder

Nek: soepvlees, stoofvlees, gehakt
Klein zenuwstuk: zenuwbiefstuk
Valse filet: rosbief, gezinsbiefstuk

Entrecôte

Côte à l'os
Contrefilet
Kraaie

Dunne lende

Filet pur
Contrefilet

Bil

Platte bil: rosbief, biefstuk, gyros
Dikke bil: rumsteak, rosbief, brochette
Heup/aloyau: rumsteak, ezel, châteaubriand
Naaldje: biefstuk, rosbief
Groothoofd: rumsteak, biefstuk, rosbief
Punt van de platte bil: rumsteak, rosbief, brochette
Hoek van de platte bil: biefstuk, gyros
Spinnekop: beenhouwersbiefstuk
Filet d'Anvers: rosbief, biefstuk

Zesrib

Borst

Borst: américain
Groot zenuwstuk: stoofvlees

Onderkant schouder

Bal van de schouder: rosbief, biefstuk, stoofvlees
Groot zenuwstuk: stoofvlees

Borstlap

Platte rib: soepvlees, pastrami, stoofvlees, américain
Ovale gepelde: biefstuk, rumsteak

Voorpoot

Voorschenkel: soepvlees

Spierstuk

Platte kraaie
Bavette

Achterpoot

Achterschenkel: soepvlees
Peeseind: soepvlees, biefstuk
Pelé royal: rumsteak

Feest- & barbecuefolder 2017



HOEVESLAGERIJ
Mandeldaele

1

Dentergemstraat 97 - 8780 Oostrozebeke
Tel. 056 66 90 77 - Gsm 0478 46 93 27 - bestelling@mandeldaele.be
www.mandeldaele.be

OPENINGSUREN:

Donderdag	gesloten	13.30 - 18.00 uur
Vrijdag	8.00 - 12.15 uur	13.00 - 18.00 uur
Zaterdag	8.00 - 12.15 uur	gesloten
Zaterdagnamiddag, zondag en feestdagen op bestelling		

EIGEN GEKWEEST RUNDVLEES EN HOEVEKIPPEN - VARKENSLEES VAN DUROC D'OLIVES

Ons verhaal... van boer tot bord

Halverwege april 2002 was het zover, met veel trots openden we onze hoeveslagerij!

Nul ervaringen maar met tonnen goede moed en energie openden wij ons winkeltje!

Ons mama bij de klanten, de beenhouwer in het ateliertje en onze papa bij zijn koeien en de dochters overal een beetje rond.

In 2006 namen wij een tweede grote beslissing. Onze hoeveslagerij werd te klein... en na enig overleg, iedereen akkoord, in oktober 2006 werd er duchtig verbouwd. Intussen had Evelyn haar diploma slager gehaald en was Celine een ijverige student geworden aan de koksschool. Ons papa en mama die hun wit-blauw ras met veel liefde verzorgen en elk jaar hun kudde van april tot november laten grazen in de mandelvallei is de trots van onze hoeveslagerij. Ook de moestuin met eigen kweek die overgaat van seizoen naar seizoen, is sinds kort een stukje die de cirkel rond maakt en verse groenten levert om te verwerken in ons traiteurgedeelte of aan te bieden in onze hoeveslagerij!

2

De nul ervaring was weg en er was plaats gekomen voor een visie... En die is er nog steeds tot op de dag van vandaag!

De klant terugbrengen naar de basis van onze voeding, de natuurlijke smaak terugbrengen van het product en er een eerlijke prijs voor krijgen! Dit was ook de motivatie waarom we onze hoeveslagerij hebben opgericht.

De kop is er af zeggen ze spreekwoordelijk maar een jaar later kunnen we jullie vertellen dat het verhaal van de boer en zijn ploeg nog steeds van tel is. Voortdoen en nieuwe wegen inslaan! Met wat argwaan maar met volle goesting zijn wij in het verhaal van Lokaal en de buurderij te Kortrijk en Vichte gestapt! Bovenal doet het ons enorm deugd om jullie interesse te zien in onze 'stiel' en het ontstaan van ons lekker vlees en producten.

Anno 2017 staan Celine en Evelyn samen met hun ouders Hubert en Carine en zus Delphine vanaf donderdagmiddag klaar om verse en kwalitatieve producten in hun winkeltje en op de markt aan te bieden. Elke dag blijft een zoektocht om jullie als klant te verwennen met (h)eerlijke producten. Wij doen voort... en hopen jullie te mogen verwelkomen!

Geniet van onze folder en proef terug de smaak van vroeger!

