



MANGADO

Fijne smaken | Gezellig genieten

Gezellig tafelen onder vrienden, warme avonden met de familie, de benen onder tafel schuiven en genieten. That's life! Of dat zou het toch moeten zijn. De stress achter jou laten, bijpraten met een glaasje, kortom van het leven en van elkaar genieten.

Zuiderse smaken, huisbereide mediterrane hapjes, lekkere kleine gerechtjes, kwaliteitsvolle producten,... en dat allemaal mooi geserveerd op een houten plank en stijlvol keramiek!

'Nothing brings people together like good food'

MENU

APERITIEPLANKEN

De basis van onze planken bestaat uit een gevarieerd assortiment van de lekkerste antipasti en huisbereide dips & crackers. Steeds aangevuld met kwaliteitsvolle fijne charcuterieën en kazen. Deze apero-planken zijn de ideale starter.

Tip: weet je wat je wilt? Check dan ons à la carte menu en maak je keuze uit als onze huisbereide heerlijkheden en stel zelf je aperitiefplank samen.

Reminder: de minimale afname is vanaf 2 personen (of meer 😊).

GUSTO APERITIVO

€ 13,5 /per persoon

Volgens marktvers aanbod en seizoenen kunnen we volgende tapas bieden:

- Hummus | Baba ganoush | Tomatensalsa | Guacamole
- Olijven | Zongedroogde tomaten | Anjovis
- Oud Brugge | Comté | Manchego
- Serrano | Chorizo | Salame
- Breekbrood | Bruschetta

RAFINATA APERITIVO

€ 15,5 /per persoon

Alle heerlijkheid van onze Gusto aperitivo-plank maar dan nog verfijnder!

Volgens marktvers aanbod en seizoenen kunnen dit zijn:

- Hummus | Baba ganoush | Tomatensalsa | Guacamole
- Olijven | Zongedroogde tomaten | Anjovis
- Tête de Moine | Comté | Manchego
- Ibericoham | Coppa | Chorizo
- Breekbrood | Bruschetta

*De gerechten/planken zijn te bestellen voor minimaal **2 personen**, de vermelde prijzen gelden per persoon.*

www.mangado.be – info@mangado.be – 0494/088 011



TAPASPLANKEN

Een tapasplank als volwaardige maaltijd. Hierbij worden de antipasti, huisbereide dips & crackers, fijne charcuterieën en kazen aangevuld met enkele side-dishes (een fris slaatje - quiche - tabouleh/pasta).

Reminder: de minimale afname is vanaf 2 personen (of meer 😊).

RAFINATA

€ 29 / per persoon

Een tapasplank als top-of-the-bill maaltijd. Superieure charcuterieën en kazen.

Volgens marktvers aanbod en seizoenen kunnen dit zijn:

- Baba ganoush | Hummus | Tomatensalsa | Avocado/zalm
- Olijven | Zongedroogde tomaten | Anjovis
- Tête de Moine | Comté | Manchego
- Ibericoham | Coppa | Chorizo
- Libanese balletjes | Tzatziki
- Burrata
- Fris slaatje | Lente tabouleh | Quiche
- Brekbrood | Bruschetta | Grissini

FROMAGO

€ 27 / per persoon

Bij deze plank als hoofdmaaltijd leggen we de nadruk op de heerlijkste kazen.

Volgens marktvers aanbod en seizoenen kunnen dit zijn:

- Baba ganoush | Hummus | Tomatensalsa | Guacamole
- Olijven | Zongedroogde tomaten | Anjovis
- Tête de Moine | Comté | Manchego | Oud Brugge | Parmezaan
- Gedroogde ham | Chorizo
- Libanese balletjes | Tzatziki
- Burrata
- Fris slaatje | Lente tabouleh | Quiche
- Brekbrood | Bruschetta | Grissini

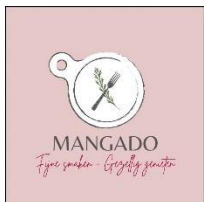
KARNO

€ 25 / per persoon

Bij deze tapasplank als hoofdmaaltijd wordt de nadruk gelegd op onze geselecteerde charcuterieën.

