

# KOOK **JIJ** MET KERST? Dan helpen **WIJ** WEL EEN HANDJE!

Geen inspiratie? Weinig tijd? Lekker met elkaar aan tafel blijven zitten?  
Team **Fraans Marie** tovert jouw **gehele kerstmaaltijd** op tafel.

Ook deze bijzondere kerst slaan wij de handen ineen,  
**Stijlvol, uitgebreid** en natuurlijk **super lekker!**

Echt kerst! Van ons, voor jou, maar dan thuis..

**'OVENKLAAR'**

**BEKIJK**

**BESLIS**

**BESTEL**

Het is heel simpel! **Jij bepaalt helemaal zelf** wat en hoeveel je van iets wilt bestellen. **Één los gerecht**, een voorafje, enkel het toetje of een geheel **4-gangen kerstmenu!** Wij zorgen dat alles compleet klaar ligt zodat jij **zorgeloos** van de kerstdagen kan **genieten!**

## **BESTELLEN IN HET KORT**

- Bestellen kan tot 20 december 12:00 uur
- Alles wordt compleet voorbereid en klaargezet
- Enkel nog een laatste eenvoudige handeling uit te voeren
- Inclusief duidelijke beschrijving, wijnsuggesties & leuke serveertips!
- Gerechten maak je thuis klaar in de **OVEN** (ook mogelijk op de **BBQ!**)
  - Bestellen via **0546-441209** of **info@fraansmarie.nl**
  - Ophalen & betalen op 24 december van 11:00 uur tot 17:00 uur
    - Betalen kan zowel contant als per pin

## "VOOR"

TIP: bestel je voor veel personen? Bestel telefonisch!

### Ambachtelijke proeverij Fraans Marie

Italiaanse ham, tapenades, olijfjes, crostini, meloen en huisgemaarnde zalm

8,50  
Prijs p. st.

### Carpaccio / Carpaccio XXL

Huisgemaarnde carpaccio met basilicummayonaise, pijnboompitten en Old Amsterdam

9,00 / XXL 16,75  
Prijs p. st.

### Broodplank

Rustieke witte en bruine bol geserveerd met kruidenboter, knoflook- en kerriesaus

4,50  
Prijs p. st.

### Gamba's Bourguignonne (warm)

Gepelde Black Tiger garnalen overgoten met knoflookkruidenboter

8,25  
Prijs p. st.

## "TUSSEN"

TIP: ook geschikt als voorgerecht!

### Tomatensoep

Italiaanse tomatensoep geserveerd met basilicumroom en bos-ui

3,50  
Prijs p. st.

### Ossenstaartcappuccino

Klassieke heldere ossenstaartbouillon afgemaakt met een schuimkraag van truffel & peterselie

4,50  
Prijs p. st.

## "HOOFD"

TIP: stijlvol en 'echt kerst', enkel nog verwarmen in de oven (of BBQ)!

### Bavette rollade 'carpaccio-style'

Biefrollade gevuld met groene kruiden, pijnboompitten en Old Amsterdam

20,-  
Prijs p.p. (minimaal 4 personen)

### Zalm uit de oven

In de oven gegaarde zalmfilet gemarineerd met gremolata (pesto van groene kruiden, citroen en olijfolie)

18,-  
Prijs p. st.

### Boeuf Fraans Marie

Rijk gevulde runderstoof speciaal geserveerd met een puree van aardappel-knolselderij en rode kool

18,-  
Prijs p. st.

### \*Bijgerechten\*

onze hoofdgerechten worden geserveerd met twee aardappelgarnituren, warme groenten, rauwkost en mayonaise!

## "DESSERT"

### Witte kerstmousse

Witte chocolade mousse met rood fruit en topping van Oreo kruimel

4,50  
Prijs p. st.

### Trifle Crème Suisse

In laagjes opgebouwd dessert, banketbakkersroom, vers gemarineerde ananas en Cantuccini kruimel

4,50  
Prijs p. st.

### Tiramisu

Dé Italiaanse klassieker, geheel op eigen wijze bereid

4,50  
Prijs p. st.

## "LEKKER OP TAFEL"

TIP: lekkere gerechten om in de loop van je kerstdag of naast je diner op tafel te serveren!

### Opgemaakte huzarensalade

Rijkelijk gegarneerde salade, met o.a. rollade, ham, diverse rauwkosten, gevulde eieren en zuurwaren

7,75  
Prijs p.p.

### Opgemaakte zalmsalade

Rijkelijk gegarneerde zalmsalade, met o.a. gerookte zalm, garnalen, diverse rauwkosten, gevulde eieren en zuurwaren

9,50  
Prijs p.p.