INHOUDSTAFEL

Voordeelpakketten... pagina 4

BARBECUE... PAGINA 6

APERITIEF... PAGINA 9

Broodjes... pagina 10

Menu's... pagina 11

Desserten... pagina 12

Buffetten en schotels... pagina 12

GEZELLIG TAFELEN... PAGINA 14

Voor de hobbykoks... pagina 18

Huur en waarborgen... pagina 19

EXTRA INFO... PAGINA 20

Specifiek dieet of allergenen, een eigen leuke suggestie? Vraag het ons! Wij stellen uw persoonlijk menu samen naar uw eigen wens en budget.

FEESTIPS:

- U kan de apertiefschotels leuk combineren met onze bubbelbar, belegde mini-pistolets of een ovenkoek en een lekker dessertje
- Mogelijkheid tot huren van de bubbelbar met sfeerlicht en gekoeld ijs, leuk op een tuinfeestje
(meer info in de winkel)

Voordeelpakketten

Large rundspakket

ongeveer 15 kg à 14,50 €/kg

ipv 15,80 €/kg

- 2 kg Biefstuk
- 2 kg Rumsteak
- 2 kg Rundsstoofvlees
- 1 kg Hamburger naar keuze
- 1 kg Blinde vink
- 2 kg Rundsgyros
- 1 kg Rundsbrochette
- 1 kg Rosbief
- 2 kg Entre-côte/dunne lende
- 0,50 kg Américain natuur
- 0,50 kg Soepvlees met been

Small rundspakket

90,00 €/pakket

ipv 95,00 €/pakket

- 2 kg Rumsteak
- 1 kg Biefstuk
- 1 kg Rundburgers naar keuze
- 1 kg Dunne lende
- 1 kg Rundsstoofvlees

Smulpakket

96,00 €/pakket

ipv 105,00 €/pakket

- 1 kg Rumsteak
- 1 kg Stoofvlees naar keuze
- 1 kg Varkensnitzels
- 1 kg Filetkotelet Duroc
- 1 kg Worst / chipolata / barbecueworst
- 1 kg Kippilons
- 1 kg Rundsgyros
- 0,75 kg Gemengd gehakt
- 6 st Hamburgers naar keuze
- 6 st Varkensbrochettes

Gemengd voordeelpakket

ongeveer 15 kg à 11,70 €/kg

ipv 12,70 €/kg

- 1 kg Biefstuk
- 1 kg Gemarineerd biefstuk
- 1 kg Rumsteak
- 1 kg Dunne lende
- 1 kg Rundstoofvlees

- 1 kg Blinde vinken
- 1 kg Gemengd gehakt
- 1 kg Carrégebraad / kotelet zonder been Duroc
- 1 st Varkenshaasje
- 1 kg Hamburger naar keuze
- 1 kg Cordon bleu
- 1 kg Varkensgyros
- 1 kg Kalkoenbrochettes
- 1 kg Kipfilet
- 1 kg Braadworst / chipolata / barbecueworst

Starterspakket

- 4 st Kaasburgers
- 4 st Braadworsten
- 4 st Gemarineerde koteletten
- 4 st Rumsteaks
- 4 st Kalkoenbrochettes
- 1 kg Spaghettisaus

50,00 €/pakket
 ipv 55,00 €/pakket

Burgerpakket

- 4 st Artisanale burgers
- 4 st Barbecue-burgers
- 4 st Cheddar-burgers
- 4 st Zuiderse burgers
- Aangepaste groenten en sauzen
- 16 st Pistolets of ovenkoeken

35,00 €/pakket



Barbecue

Aperitiefhapjes voor op de barbecue

Kipapero's (4 stuks)	1,25 €/st
Scampi met spek (2 stuks)	1,40 €/st
Ballekesbrochetje (3 stuks)	0,85 €/st
Bumbaworstje (merguez op een stokje)	0,70 €/st
Timonworstje (chipolata op een stokje)	0,70 €/st
Grillworst - SPECIALITEIT	11,00 €/kg
Spekfakkel	0,75 €/st
Aperitiefspies (kip / spek / ananas)	1,30 €/st
Hamburgerspiesje (2 stuks)	0,85 €/st
Sint-Jacobsvrucht met Breydelspek	2,50 €/st
Witte pens gevuld met hoevekaas omhuld met Durocham - SPECIALITEIT (in schijfjes te snijden)	12,50 €/kg
...	

