

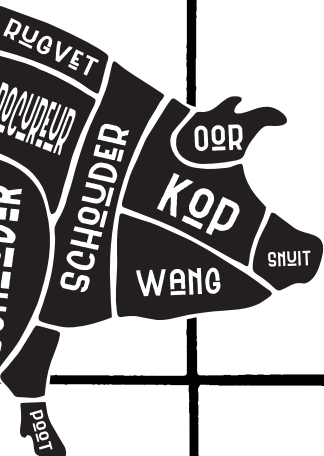


FEESTDAGEN ASSORTIMENT

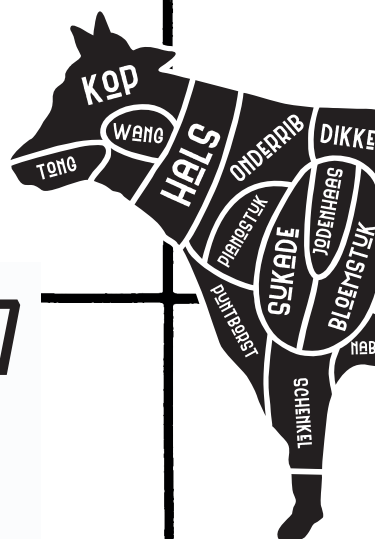


BOURGONDISCH GENIETEN BEGINT BIJ
MAROS

SINDS **Made** 1969



DEN DEEL 4 / 0162 - 68 31 37
INFO@MAROSMADE.NL
MAROSMADE.NL



HAAL HET RESTAURANT IN HUIS



VOORGERECHTEN RESTAURANT KWALITEIT:

HUIS GESNEDEN EN GEROOKTE RIB EYE,
MINSTENS 2 UUR GEROOKT EN GEGAARD!
MET RODE WIJNSAUS, ZONNEBLOEM PITTEN EN SHITAKE **6,95 P.P.**

HUIS GESNEDEN CARPACCIO,
VAN DE KOGELBIEFSTUK!
MET TRUFFELMAYO, PIJNBOOMPITTEN, GERASPT OUDE KAAS EN
ZONGEDROOGDE TOMAAT. **6,95 P.P.**

HUIS GEGAARDE VITELLO TONNATO,
VAN GEBRADEN KALFSFRICANDEAU!
MET TONIJN MAYO, RODE UI EN KAPPERTJES. **7,95 P.P.**



WILD BESTELLEN?

LET OP! WE KUNNEN ALLES VERZORGEN VOOR U.
WIJ KUNNEN ALLE SOORTEN WILD EN GEVOGELTE VOOR U
KLAAR MAKEN ALS U UW BESTELLING HIERVAN DOORGEeft.
DIT KAN TOT VRIJDAG 13 DECEMBER 2024!
VRAAG NAAR DE MOGELIJKHEDEN.

HOOFDGERECHTEN RESTAURANT KWALITEIT:

BAVETTE ROLLADE

MET DE HAND OPGEKNOOPT BAVETTE ROLLADE GEVULD MET PESTO,
OUDE KAAS, TRUFFELMAYO EN ZONGEDROOGDE TOMATEN
(TE BESTELLEN VANAF 4 PERSONEN +- 1 KG) **8,- P.P.**
BEREIDINGSADVIES: KERNTemperatuur 52°C, 200 °C, 40 À 50 MINUTEN
(OVEN OF BBQ).

BEEF WELLINGTON

EEN GERECHT DIE JE ZO DE OVEN IN SCHUIFT, HEERLIJKE KOGELBIEFSTUK
AANGEBRADEN IN DE ROOMBOTER IN GEROLD IN DE CHAMPIGNONS
TAPENADE OMWIKKELD MET SERANDHAM
(TE BESTELLEN VANAF 4 PERSONEN +- 1 KG) **16,25 P.P.**
BEREIDINGSADVIES: KERNTemperatuur 52°C, 200°C 35 À 40 MINUTEN
(OVEN).

