

Hoeveslagerij Mandeldaele

FEESTFOLDER '19-'20



DENTERGEMSTRAAT 97
8780 OOSTROZEBEKE
WWW.MANDELDAELE.BE

van boer tot bord

Appetizers

'Classic'

Winterpizza, bospaddenstoel, entre-côte
Haaspastei, chutney van gember en granaatappel
Zeeduivel, kerrie, risotto
Gekarameliseerd witloof, sint-jakobsvrucht
Gerookte zalm, dille, komkommer

pp 9.50 €

excl. 1.00 € waarborg pp

'Tapasplank'

Fijne charcuterie, kaas van het 'Groendal', macaron met gerookte zalm,
dips met crackers, lolly van foie gras, nobashigarnaal & limoen, olijven,
haringstukjes met dille, spiesje tomaat-mozzarella

pp 8.20 €

excl. 1.00 € waarborg pp

'Tapas extra'

Focacciabrood (opwarmen)
Pizza van het huis (opwarmen)
Bruchetta's (6st.koud)

per doos 14,00 €

per doos 9.75 €

per doos 8.00 €

'Artisanale kroketjes'

Mix van 16 kroketjes (oester, vlees, kreeft, oud-Brugge) + 2 dips

per doos 12.50 €

'Ovenhapjes'

Mix van 16 ovenhapjes (uienguiche met tripel, ciabatta, croquille van
escargot, chickenwing met honing en balsamico)

per doos 15.00 €

'Oesters'

Oester natuur (6st.)
Oester gegratineerd (6st.)

excl. 1.00 € waarborg pp per doos 12.00 €

per doos 15.00 €

'Wit-blauw'

Carpaccio klassiek(6st.)

Rundertartaar met pistachenoot (6st.)

Pastrami (6st.)

excl. 5.00 € waarborg

per doos 12.00 €

per doos 11.00 €

per doos 11.00 €

Walking diner vanaf 6 personen

Startersplank met tapas, dips en crackers

Winterpizza,bospaddenstoel,entre-côte

Oester met oosterse dressing

Gerookte eendenborst,appel,witlof

Gelakt buikspek,peterseliewortel

Zeeduivel,kerrie,risotto

Gekarameliseerd witloof,sint-jakobsvrucht

Mossel,salsa van tomaat,kokos

Soepje van ossestaart

Macaron met gerookte zalm

Klassieke viscocktail

Varkenswang,miso,pastinaakpuree

Chique worstenbroodje,rode ui,sesam

Gratin van peer

pp. 35.00 €

excl. 5.00 € waarborg pp.



Broodjes

per stuk 1,35 €

'Mini broodjes'

10 soorten beleg,groentjes,afgewerkt met vers fruit

'Ovenkoek warme beenham'

per stuk 2,95 €

Ovenkoek, warme beenham in sneden vacuüm in kookzak

Verse groentjes (gemengde salade,tomaat,komkommer,wortel)

Sausjes (mamoet, cocktail)

Alles wordt apart meegegeven!

'Ovenkoek hamburger artisanal'

per stuk 3,20 €

Ovenkoek, hamburger voorgebakken

Verse groentjes (gemengde salade,tomaat,komkommer,wortel)

Sausjes (hamburgersaus, andalouse)

Alles wordt apart meegegeven!

Menu's

'Merry Christmas'

pp 19,00€

Hapje met zalm nordic style

excl. 3.00 € waarborg pp

Soep van butternut,kokos,geroosterde hazelnoot

Varkenshaasje gevuld met kruidenkaas,bruine jus,vergeten groenten,
boschampignon,verse kroketjes (6st)



'Happy New Year'

Hapje met zalm nordic style

Visvidee met tongshar, grijze garnaal, mossel

Kalkoenrollade met feestvulling, roomsaus, vergeten groenten, boschampionen, verse kroketjes (6st.)

pp 25,00€

excl. 3.00 € waarborg pp

'Dit is Belgisch'

Hapje met carpaccio 'Wit-blauw'

Klassieke garnalencocktail met cocktailsaus

Vol-au-vent van onze hoevekip, kalfszwezerik, verse frietjes

Moelleux met vanille-ijs huisgemaakt

pp 30,00€

excl. 5.00 € waarborg pp

'Wit-blauw van de hoeve'

Aperitief classic

Verse chateaubriand of contrefilet gekruid (300 gr.p.p)

Groentecarpaccio, gemengde salade, gemarineerde tomaat, spekboontjes

Peper-en béarnaisesaus, aardappelgratin of verse frietjes (keuze)

pp 27,00€

excl. 5.00 € waarborg pp



'Happy kids menu'