BARBECUEVOORDEELPAKKETTEN (3 kg is ongeveer voor 8 à 12 personen)

Aperopakket (vanaf 4 personen) 6,20 €/pers

Gevulde portobello
Aperitiefspies
Scampispiesje
Timonworstje
6-rib gemarineerd met notensalade en parmezaan

Barbecuepakket 1 3 kg à 9,30 €/kg

1 kg Barbecueworst
1 kg Gemarineerd carrérib
0,50 kg Varkensbrochette
0,50 kg Gemarineerde kipfilet

Barbecuepakket 2 3 kg à 11,00 €/kg

0,50 kg Barbecueworst
0,50 kg Witte pens
1 kg Gemarineerde carrérib
0,50 kg Kalkoenbrochette met ananas
0,50 kg Gemarineerd biefstuk

Barbecuepakket 3

3 kg à 13,15 €/kg

- 0,75 kg Brochette van het huis
- 0,75 kg Gemarineerd biefstuk
- 0,75 kg Chipolata
- 0,75 kg Varkensmedaillon met spek

Barbecuepakket 4

3 kg à 15,85 €/kg

- 0,75 kg Varkensmedaillon met spek
- 0,50 kg Brochette van het huis
- 0,50 kg Lamskoteletje
- 0,75 kg Contrefilet gekruid (ontbeend)
- 0,50 kg Chipolata

COMPLETE BARBECUESHOTELS - AL JAREN ONZE ABSOLUTE TOPPERS

Groepen vanaf 25 personen: **2 % korting** op het gekozen pakket

Groepen vanaf 50 personen: **5 % korting** op het gekozen pakket

Basic schotel

9,50 €/pers

- Gemarineerd biefstuk, barbecueworst of barbecueburger, gekruide carrérib, varkensbrochette
- Salade, wortel, tomaat, peer of perzik, broccolisalade
- Koude sausjes, Provençaalse saus
- Frietjes of aardappelsalade

Klassieke schotel

11,00 €/pers

- Gemarineerd biefstuk, barbecueworst of witte pens, gemarineerde carrérib kalkoenbrochette met ananas, gekruid spek
- Salade, tomaat, wortel, komkommer, broccolisalade, exotische salade, stukje meloen
- Koude sausjes, Provençaalse saus
- Pasta, frietjes of aardappelsalade

Schotel Mandeldaele

15,00 €/pers

- Varkenshaasje met spek, lamskoteletje, gemarineerde kipfilet, spiesje van kalfsvlees contrefilet gekruid, barbecueworst of witte pens of chipolata (naar keuze)
- Salade, tomaat, wortel, komkommer, broccolisalade, exotische salade, stukje meloen
- Koude sausjes, Provençaalse saus en béarnaise
- Pasta, frietjes, aardappelsalade of aardappel in de pel met lookboter

Kabouterschotel

5,00 €/kind

- Barbecueworst, gekruide kipfilet, gekruide ribbetjes
- Salade, tomaat, wortel, mayonaise, ketchup
- Frietjes of aardappelsalade

Kabouterhap (2 stuks)

Zachte ovenkoek, beenham of barbecueworst
Ketchup, mayonaise en groentjes

3,50 €/kind

Extra suggestie bij de schotels

Verse zalm met mozzarella/tomaat/basilicum (150 gr)

5,00 €/pers

Spies van scampi in kruidenmarinade (5 stuks per spies)

3,50 €/spies

Q-bag vers fruit, cuberdons en hoeveijs

6,50 €/pers

Zomerbarbecue

9,00 €/kind

21,00 €/pers

vanaf 6 personen, verkrijgbaar van april tot september

Aperitiefhapjes:

scampi met spek, gevulde portobello, kipapero, ballekesbrochetje

Vlees:

varkensmeddaillon met spek, 6-rib gemarineerd met notensalade,
barbecueworstje of witte pens, gekruid lamskroontje,
Q-bag met zalm en mozzarella, gelakt spek, kipspies

Groenten:

salade, gemarineerde tomaat, wortel, rode bietensalade, komkommer, boontjes met verse ui,
broccolisalade, exotische salade, stukje meloen, vinaigrette

Krielaardappeltjes met rozemarijn, zuiderse rijst, pastasalade van het huis

Koude sausjes, warme saus naar keuze

Winterbarbecue

9,00 €/kind

22,00 €/pers

vanaf 6 personen, verkrijgbaar van oktober tot maart

Aperitiefhapjes:

soepje van boschampignons, witte pens gevuld met hoevekaas en serranoham,
aperitiefspiesje van het huis

Vlees:

gekruid kippenboutje, stoofpotje op wildwijze van het Duroc varkentje,
contrefilet met dip van Roquefort, gekruid lamskroontje,
opgevlude eendenborst met appel,
spiesje van winterse mini-hamburger met venkel en appel, worstje

Groenten:

peertje in rode wijn, gebakken witloof, salade met rode biet en appel,
gebakken worteltjes, gewokte kool met ovenspek,
krokante groentjes in Thai vinaigrette

Aardappelgratin

Warme saus naar keuze



Aperitief

Apero basic

7,00 €/pers

TIP: *ideaal als aanvulling bij onze barbecueshotels*

(excl. 1,00 € waarborg/pers.)