Volgens marktvers aanbod en seizoenen kunnen dit zijn:

- Baba ganoush | Hummus | Tomatensalsa | Guacamole
- Olijven | Zongedroogde tomaten | Anjovis
- Ibericoham | Gedroogde ham | Salame | Coppa | Chorizo
- Oud Brugge | Comté
- Libanese balletjes | Tzatziki
- Fris slaatje | Lente tabouleh | Quiche
- Brekbrood | Bruschetta | Grissini



TAPAS À LA CARTE

Stel zelf je menu samen en geniet van deze zuiderse smaken – superieure charcuterieën – geselecteerde kazen. Kan je niet kiezen tussen alle huisbereide gerechtjes? Geen paniek, kies voor een maaltijdplank en je hebt ineens een groot aanbod van smaken voor je staan. Smullen maar!

HUMMUS met breekbrood € 5 / portie

Huisbereide hummus met kraakvers breekbrood | 120 gr

HUMMUS met gegrilde groentjes € 9 / portie

Huisbereide hummus met gegrilde courgette, wortel en groene asperge | 120 gr

BABA GANOUSH met breekbrood € 5 / portie

Huisbereide baba ganoush (dip van aubergine) met kraakvers breekbrood | 120 gr

GUACAMOLE met naanbrood € 8 / portie

Huisbereide guacamole met naan- of breekbrood | 120 gr

GROENE TAPENADE met grissini € 4,5 / portie

Huisbereide tapenade van groene olijven | 50 gr

ZWARTE TAPENADE met grissini € 4,5 / portie

Huisbereide tapenade van zwarte olijven | 50 gr

LIBANESE BALLETTJES met Tzatziki € 8,5 / portie

Huisbereide Libanese balletjes (lamsgehakt) met tzatziki | 100 gr

TOMATENSALSA met bruschetta € 5,5 / portie

Huisbereide tomatensalsa met ovenverse bruschetta | 120 gr

AVOCADO/ZALM met bruschetta € 9,5 / portie

Mix van verse avocado en gerookte zalm met ovenverse bruschetta | 120 gr

BORDJE CHARCUTERIE € 12 / bordje

Extra sensatie voor de vleeseter (Coppa/Serrano/Chorizo/Lomo) | 100 gr

BORDJE IBERICO € 17,5 / bordje

Hét beste van 't beste varken – Jamon Iberico natuurlijk gerijpt | 100 gr



BORDJE GEDROOGDE HAM € 13,5 / bordje

Overheerlijke Spaanse (Turuel) ham van het Duroc varken – natuurlijk rijpingsproces | 100 gr

BORDJE SALAME € 12 / bordje

Een trio van onze beste salame (Muletta/Tartuffo/Fuet) | 100 gr

BORDJE KAZEN € 11 / bordje

Voor de kaasliefhebbers (Comté/Manchego/Tête de Moine/Parmezaan) | 100 gr

BORDJE TÊTE DE MOINE € 11 / bordje

Héérlijk parfum, smelt in de mond en gekend omwille van mooi gevormde roosjes | 100 gr

TRIO VAN OLIJF € 3,5 / portie

Een samenspel van heerlijke olijven (Kalamata/Nocellara/groene olijven) | 50 gr

ZONGEDROOGDE TOMAAT € 3 / portie

Half-zongedroogde tomaat uit Italië. Zachte marinade van knofloof en kruiden | 50 gr

ANSJOVIS € 2,5 / portie

Gemarineerde ansjovis met look en olijfolie | 50 gr

ARTISJOK met vinaigrette € 11,5 / stuk

Artisjok met zachte doch pittige vinaigrette | stuk

BURATTA met tomaat € 10 of € 14 / portie

Héérlijk smeugige buratta met 2 varianten van tomaat | 150 gr of 250gr

SALAMINI TARTUFO € 11 / stuk

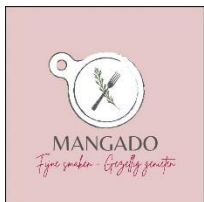
De échte salami met truffelsmaak | ca. 170gr

SALAMINI DI TOSCANA € 8 / stuk

Heerlijke droge worst uit Italië van het gekende huis Franchi | ca. 170gr

FUET € 8 / stuk

Typische Spaanse salami of gedroogde worst van het huis Salgot | 180gr



SIDE-DISHES

Hierbij ons assortiment aan side-dishes. Deze bijgerechtjes zorgen voor de finishing touch van een geslaagde maaltijd. Kies en geniet!

Tip: ideaal om jullie barbecue te pimpen!