Soepje van tomaat met ballekes

pp 6,00€

excl. I.00 € waarborg pp

Stoofvlees,appelmoes uit de boomgaard en verse frietjes

Geschenkje

Klassieke toppers

'Feestbuffet'

pp 25,00€

excl. 3.00 € waarborg pp

Tomaat met grijze garnaal, gepocheerde zalm op vel, gerookte zalm, Duroc ham met asperges, lolly van eend, rosbiefrolletjes gevuld, sushi van buffelmozzarella met gedroogde tomaat en gerookte ham, haring en appel,Duroc salami,salade met kalkoenpastrami,bacon Bien acquis,huisbereide krabsalade, wrap filet d'anvers met rode biet en ui,gevuld eitje.

Aardappelsalade of frietjes (keuze),pistoletje,pasta,groentjes

- opgepast koude sausjes dienen apart te worden besteld -

'Verkort buffet' niet verkrijgbaar tussen I9 dec. en 3 jan.

pp I8,50€

'Klassiek buffet' niet verkrijgbaar tussen I9 dec. en 3 jan.

pp 23,00€

'Koude sausjes buffet'

mayonaise,tartaar,cocktail,vinaigrette (pakket per 600 gr, ong.8-I0p.)

per doos 7,50 €

'Juniorbuffet'

pp 8,50€

Tomaat met pastasalade,gepocheerde zalm op vel,gerookte zalm,Duroc ham, salami,hespeworst,kippevleugeltje,frietjes of aardappelsalade,groentjes

'Breughel'

pp 15,00€

excl. 2,50 € waarborg pp

Coppa,bacon,rilette en gedroogde ham van Bien acquis,

Salami en kookham van Duroc d'olives,boerenpaté,hoofdvlees,bloedworstgekookt
spek,lookworst,vers gehakt,préparé,pastrami,kippenvleugeltje,rosbiefsalade en
klein assortiment hoevekaas

Assortiment brood en minipistolets, koude groentjes, salade van rode biet,
uiconfituur

- opgepast koude sausjes dienen apart te worden besteld -

'Winterbarbecue'

pp 27,00€

excl. 2,50 € waarborg pp

Aperitief classic

Contrefilet gekruid,lamskoteletje,beefburger tussen een broodje,tournedos van
hert,chipolata,q-bag scampi met wokgroentjes,chickenwings

Warme groenteschotel- wildsaus en champignonsaus - frietjes of aardappelgratin
(keuze)



Gezellig tafelen

'Feestgourmet'

pp II,00€

Worstje,kwarteleitje,hamburgertje,stukje wit-blauw,cordon bleu,schnitzel
krokant,varkensmedaillon Duroc,scampi gemarineerd,lamskoteletje,kipbrochetje

'Feestfondue'

pp IO,00€

Runds-,varkens-, en kalkoenblokjes,assortiment smakelijke
gehaktballetjes,worstje,spekvogeltje

'Happy kids gourmet'

pp 4,50€

Worstje x 2,hamburgertje,schnitzel krokant,kalkoenlapje,steak

'Happy kids fondue'

pp 4,50€

Worstje x 2,assortiment smakelijke gehaktballekes,
kalkoenblokjes,rundblokjes

'Teppanyaki'

pp I6,00€

Zalm,sint-Jakobsvrucht met kruidenboter,nobashigarnaal,contrefilet,saté van
kalf,kip gelakt,lamskroon,hamburgertje,witte pens met oud-Brugge kaas en
Italiaanse ham,kikkerbiljetjes,eendenborstfilet,geitenkaasje met spek



'sausjesmix te vinden op pagina 8



'groenten warm/koud/Oosters op pagina 8/9



'Cowboysteak'

pp I5,00€

excl. 20,00 € waarborg pp

Sappig stukje Wit-Blauw (2x I50gr),feestelijke groenteschotel koud,frietjes of
bakpatatjes of gratin,warme sausjes (béarnaise en champignon)
stelletje en brandpasta

Extra gekruide steak (250 gr): + 5.50 €/stuk

Extra brandpasta: 3.50 €/l

pag. 7





'Koude sausjes'