Hapje met gerookte zalm en venkel, croque met kruidencrème, ham en tapenade van tomaat, forel met avocado en amandelschilfers, gelakt kippenspiesje

Apero classic

10,60 €/pers

(excl. 2,00 € waarborg/pers.)

Zomers spiesje, forel met avocado en amandelschilfers, gegratineerde oester, zuiderse gaspacho met zijn garnituur of bloemkoolsoepje met gerookte zalm, glaasje met gerookte eendenborst, quiche van groene asperges, gelakt buikspek met oerspelt en jonge wortel

Walking diner (vanaf 6 personen)

35,00 €/pers

(excl. 5,00 € waarborg/pers.)

Tapasbordje met zomerse spiesjes, crackers en tapenade van het huis, forel met avocado en amandelschilfers, hapje met gerookte zalm en venkel, gegratineerde oester, gemarineerde zeebaars, bubbel van caesarsalade met onze hoevekip, pizza con carne, quiche van groene asperges, luxe garnalencocktail, carpaccio van lichtgerijpt wit-blauw met een groentewandeling door de tuin, casarecce met scampi, gepimpte hot-dog, zomers dessert

Bubbels

vanaf 3,00 €/stuk

(excl. 0,40 € waarborg/stuk)

TIP: *3 bubbels staan voor een klein voorgerecht en kan aangevuld worden met onze aperitiefschotels of broodjes*

Bubbels gevuld volgens seizoen, superleuk, super trendy en heel gemakkelijk

Keuze gerechtjes en desserts

Ceasarsalade, pastrami met blauwe druif, huisbereide krab, carpaccio van lichtgerijpt wit-blauw, garnalen new style, gerookte zalm en asperges, salade geitenkaas en spek met chutney van appel, veggie, fruitsalade met munt en rozenwater, appelcrumble met vanille-ijs, ...

Extra appetizers, aanvullende suggesties

Doos mix van kroketjes 16 stuks

12,00 €/doos

Garnaal, chorizo, kaas, ham

Doos mix van ovenhapjes 16 stuks

14,00 €/doos

Mini-videe, mini-pizza, bladerdeeghapje met zalm, ciabatta met kaas van het Groendal, walnoot en honing

Doos Mandeldaele 20 stuks

25,00 €/doos

(excl. 2,00 € waarborg/doos)

Rundspiesje met sesam, scampi met panko, stoofpotje van kip, mini-vispannetje, gegratineerde oester

Voorgebakken kippenboutjes

0,30 €/stuk

Broodjes

Belegde mini-pistolets

Broodjes belegd met 7 verschillende gewone charcuteriesoorten
Afgewerkt met groentjes en fruit

1,20 €/stuk

Belegde mini-pistolets

Broodjes belegd met 10 verschillende soorten beleg,
o.a. gerookte zalm, brie, ...
Afgewerkt met groentjes en fruit

1,25 €/stuk

Ovenkoek - 70 à 80 gr

Met warme beenham - 10 stuks

De ovenkoeken zijn belegd met saus en verse groentjes.
De beenham wordt in sneden meegegeven, na opwarming in de oven
kan u het vlees makkelijk in de ovenkoek plaatsen!

20,00 €/pakket

Met hamburger - assortiment van 10 stuks

De ovenkoeken zijn belegd met saus en verse groentjes.
De hamburger wordt voorgebakken meegegeven, na opwarming in de oven
kan u het vlees makkelijk in de ovenkoek te plaatsen!

25,00 €/pakket

Keuze sauzen

Mayonaise, cocktail, andalouse, honingmosterd, ketchup, mamoe

Keuze groentjes

Klassiek: salade en tomaat

Zuiders: notensalade, pijnboompit, parmenzaanse kaas en zongedroogde tomaat

Buitengewoon: veldsla en verse salsa van tomaat

Special voor de hamburger: salade rodekool met mango en paprika

standaard inbegrepen

+ 0,30 €/stuk

+ 0,30 €/stuk

+ 0,30 €/stuk

Liever gezellig aan tafel, een barbecue of een buffet,
bekijk onze complete schotels!

Ook hier kan u terug aanvullen met een klein hapje of dessertje!

Wij maken steeds een totaalprijs op voor uw feest!