VARKENSFILETROLLADE

MET DE HAND OPGEKNOOPT VARKENSFILET ROLLADE MET GROENE
TUINKRUIDEN EN EEN LICHT KNOFLOOK ACCENT
(TE BESTELLEN VANAF 4 PERSONEN +- 1 KG) **5,- P.P.**
BEREIDINGSADVIES: KERNTemperatuur 68°C, 170 °C 35 À 40 MINUTEN
(EERST AANBRADEN DAN OVEN OF BBQ).



GEVULDE MAISKIP

LICHT GEPEKELDE MAISKIP KLAAR OM ZO DE OVEN IN TE GAAN! HEERLIJK
GEVULD MET GEKRUID GEHAKT EN KASTANJE CHAMPIGNONS
(TE BESTELLEN VANAF 2 PERSONEN +- 1,5 KG) **7,50 P.P.**
BEREIDINGSADVIES: KERNTemperatuur 72°C, 170 °C 75 MINUTEN.

HELE KALKOEN

TE BESTELLEN IN DE VOLGENDE GEWICHT KLASSEN
2,5-3 KG / 3-3,5 KG / 3,5-4 KG / 4-5 KG / 5-6 KG
PRIJS PER KG 13,95
KERNTemperatuur 72°C, 170 °C (GEBRUIK KERNTemperatuur METER).

GOURMET, BEWUST BOURGONDISCH



MAROS MADE BIEDT U EEN RUIME KEUZE AAN SMAKELIJKE EN VERSE GOURMET PRODUCTEN.

U HEEFT DE KEUZE UIT 2 STANDAARD PAKKETTEN;

• **HET BASIS PAKKET**, KEURIG VERZORGD KWALITEITSVLEES MET KEUZE UIT MEER DAN 25 SOORTEN VLEES.
TE BESTELLEN VANAF 2 PERSONEN. 8.50 P.P.

• **HET CULINAIR PAKKET**, NOG SMAKELIJKER. EN KEUZE UIT VLEES EN VIS, MET KEUZE UIT MEER DAN 35 SOORTEN.
TE BESTELLEN VANAF 2 PERSONEN. 12.00 P.P.

DIT KUNT U UITBREIDEN NAAR EEN

• **COMPLEET PAKKET**, HIERMEE ZET U EEN COMPLETE GOURMET OP TAFEL MET SALADES, SAUZEN, BAKGROENTES, STOKBROOD EN KRUIDENBOTER.
TE BESTELLEN VANAF 4 PERSONEN. +6.00 P.P.

NAAST DE MOGELIJKHEID OM ZELF UW GOURMETSCHOTEL SAMEN TE STELLEN HEBBEN WIJ AL EEN SCHOTEL VOOR U SAMENGESTELD:

• **FEESTGOURMETSCHOTEL**, MET 7 SOORTEN VLEES BIEFSTUK FRENCH GARDEN, MINI SLAVINK, KIP INDIAN MYSTERY GRIEKSE VARKENSFILET, GOURMETBURGER, MINI FILET CORDON BLEU EN SPEKLAP-KERRIE
TE BESTELLEN VANAF 2 PERSONEN. 6,95 P.P.
(BIJ MINDER DAN 4 PERSONEN VERVALLEN DE MINI FILET CORDON BLEU EN DE SPEKLAP-KERRIE)

--- KIKK VOOR MEER INFO OP ONZE WEBSITE ---

FONDUE

BIJ MAROS MADE BIEDEN WE 2 SOORTEN FONDUE AAN.

• OLIE FONDUE

BIEFSTUK BLOKJES, VARKENSMEDELLONS, KIPFILET BLOKJES, SLAVINK EN GEKRUIDE GEHAKTBALLETJES.

TE BESTELLEN VANAF 2 PERSONEN.

8,75 P.P.