Happy mix: Andalousse, mammoet, samourai, look, tartaar, cocktail, béarnaise
(100gr/potje)

per doos 8,25 €

Asian mix: Kejap manis, sweet&sour, curry, chilli (100gr/potje)

per doos 7,50 €

'Hamburger all-in' vanaf 6 personen

pp 14,25€

Burger met gekonfijte tomaat, pijnboompit, rucola, pestodressing en parmenzaan

Burger met brie, walnoot, appel, salade, honingmosterd

Burger dubbel met ui, salade, saus van het huis

Burger met bacon, rode ui, augurk, cheddar, spicy dressing

Burger met ananas, kersttomaat, sweet chilli

-alles wordt vers meegegeven en wordt zelf gebakken op de plaat, broodjes incl.-

-burgers zijn mini-burgers 6st pp-

-vegieburger mogelijk +1.00€ pp-

Groen-groener-groenst

'Koude groentjes'

pp 4,40€

Gemengde salade, gemarineerde tomaat, komkommer, geraspte wortel

I rauwkostsalade, boontjes met ui, groentenpasta

'Warme groentjes'

pp 4,80€

spekboontje (2st), gebakken witloof, gestoofde worteltjes, 'vergeten-groente' puree,

excl. 1,00 € waarborg pp

pannetje courgette, kastanje & parijse champignon, beukzwam, sjalot

'Fruit uit de boomgaard'

Doos appeltjes (6 halve) mix van veenbes en amandel per doos 4,00€

Doos peertjes (6 halve) mix van rode wijn natuur en crunch van hazelnoot per doos 4,60€

'Warme groentjes Oosters'

pp 5,00€

Roerbakgroentjes om op te warmen: paprika, wortel, courgette, mais,
sojascheuten, keniaboontjes, bloemkool en broccoli, champignonsmix, pijpajuin

Schatjes van patatjes

Verse frietjes 2,50 €/kg

Verse aardappelkroketjes 0,25 €/st

Aardappelgratin 2,20 € pp

Aardappelpuree 2,20 € pp

Bakpatatjes 2,40 €/pp

Aardappelsalade 2,30 €/pp

Pasta Mandeldaele met kaas en hesp (portie 300 gr.) 5,50 €/pp

Pasta groene pesto, mozzarella, tomaat (portie 300 gr.) 5,50 €/pp

Pasta om te roerbakken (mie, noedels, rijst, vlindertjes) 3,00 €/pp

Mix van de 3 rauwkostsalades (portie 300gr.) 4,50 €/pp

Warme sauzen 'huisbereid'

9,00€/liter

Pepersaus, champignonsaus, vlierbessensaus, béarnaisesaus, jagerssaus,

Brabantse saus, Fine champagnesaus, witte wijnsaus, wildsaus, bruine jus



Kerst'kalkoen

'Opgevulde kerstkalkoen'

13,80 €/kg

Uitgebeende kalkoen opgevuld met feestvulling

1 kalkoen weegt minstens 4 kg opgevuld en is voor ong een 10 tal personen

'Opgevulde kerstkip'

12,50 €/kg

Uitgebeende hoevekip opgevuld met feestvulling

1 kip weegt minstens 2 kg opgevuld en is voor ong een 4 tal personen

Saustip: Sinaasappelsaus

9,00 €/l

Kooktip:

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.



A LA CARTE

'Koude voorgerechten'

	excl. 2,00 € waarborg pp
Tataki van tonijn, sesam, radijs, wortel	11,50 €/pp
Carpaccio Wit-blauw van de hoeve,parmenzaan,pijnboompit	9,70 €/pp
Bordje huisbereide wildpaté,chutney van vijg,briochebrood	8,60 €/pp
Garnalencocktail 'klassiek'	10,40 €/pp
Gerookte zalm, advocado,rode ui	10,70 €/pp

'Soepen'

Soep van butternut	4,50 €/l
Soep van tomaat	4,00 €/l
Soep van ossestaart	4,75 €/l
Soep van witlof en grijze garnaal	4,75 €/l
Soep van pastinaak	4,50 €/l

'Warme voorgerechten'

	excl. 2,00 € waarborg pp
Tortelloni met romige champignonsaus	8,75 €/pp
Garnaalkroket (2st),tomatensalade,frisse salade	8,20 €/pp
Wildkroketet (2st),gerookte eendeborst,frisse salade	8,20 €/pp
Visvidee met tongshar, grijze garnaal, mossel	10,90 €/pp
Kabeljauw met kreeftensaus en zuiderse groentjes	11,25 €/pp