Menu Cote à l'os

(excl. 3,00 € waarborg./pers.)

28,00 €/pers

- 🍷 Apero classic
- 🍷 Verse châteaubriand of contrefilet gekruid (ideaal voor in de oven of op de barbecue)
met gemengde salade, gemarineerde tomaat van het huis,
komkommer met dressing, salade rodekool met mango en paprika
Verse pommes pont-neuf of aardappelgratin of gebakken krieltjes
Huisbereide mayonaise, warme saus naar keuze: béarnaisesaus,
champignonsaus of pepersaus

Bakwijze voor de côte à l'os in de oven:

Het vlees op kamertemperatuur laten komen en inwrijven met olijfolie of een andere vetstof, eventueel nog (bij)kruiden.

Oven voorverwarmen op 80 °C, ovenstand warme lucht.

Vlees op de rooster plaatsen in 45 minuten (voor ong. 1 kg vlees) in de oven 'drogen'.

Neem een ruime braadpan met een grote brok goede boter, eventjes lichtbruin laten komen en het vlees een 4 minuten aan beide kanten bakken.

KLAAR en SMAKELIJK!

Menu 1

(excl. 3,00 € waarborg./pers.)

25,00 €/pers

- 🍷 Bubbel op wijze van het huis
- 🍷 Heerijk vispannetje uit de Noordzee
- 🍷 Varkenshaasje met kruidenkaas en pastrami, warme groentjes en kroketjes

Menu 2

(excl. 3,00 € waarborg./pers.)

38,00 €/pers

- 🍷 Bubbel op wijze van het huis
- 🍷 Carpaccio van wit-blauw
- 🍷 Bretons stoofpotje met lotte
- 🍷 Kalfstournedos, met lentegroentjes en gebakken krieltjes met rozemarijn

Kidsmenu

(excl. 1,50 € waarborg./pers.)

9,00 €/kind

- 🍷 Mini-pizza, kipapero, ballekesbrochetje
- 🍷 Kipfilet met appelmoes en puree
- 🍷 Bubbel van hoeveijs met smarties of chocomousse

Desserten

(excl. 1,00 € waarborg/pers.)

Moelleux met huisbereide vanilleijs	4,50 €/pers
Dessertbord of buffet met vers fruit	8,50 €/pers
Kaasbordje met vers fruit	8,00 €/pers
Koffiebord (assortiment mini-gebakjes / koekjes / chocolade / ...)	28,00 €/bord
Hoeveijs (vanille / aardbei / chocolade / banaan) - HEERLIJK HUISBEREID	vanaf 7,50 €/liter
Breugheldessert (vanillepudding / crème brulée / paptartaart)	4,00 €/pers
Borrelglaasjes met assortiment dessert	vanaf 1,80 €/stuk
Dessert van de chef (volgens seizoen)	5,50 €/pers

Buffetten - Koude schotels

BUFFETTEN (excl. 2,50 € waarborg/pers.)

Buffet Mandeldaele

26,50 €/pers

Tomaat gevuld met grijze garnaal, gepocheerde zalm, gerookte zalm, heilbot, krabsalade van het huis, gebakken Sint-Jacobsmossel, gebakken scampi in tuinkruiden, gravad lax op wijze van het huis, kippetuinrol, Ardense salami, mals gebakken rosbief, Italiaanse ham, gekookte ham met asperges, boontjes met spek, potjes seizoenpaté met schilfers van foie gras, huisbereide pastrami, gerookte eendenborst met groentespaghetti van mango en courgette
Aardappelsalade of frietjes, pasta en brood
Assortiment koude sausjes en groentjes

Klassiek buffet

22,00 €/pers

Tomaat gevuld met grijze garnaal, gerookte zalm, gepocheerde zalm, heilbot, tongrolletje, gebakken scampi in tuinkruiden, Ardense ham, boerenpaté, salami, mals gebakken rosbief, gekookte ham met asperges, boontjes met spek, kippetuinrol, krabsalade van het huis, huisbereide pastrami
Aardappelsalade of frietjes, pasta en brood
Assortiment koude sausjes en groentjes

Verkort buffet

17,00 €/pers

Tomaat gevuld met grijze garnaal, gerookte zalm, gepocheerde zalm, mals gebakken rosbief, boerenpaté, kippenboutje, salami, Ardense ham, gekookte ham met asperges, boerenspek, vleesbrood
Aardappelsalade of frietjes, pasta en brood
Assortiment koude sausjes en groentjes

Kidsbuffet

Ham, eitje, salami, kippenboutje, hespenworst, gepocheerde zalm, tomaat garnaal
Aardappelsalade of frietjes, brood
Assortiment koude sausjes en groentjes