• CHINESE BOUILLON FONDUE

BIEFSTUKLAPJES, MAGERE VARKENSFILETLAPJES, KIPFILETLAPJES EN GEKRUIDE GEHAKTBALLETJES (DE LAPJES KUNT U INROLLEN MET GROENTES)

TE BESTELLEN VANAF 2 PERSONEN.

8,75 P.P.

GOURMET MINI'S

DE TOPPERTJES VAN DE GOURMET DIE IEDEREEN AAN TAFEL WEL LUST!
MAKKELIJK OM EXTRA OP TAFEL TE ZETTEN:

KIPSATE BLOKJES €3,95

RUNDERBIEFSTUK LAPJES, FRENCH GARDEN €4,95

KIPFILET INDIAN MYSTERY €3,50

VARKENSFILET GRIEKS €3,50

GOURMET BURGERTJE €3,25

MINI SLAVINKEN €3,25

MINI FILET CORDON BLUE €3,50

SPEKLAPJES KERRIE €3,25

PER SCHAALTJE ZIT ER 200 GRAM IN.



LET OP!

DIT IS DE FEESTDAGEN FOLDER,
WANNEER UW GEWENSTE PRODUCTEN ER NIET IN STAAN
WILT HET NIET ZEGGEN DAT WE HET NIET HEBBEN.



TIJDENS DE KERSTDAGEN HEBBEN WE EEN SPECIAAL KERSTBUFFET SAMENGESTELD, ANDERE BUFFETTEN ZIJN TIJDENS DE KERST HELAAS NIET MOGELIJK.

KERSTBUFFET

IN SCHAALTJES DIE IN DE OVEN OF MAGNETRON OPGEWARMD KUNNEN WORDEN.

PAST ZO IN DE KOELKAST!

- BOEUF BOURGUIGNON
- COQ AU VIN
- BEENHAM MET HONINGMOSTERD SAUS
- KIPSATE MET SATE SAUS
- AARDAPPEL GRATIËN
- GROENTE MIX MET BIJPASSENDE GROENTES
- STOOFPPEERTJES
- STOKBROOD + KRUIDENBOTER
- OPGEMAAKTE HUZARENSALADE
- PASTASALADE

TE BESTELLEN VANAF 6 PERSONEN.

IN OVERLEG EVENTUEEL IN CHAFINGDISHES AF TE HALEN!

PRIJS

€19,50 P.P.

BESTELLEN KERST:

VRIJDAG 13-12 LAATSTE BESTELDATUM WILD TOT 12:00 'S MIDDAGS
ZONDAG 15-12 LAATSTE BESTELDATUM TOT 24:00 'S NACHTS.

BESTELLEN OUD EN NIEUW :

DONDERDAG 27-12 LAATSTE BESTELDATUM TOT 24:00 'S NACHTS

OPENINGSTIJDEN KERSTVAKANTIE

ZATERDAG 21-12 WINKEL 08:30-16:00

ZONDAG 22-12 GESLOTEN

MAANDAG 23-12 WINKEL 08:30-17:00

DINSdag 24-12 WINKEL 08:30-16:00 BESTELLING AFHALEN TUSSEN 10:00-14:00

WOENSDAG 25-12 ALLEEN BESTELLING AFHALEN TUSSEN 10:00-12:00

DONDERDAG 26-12 T/M ZONDAG 29-12 GESLOTEN

MAANDAG 30-12 WINKEL 08:30 -17:00

DINSdag 31-12 WINKEL 08:30 -14:00 BESTELLING AFHALEN 10:00-14:00

WOENSDAG 01-01 GESLOTEN

DONDERDAG 02-01 GESLOTEN

VANAF VRIJDAG 03-01 WEER REGULIERE OPENINGSTIJDEN



NAMENS HET HELE TEAM

WENSEN WIJ U *

BOURGONDISCHE
FEESTDAGEN



BOURGONDISCH GENIETEN BEGINT BIJ
MAROS
SINDS **Made** 1969