Geluk is huisgemaakt...net als al onze gerechten

'Hoofdgerechten'

	excl. 2,00 € waarborg pp
Gebakken rosbeef 'wit-blauw',bruine jus	9,30 €/pp
Runderwang 'wit-blauw'	8,50 €/pp
Kalkoenfilet natuur met saus naar keuze	7,30 €/pp
Kalkoenfilet met feestvulling en saus naar keuze	8,00 €/pp
Vol-au-vent van hoevekip met kalfszwezerik	9,40 €/pp
Varkenswang op wijze van het huis	9,50 €/pp
Varkensfilet met saus naar keuze	9,30 €/pp
Varkensfilet met kruidenkaas en saus naar keuze	9,30 €/pp
Gevulde eendenborstfilet met appel en veenbes	11,25 €/pp
Parelhoenfilet 'fine' champagne'	11,00 €/pp
Lamsbout winters gevuld	11,50 €/pp
Filet van hert met vlierbessensaus	17,30 €/pp
Vispannetje uit de Noordzee, brunoise van groentjes	16,00 €/pp
Tongfilets op een bedje van prei	15,00 €/pp

'Dessert'

	excl. 1,50 € waarborg pp
Gratin van peer	5,00 €/pp
Duo van de beste chocolade van Callebout	4,50 €/pp
Dessertbord (5st.) + vers fruit	9,00 €/pp
Tiramisu	5,00 €/pp
Crème brûlée	4,50 €/pp
Chocomousse classic	3,75 €/pp
Hoeve-ijs per liter (vanille,aardbei,chocolade)	vanaf 8,00 €/liter
Kaas met uiconfijt,vers fruit,walnoot	8,40 €/pp

Voor de hobbykok -suggesties-

'Wit-blauw'

Chateau briand

Côte à l'os

Contre filet

Rundertong

Filet pure

Tournedos

Zesrib

Stoofvlees

'Duroc varken'

Varkenshaas

Varkenshaas met pastrami

Varkenskroon

Varkenswang

'Lam en kalf'

Kalfsschenkel

Kalfstoofvlees

Kalfsgebraad

Lamkroon

Lamsbout

'Gevogelte'

Kalkoenfilet

Kalkoenfilet met feestvulling

Eendeborstfilet

Parelhoenfilet

'Wild'

Hert

Fazant

Bosduif

Haas

Everzwijn

Wilde eend

'En verder'

Huisbereide charcuterie en salades

Charcuterie van Duroc D'olives

Charcuterie van Bien acquis

Verse groenten uit den hof en van de collega's

Sapen van 'Fruit Lambrecht'

Selectie wijnen, geschenkmanden, geschenkbouwen



Openingsuren en afhaalmomenten tijdens de feestdagen

'Data'	'openingsuren winkel'	'afhaling bestelling'
Donderdag 19 december	I3.30h-I8.00h	I6.00h-I8.00h
Vrijdag 20 december	08.00h-I2.I5h/I3.00h-I8.00h	I6.00h-I8.00h
Zaterdag 2I december	08.00h-I6.30h	II.00h-I6.30h
Zondag 22 december	gesloten	II.00h-I3.00h
Maandag 23 december	gesloten	I6.00h-I7.00h
Dinsdag 24 december	09.00h-I2.00h	I4.00h-I7.00h
Woensdag 25 december	gesloten	II.00h-II.45h
Donderdag 26 december	gesloten	Teruggave leeggoed vanaf I4h
Vrijdag 27 december	I3.00h-I8.00h	I6.00h-I8.00h
Zaterdag 28 december	08.00h-I6.30h	II.00h-I6.30h
Zondag 29 december	gesloten	II.00h-I3.00h
Maandag 30 december	gesloten	I6.00h-I7.00h
Dinsdag 3I december	09.00h-I2.00h	I4.00h-I7.00h
Woensdag I januari	gesloten	II.00h-II.45h
Donderdag 2 januari	gesloten	Teruggave leeggoed vanaf I4h
Vrijdag 3 januari	I3.00h-I8.00h	I6.00h-I8.00h
Zaterdag 4 januari	08.00h-I6.30h	I6.00h-I6.30h
Zondag 5 januari	gesloten	IO.00h-II.00h

BELANGRIJK

Bestellen voor kerstavond en kerstmis uiterlijk I9 december

Bestellen voor oudejaarsavond en nieuwjaar uiterlijk 27 december

Gsm 0478/46.93.27. mail: bestelling@mandeldaele.be of in de winkel

De bestelling is pas definitief na de ontvangst van een afhaalbon met nummer (via mail)

Geen AFHAALBON of NUMMER = GEEN BESTELLING!

pag. 14

Tips and Tricks

Groenten en aardappelbereidingen:

Feestelijke groentekrans warm

Oven voorverwarmen op 160°C wanneer op temperatuur gedurende 15 à 20 min in de oven

Aardappelgratin

Oven voorverwarmen op 170°C wanneer op temperatuur gedurende 20 à 30 min in de oven

Knolselderpuree

Oven voorverwarmen op 170°C wanneer op temperatuur gedurende 15 à 20 min in de oven

Kroketjes

Friteuse voorverwarmen op 175°C en afbakken op 175°C wanneer goudbruin

Bakaardappeltjes

Oven voorverwarmen op 170°C wanneer op temperatuur gedurende 15 min in de oven

Hoofd en voorgerechten Vlees en Vis (ook voor de menu's)

Hoofdgerechten met rood vlees

Oven voorverwarmen op 130°C wanneer op temperatuur gedurende 5 à 10 min in de oven

Hoofdgerechten of voorgerechten met vis

Oven voorverwarmen op 160°C wanneer op temperatuur gedurende 5 à 10 min in de oven

Hoofdgerechten wit vlees

Oven voorverwarmen op 160°C wanneer op temperatuur gedurende 8 à 12 min in de oven

Dit zijn richtlijnen, elke oven is anders, blijf rond het kookvuur als je opwarmt en controleer in de helft van de tijd om na te gaan of alles volgens plan verloopt

Tips and Tricks

Hapjes Warm

Doos kroketjes

Friteuse voorverwarmen op 175°C en afbakken op 180°C wanneer goudbruin

Doos ovenhapjes

Oven voorverwarmen op 170°C wanneer op temperatuur gedurende 4 à 6 min in de oven

Schaaltje van gratineerde oesters, 6 stuks

Oven voorverwarmen op 170°C wanneer op temperatuur gedurende 3 min in de oven

Voorgebakken kippenboutjes

Oven voorverwarmen op 170°C wanneer op temperatuur gedurende 10 à 12 min in de oven

Cote à l'os/chateaubriand:

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

Oven voorverwarmen op 80°C, ovenstand warme lucht

Vlees op de rooster leggen en een 35 à 40 minuten (voor ong. 1kg vlees) in de oven plaatsen

Neem een ruime braadpan met goede boter, eventjes lichtbruin laten komen en het vlees aan beide zijden een 4 tal minuutjes bakken, Klaar!

Beenham met ovenkoek

De beenham au bain marie verwarmen (ruime pot met water aan de kook brengen, hesp in de zak laten en erin plaatsen, het kookvuur op stand I brengen en een 20 tal minuten in laten liggen)

Hamburger met ovenkoek

Oven voorverwarmen op 170 °C wanneer op temperatuur gedurende 8 tal minuten in de oven

Tips and Tricks

Aperitief Classic

Sint-Jacobsvrucht, witlof: Oven voorverwarmen 160 °C, 4 minuten in de oven

Zeeduivel, kerrie en risotto: Het hapje in de folie laten zitten, Oven voorverwarmen 160 °C, 4 minuten in de oven, je kan dit zo presenteren op het bordje als snoepzakje

Winterpizza: Oven voorverwarmen 160 °C, 2-3 minuten in de oven

Andere hapjes zijn koud en afgewerkt

Walking Diner

Sint-Jacobsvrucht, witlof: Oven voorverwarmen 160 °C, 4 minuten in de oven

Zeeduivel, kerrie en risotto: Het hapje in de folie laten zitten, Oven voorverwarmen 160 °C, 4 minuten in de oven, je kan dit zo presenteren op het bordje als snoepzakje

Buikspek, peterseliewortel: Oven voorverwarmen 160°C, 5 minuten in de oven

Mossel, salsa, kokos: Oven voorverwarmen 160°C, 3 minuten in de oven

Winterpizza: Oven voorverwarmen 160 °C, 2-3 minuten in de oven

Soep opwarmen in microgolf of in de pot

Varkenswang: Oven voorverwarmen 160 °C, 5 minuten in de oven

Chique worstenbroodje: Oven voorverwarmen 160 °C, 7 tal minuten in de oven

Perengratin, kort onder de grill

Andere hapjes zijn koud en afgewerkt



Maak er een mooi jaar van!



HOEVESLAGERIJ
Mandeldael



LID VAN BOEREN EN
BUREN KORTRIJK

100% WEST-VLAAMS

LOKAAL DEERLIJK



*Merci om bij jouw boer
te kopen!*

*Evelyn, Celine, Delphine
Hubert, Carine
& ons team*



0478 / 46.93.27 OF 0494 / 17.02.34

www.mandeldael.be