8,80 €/kind

Visbuffet (enkel vanaf 6 personen)

Tomaat garnaal met avocado, gerookte zalm, gepocheerde zalm, heilbot,
gravad lax op wijze van het huis, carpaccio van Sint-Jacobs mossel, verse oester,
seizoenssoepje, haringfilet, gewokte schelpjes, krabsalade van het huis,
openpotje met kabeljauw en venkel, gebakken scampi, langoustines
Aardappelsalade of frietjes, pasta en brood
Assortiment koude sausjes en groentjes

30,00 €/pers

Extra suggestie

Supplement babykreeft
Gegratineerde oester
Carpaccio van wit-blauw met verse pesto

dagprijs /stuk
+ 2,20 €/stuk
+ 2,50 €/bordje

KOUDE SCHOTELS

(excl. 2,00 € waarborg/pers.)

Kaasschotel

Waaier van Belgische-, Franse- en hoevekazen, feestelijk afgewerkt met vers fruit en confijt
Hoofdgerecht - 300 gr/pers
Dessert - 150 gr/pers
Extra fruitbrochettes

12,00 €/pers
7,50 €/pers
+ 1,20 €/stuk

Charcuterieschotel

Assortiment van fijne vleeswaren, stukje kaas en afgewerkt met verse groentjes
Supplement gerookte zalm en tomaat garnaal

12,50 €/pers
+ 3,00 €/pers

Extra broodjesassortiment

+ 3,00 €/pers

Breughelbuffet

Onze streekproducten boerenpaté en hoofdvlees, huisbereide bloedworsten
en gekookt spek, stukje lookworst en droge worst, bereid gehak, préparé,
gekookte hesp, gerookte ham, gelakte spieringskes, vleesbrood, assortimentje kaas
Aardappelsalade, assortiment pistolets en brood
Assortiment koude sausjes en groentjes

6,00 €/kind

13,00 €/pers

Supplement breugheldessert (vanillepudding, crème brûlée, paptaart)

+ 3,80 €/pers

Gezellig tafelen

Gourmet

Klassiek	9,25 €/pers
Worstje, mini-vinkje, hamburgertje, pita van kip, pepersteak, cordon bleu, varkensmedaillon Duroc, kwarteleitje met spek, kipbrochetje met ananas, Ardeens koteletje met mozzarella en tomaat	
Mandeldaele	12,60 €/pers
Worstje, hamburgertje, varkensmedaillon Duroc, lamskoteletje, pepersteak, eendenborstfilet gevuld met veenbessenconfijt en appeltjes, scampispiesje, opgepulde verse zalm, Oosters kipbrochetje, kwarteleitje met spek, kalfsrolletje met pastrami en parmezaan	
Junior	4,50 €/kind
Worstje, kalkoenschnitzel, brochetje, hamburgertje (2 st)	

Fondue

Klassiek	8,50 €/pers
Runder-, varkens- en kalkoenblokjes: natuur en gemarineerd Assortiment smakelijke gehaktballetjes, worstje, blokjes ovenspek	
Mandeldaele	11,20 €/pers
Runder-, varkens- en kalkoenblokjes: natuur en gemarineerd, gemarineerde kalfsblokjes, Ardeense blokjes, scampispiesje (2 st), worstje, gehaktballetjes	
Junior	4,60 €/kind
Assortiment gehaktballetjes, worstje, kalkoenblokjes, runderblokjes natuur	
Supplementen	
Portie extra gehaktballetjes (200 gr)	+ 3,00 €/portie
Portie extra runderblokjes natuur (250 gr)	+ 5,00 €/portie
Portie extra kleine witte penskes (200 gr) - AANKRAPER	+ 3,40 €/portie

Wok

Compleet	15,00 €/pers
Runder-, varkens- en kipreepjes, scampi's passend gekruid of gemarineerd Assortiment pasta's, verse groentjes en sausjes	

Stone-grill/ Teppanyaki

Contrefilet, kalkoenhaasje, cordon bleu van zalm, Sint-Jacobs mossel met kruidenboter, scampispies, gelakt spekje, lamskoteletje, kalfsrolletje met huisbereide pastrami, oriëntal hamburgertje, witte pens met Oud Brugge kaas en Italiaanse ham, kikkerbilletje met look en ajuin, eendenborstfilet, spiesje van rund met honing en sesam	16,00 €/pers
---	--------------

Cowboysteak - NIEUW

(waarborg: 20,00 €/pers.)