TOMATENVARIËTEIT € 11,5 / portie

LUXE VARIANT MET BUFFELMOZZARELLA + € 5 / portie

Gekleurde tomaten - nectarine - rode ui - basilicum | 500 gr

ITALIAANSE PASTASALADE € 14/ portie

LUXE VARIANT MET GROENE ASPERGE + € 5 / portie

Linguine - verse pesto - pijnboompit - rucola - kerstomaat - parmezaan | 500 gr

FRISSE TABOULEH € 12,5 / portie

Couscous - verse kruiden - radijs - rode ui - limoen - zeezout | 500 gr

QUINOASALADE € 14,5 / portie

Bio quinoa - groene asperge – courgette – kerstomaat – pompoenpit | 500 gr

GRIEKSE PASTASALADE € 14 / portie

Orso - watermeloen - komkommer - feta – verse kruiden - tzatziki | 500 gr

QUICHE GEDROOGDE HAM € 3 / stuk

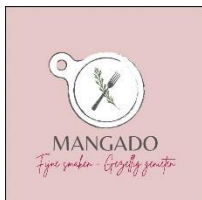
Bodem van ham - ricotta - bieslook - ei | ca.80 gr

FRISSE SALADE € 4,5 / portie

Rucola - rode ui - radijs | 80 gr

BURATTA met tomaat € 10 of € 14 / portie

Buratta - kerstomaat - basilicum | 150 gr of 250 gr



DRANKEN

Steeds gekoeld om er onmiddellijk van te kunnen genieten.

CHAMPAGNE RENÉE CAILLLOT € 32

50% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir, 30% Chardonnay.
De frisheid en de harmonieuze elegantie maakt deze champagne de ideale compagnon d'apéritif.

VIN MOUSSEUX CABOURG € 16

Frisse, zachte bubbel uit de Loire-streek (FR).
Cabourg Brut is een frisse Franse schuimwijn, met een verkwikkende pareling en smakelijke aroma's van appel en peer. Een uitstekend aperitief!

LES CHEMINS DE PERRET € 14,5

Grenache Gris uit Languedoc (FR).
Aantrekkelijke speelse rosé met een verleidelijk pastelroze kleur. Aroma's van witte perzik en pompelmoes. Frisse aanzet met rijpe citrus in de afdronk.

MONSIEUR PARADIS € 9,5

Grenache en Cinsault uit de Pays d'Oc (FR).
Passe-Partout rosé die iedereen kan bekoren. Mooi lichtroze van kleur, waarbij het fijne rode fruit het smaakpallet domineert naast een kleine kruidige toets. Zeer mooie balans aanwezig die perfect te combineren is met tapasgerechten.

DREVON GRANDE RÉSERVE € 14,5

100% Chardonnay uit Narbonne (FR).
Volle rijpe Chardonnay-wijn met de nodige houttoetsen. Deze wijn kan pittige gerechten aan. Rijpe appel in combinatie met wat vanillestructuren zorgen voor een harmonieus geheel.

VINA ALBALI € 9,5

Chardonnay uit Spanje - Castilla La Mancha.
Leuke frisse aperitiefwijn, strogeel van kleur met aroma's van appel, perzik en tropisch fruit. Aanzet is zacht met de nodige frisse toetsen.

CHÂTEAU BEAUSÉJOUR 2016 € 14,5

85% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc.
Subtiële Fronsac, links gelegen van Saint-Emilion. Soepele volle rode wijn met rijp rood fruit en een vleugje kruidigheid.



CLOBANEL**€ 9,5**

Grenache, Syrah, Carignan uit Frankrijk - Pays D'Herault
Rijk pallet van rood fruit. Souplesse en zacht in de mond. Pepertoets en chocoladehints zorgen voor een zwoelheid.

PAALSTEEN BLOND**€ 4**

Paalsteen Blond Citra is een fris, lokaal blond bier.

CRABBELAER HOMMAGE – TRIPEL**€ 3,5**

(H)eerlijk blond degustatiebier.



De kleine lettertjes

We nemen enkel bestellingen aan die minimaal 48 uur op voorhand worden geplaatst. Last-minute? Waag je kans, wie weet kunnen we het erbij nemen! Geef me een belletje: 0494/088 011

Je kan jouw lekkere plank afhalen bij mij thuis in Eke-Nazareth, op een afgesproken tijdstip. Je kan je gewenste tijdstip meegeven tijdens je bestelling of stuur gerust een mailtje naar info@mangado.be. Je kan me ook een belletje geven om verder af te spreken: 0494/088 011

We serveren onze gerechten op knappe houten planken, aangevuld met stijlvol keramiek. We willen deze steeds terug in perfecte staat. We rekenen 40 euro borg voor onze materialen. Een ongelukje is snel gebeurd, we houden dan ook van het spreekwoord 'potje breken, is potje betalen'.

SMAKELIJKE GROETEN,

Melissa