

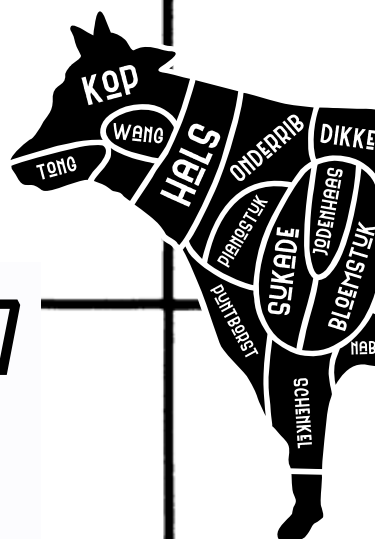
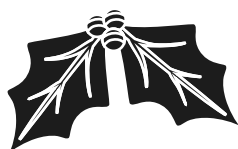


FEESTDAGEN ASSORTIMENT



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 **8,50 P.P.**

HUIS GESNEDEN CARPACCIO,
VAN DE KOGELBIEFSTUK!
MET TRUFFELMAYO, PIJNBOOMPITTEN, GERASPT OUDE KAAS EN
ZONGEDROOGDE TOMAAT. **8,50 P.P.**

HUIS GEGAARDE VITELLO TONNATO,
VAN GEBRADEN KALFSFRICANDEAU!
MET TONIJN MAYO, RODE UI EN KAPPERTJES. **9,25 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 12 DECEMBER 2025!
VRAAG NAAR DE MOGELIJKHEDEN.

HOOFDGERECHTEN RESTAURANT KWALITEIT:

BAVETTE ROLLADE

MET DE HAND OPGEKNOOPTE BAVETTE ROLLADE GEVULD MET PESTO,
OUDE KAAS, TRUFFELMAYO EN ZONGEDROOGDE TOMATEN
(TE BESTELLEN VANAF 4 PERSONEN +- 1 KG) **10,- 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) **20,- P.P.**
BEREIDINGSADVIES: KERNTemperatuur 52°C, 200°C 35 À 40 MINUTEN
(OVEN).

VARKENFILETROLLADE

MET DE HAND OPGEKNOOPTE VARKENFILET 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 14,95
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**, 350 GR. P.P.
TE BESTELLEN VANAF 2 PERSONEN (KLIJK OP DE WEBSITE VOOR DE SOORTEN)
9,50 P.P.
- **HET CULINAIR PAKKET**, 350 GR. P.P.
TE BESTELLEN VANAF 2 PERSONEN (KLIJK OP DE WEBSITE VOOR DE SOORTEN)
12,75 P.P.
- **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. 350 GR. P.P. 7,95 P.P.
(BIJ MINDER DAN 4 PERSONEN VERVALLEN DE MINI FILET CORDON BLEU EN DE SPEKLAP-KERRIE)

--- KLIK 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. 350 GR. P.P. 9,50 P.P.

• CHINESE BOUILLON FONDUE

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

TE BESTELLEN VANAF 2 PERSONEN. 350 GR. P.P. 9,95 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	€5,95
KIPFILET INDIAN MYSTERY	€3,50
VARKENSFILET GRIEKS	€3,50
GOURMET BURGERTJE	€3,25
MINI SLAVINKEN	€3,25
MINI FILET CORDON BLEU	€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
WIL HET NIET ZEGGEN DAT WE HET NIET HEBBEN.



TIJDENS DE KERSTDAGEN HEBBEN WE EEN SPECIAAL KERSTBUFFET
SAMENGESTELD, ANDERE BUFFETTEN ZIJN TIJDENS DE KERSTWEEK
(22-11 T/M 28-11) HELAAS NIET MOGELIJK.

BESTELLEN KERST:

ZONDAG 14-12 LAATSTE BESTELDATUM WILD TOT 12:00 'S MIDDAGS
WOENSDAG 17-12 LAATSTE BESTELDATUM TOT 24:00 'S NACHTS.

BESTELLEN OUD EN NIEUW :

ZONDAG 28-12 LAATSTE BESTELDATUM TOT 24:00 'S NACHTS

OPENINGSTIJDEN KERSTVAKANTIE

ZATERDAG	20-12	WINKEL 08:30-16:00
ZONDAG	21-12	<u>GESLOTEN</u>
MAANDAG	22-12	WINKEL 08:30-17:00
DINSdag	23-12	WINKEL 08:30-17:00
WOENSDAG	24-12	WINKEL 08:30-16:00 BESTELLING AFHALEN TUSSEN 10:00-14:00 (BUITEN BIJ DE TENT)
DONDERDAG	25-12	ALLEEN BESTELLING AFHALEN TUSSEN 10:00-12:00
VRIJDAG	26-12 T/M MAANDAG 29-12	<u>GESLOTEN</u>
DINSdag	30-12	WINKEL 08:30 -17:00 BESTELLING AFHALEN VANAF 10:00
WOENSDAG	31-12	WINKEL 08:30-14:00 BESTELLING AFHALEN TUSSEN 10:00-14:00

DONDERDAG 01-01 T/M WOENSDAG 07-01 GESLOTEN
VANAF DONDERDAG 08-01 WEER REGULIERE OPENINGSTIJDEN

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
- KRIELTJES MET GEBAKKEN SPEKJES
- 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.



NAMENS HET HELE TEAM

WENSEN WIJ U 

**BOURGONDISCHE
FEESTDAGEN**



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