Sappig stukje wit-blauw (300 gr), koude groentjes, frietjes of bakpatatjes

Koude sausjes: mayonaise, tartaar en vinaigrette

Warme saus naar keuze: béarnaise-, peper- of champignonsaus

Brandpasta

Extra gekruide steak (250 gr)

Extra brandpasta

14,75 €/pers

+ 5,00 €/stuk

+ 3,50 €/liter

Voorgerechten koud (inclusief vers gebakken broodjes)

(excl. 2,00 € waarborg/pers.)

Witte asperges met gerookte zalm en gemarineerd ei

11,00 €/pers

Carpaccio van ons wit-blauw rund

10,00 €/pers

Caesersalade met onze hoevekip

10,00 €/pers

Viscocktail vernieuwd

9,50 €/pers

Pasta salade met curry en kip

8,50 €/pers

Soepen

Tomatenroomsoep

3,80 €/liter

Frisse paprikasoep

4,25 €/liter

Bloemkoolsoep met huisbereide boerespek

4,00 €/liter

Aspergeroomsoep met gerookte zalm

5,00 €/liter

Voorgerechten warm (inclusief vers gebakken broodjes)

(excl. 2,00 € waarborg/pers.)

Tongrolletjes op een bedje van prei, puree en een heerlijk sausje

9,00 €/pers

Vispannetje uit de Noordzee

8,80 €/pers

Gebakken scampi's (5 stuks), pasta, sausje van zongedroogde tomaat
en verse tuinkruiden

9,50 €/pers

Vislasagne met kreeftensaus

10,00 €/pers

Gebakken zalm op vel en asperges met witte wijnsaus

11,00 €/pers

Supplement hoofdgerecht

+ 3,50 €/pers

Hoofdgerechten (vanaf 2 personen)

(excl. 2,00 € waarborg/pers.)

Varkensfilet archiduc (spek en champignon)

9,30 €/pers

Varkenshaasje met pastrami en kruidenkaas

9,30 €/pers

Varkenswangetjes op wijze van het huis

9,30 €/pers

Ardeens gebrad met champignonroomsaus

7,50 €/pers

Beenham royale met warme saus naar keuze

7,30 €/pers

Kalkoenrollade natuur met warme saus naar keuze

7,25 €/pers

Gebakken rosbief met bruine jus	9,30 €/pers
Rundstong in Madeirasaus	9,00 €/pers
Coq au vin op grootmoeders wijze	8,90 €/pers
Gebakken parelhoenfilet met warme saus naar keuze	12,00 €/pers
Kalfstournedos met warme saus naar keuze	12,00 €/pers
Eendenborstfilet met ras el hanout en een zoet sausje	11,30 €/pers
Lamskroon met persilade van groene kruiden	13,00 €/pers

Vegetarisch

(excl. 2,00 € waarborg/pers.)

Groentepizza	10,00 €/pers
Puntpaprika met feta, aubergine en courgette	10,00 €/pers
Salade caprese (salade - tomaat - mozzarella)	8,50 €/pers

Assortiment kroketten

(per stuk te verkrijgen)

Huisbereide hamkroket, garnaalkroket, kaaskroket	vanaf 2 €/stuk
--	----------------

GROEN - GROENER - GROENTJES WARM OF KOUD

OPGELET!

Samenstelling van de groenteschotels kan niet gewijzigd worden

Feestelijke groenteschotel koud

3,95 €/pers

Salade, tomaat, wortel, rode bietensalade, komkommer, boontjes met verse ui, broccolisalade, exotische salade, stukje meloen, vinaigrette

Feestelijke groenteschotel warm

4,60 €/pers

(excl. 0,50 € waarborg/pers.)

Gratin van bloemkool en broccoli met kaas, wok van groene groentjes, verse wortelstaafjes, warme gevulde tomaat, appeltje uit de oven

Aanvullend assortiment warme groentjes

1,50 €/portie

(excl. 0,50 € waarborg/pers.)

3 porties = 1 volwaardige groenteschotel

Knolselderpuree

Peertje in de rode wijn

Appeltje met veenbesconfituur

Klassieke ratatouille

Gebakken champignons

Schatjes van patatjes (300 gr/pers.)

* (excl. 0,50 € waarborg/pers.)

Verse frietjes	1,85 €/kg
Verse kroketjes	0,25 €/stuk
Aardappelgratin*	1,95 €/pers
Aardappelpuree*	2,00 €/pers
Frietaardappel in de pel met lookboter	1,10 €/stuk
Bakpatatjes*	2,00 €/pers
Aardappelsalade	1,95 €/pers
Pastasalade Mandeldaele met kaas en hesp	15,00 €/kg
Pastasalade met groene pesto poeder, mozzarella en tomaat	16,00 €/kg
Mix van de 3 rauwkostsalades	14,50 €/kg

Warme sauzen

9,50 €/liter

Suggestie bij rundvlees, wild en varkensvlees

Portosaus, graantjesmosterdsaus, jagersaus, champignonsaus, pepersaus, pièce jus, béarnaisesaus, Provençalse saus

Suggestie bij gevogelte

Brabantse saus, fine champagnesaus, veenbessensaus

Koude sauzen

Assortiment koude sausjes (6 soorten)

1,70 €/pers.

FEESTTIP:

aanrader bij onze gourmet-, fondue-, en teppanyakischotels



Voor de hobbykoks onder ons

Ruime keuze vers vlees en barbecuevlees van topkwaliteit in de toonbank te verkrijgen !
Wilt u zeker zijn van uw stukje vlees, gelieve tijdig te bestellen !

Vers eigen gekweekt rundsvlees

Filet pur
Châteaubriand
Rosbief 1^{ste} keus
Côte à l'os
Contrefilet
Rundertournedos
Rundstong
Ossenstaart
Kraaie

Varkensvlees Duroc d'olive

Varkenshaasje natuur
Varkenshaasje met pastrami en kruidenkaas
Varkenshaasje met spek en mosterd
Italiaans varkenshaasje met mozzarella, tomaat en crumble van hazelnoot
Ardeens gebraad
Mosterd gebraad
Carré gebraad
Orloffgebraad
Gelardeerd gebraad

Kalfsvlees

Mals kalfsgebraad
Kalfsfilet pur
Kalfsblanquette

Lamsvlees

Lamskroontje
Lamskoteletjes

Kip en kalkoen

Kalkoenrollade
Hoevekip
Zuiderse kipfilet met coppa



Ook te verkrijgen bij ons:

Heerlijke fijne charcuteriewaren van het Durocvarken

gedroogde ham, coppa, ...

Huisbereide producten die zorgen voor een geslaagde feesttafel

pastrami, hoofdvlees, witte pens, bloedworst, patés,

huisbereide salades voor op toastjes

Huur en waarborg materiaal

Huur bord	proper / vuil terug	0,15 €/stuk	0,25 €/stuk
Huur mes	proper / vuil terug	0,15 €/stuk	0,25 €/stuk
Huur vork	proper / vuil terug	0,15 €/stuk	0,25 €/stuk
Huur lepel	proper / vuil terug	0,15 €/stuk	0,25 €/stuk
Huur glas	vuil terug		0,25 €/stuk
Huur koffieset (koffietas, ondertas, lepeltje)	vuil terug		0,70 €/set
Huur bain-marie met gelkaars	vuil terug		5,00 €/stuk
Huur percolator (40 tassen)	vuil terug		10,00 €/stuk
Huur bubbelbar met ijs	vuil terug		95,00 €/stuk

Alle materialen worden teruggebracht volgens afspraak bij afhaling.

Bij schade of breuk wordt het volledig stuk materiaal doorgerekend!

Extra info

- Cadeautip: waardebon, geschenkmant
- Een (h)eerlijke selectie wijnen en cava vindt u terug in onze winkel!
- Bestellingen noteren wij graag voor donderdagochtend!
- Al onze hapjes, soepen, bereidingen, desserts, ... worden huisgemaakt en met de meeste zorg bereid zonder toevoeging van bewaarmiddelen.
- Waarborgen zijn vermeld waar nodig.
- Wij zijn lid van de Buurderij Kortrijk en Vichte.
U vindt ons ook terug op markt lokaal te Deerlijk op vrijdag.
- Betaling met bancontact mogelijk in de winkel.
- Alle prijzen vervangen voorafgaande prijzenlijst vanaf 1 april 2017.

Vitzonderlijke sluitingsdagen van de winkel:

Vrijdag 21 juli 2017: gesloten om 12.15 uur

Zaterdag 22 en zondag 23 juli 2017: open op bestelling

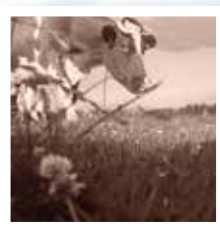
Jaarlijks verlof

vanaf maandag 23 oktober tot en met woensdag 8 november 2017



Tel. 056 66 90 77 - Gsm 0478 46 93 27 - bestelling@mandeldaele.be - www.mandeldaele.be





HOEVESLAGERIJ MANDELDAELE

Dentergemstraat 97
8780 Oostrozebeke

Tel. 056 66 90 77
Gsm 0478 46 93 27

www.mandeldaele.be