

JMS

JONGENS MET SMAAK

CULINAIR FRAEYLEMA WILD DINER

TER GELEGENHEID VAN DE ACHTSTE CULINAIR FRAEYLEMA ORGANISEREN DE JONGENS MET SMAAK EEN BIJZONDER
8 GANGEN WILD DINER IN DE DRANJERIE VAN DE FRAEYLEMABORG

GENIETEN VAN MEER DAN 75 PRACHTIGE STANDS OP DE FAIR EN DAN DE DAG AFSLUITEN MET EEN HEERLIJK WILD DINER
MET FANTASTISCHE WIJNEN OP EEN UNIEKE LOKATIE

OP VRIJDAG 21 SEPTEMBER EN OP ZATERDAG 22 SEPTEMBER VANAF 19.00 UUR SERVEREN WIJ IN SAMENWERKING MET DE
WILDE SLAGER EN BIJ THIJS WIJNIMPORT EEN ALL IN 8 GANGEN WILD DINER

DEELNAME UITSLUITEND MOGELIJK DOOR RESERVERING EN VOORUITBETALING MIDDELS IDEAL OP DE VOLGENDE PAGINA
<https://fraeylemaborg.nl/agenda/culinair-fraeylema/>

HET CULINAIR FRAEYLEMA 8 GANGEN WILD DINER WORDT AANGEBODEN VOOR € 49,50 P.P
DIT BEDRAG IS INCLUSIEF ENTREE VOOR DE FAIR, HET 8 GANGEN WILD DINER EN NAAR KEUZE EN BEHOEFTE HUISWIJN VAN
PIERRE JEAN ROOD/WIT, WIENINGER BIER, FRIS OF WATER

DAARNAAST BESTAAT DE MOGELIJKHEID OM EEN BIJZONDER, SPECIAAL OP HET WILD DINER AFGESTEMD 5 GLAZEN
WIJNARRANGEMENT VAN HOLDEN MANZ WINE ESTATE TE KIEZEN,
HIERVOOR GELDT EEN TOESLAG VAN € 24,50 P.P.

EEN DEEL VAN DE OPBRENGST VAN HET DINER GAAT NAAR HET GOEDE DOEL VAN CULINAIR FRAEYLEMA

TIJDENS CULINAIR FRAEYLEMA WERKEN JONGENS MET SMAAK SAMEN MET
DE WILDE SLAGER, BIJ THIJS WIJNIMPORT, HOLDEN MANZ WINE ESTATE & WIENINGER BIER

JONGENS MET SMAAK KOKEN, BAKKEN, BRADEN, BEREIDEN EN SERVEREN LEKKER ETEN EN DRINKEN IN DE MEEST PURE VORM DENKBAAR
JONGENS MET SMAAK WERKEN HET LIEFST MET REGIONALE PRODUKTEN EN BIJ VOORKEUR IN SAMENWERKING MET GELIJKGESTEMDE ONDERNEMERS
DIE KWALITEIT, AUTHENTICITEIT, BELEVING EN SMAAK HOOG IN HET VAANDEL HEBBEN
JONGENS MET SMAAK ZIJN MAARTEN TEN WOLDE, GER WILDEBOER EN JAN PIJBES

JMS

JONGENS MET SMAAK

CULINAIR FRAEYLEMA WILD DINER

MENU

CHARCUTERIE VAN WILD, PROEVERIJ VAN HET BESTE VAN DE WILDE SLAGER

OVENVERSE PATE VAN GANS OP DERBROOD BEGELEID DOOR COMPOTE OF SALADE UIT EIGEN TUIN

WILDE BOUILLON MET BOSPADDESTOELEN

FIJN WILDZWIJN VAN DE BBQ MET GROENTEN VAN HET SEIZOEN

STOOF VAN HERT MET AARDAPPELGARNITUUR

KAAS VAN DE FAIR MET EEN PORTJE UIT DE KELDER VAN ONZE WIJNLEVERANCIER

VERRASSING VAN APPEL UIT DE BOOMGAARD VAN DE FRAEYLEMABORG

KOFFIE UIT DE POT MET RAUWE CHOCOLADE BONBON VAN DHANA

DIT MENU VOOR € 49,50 IS INCLUSIEF HUISWIJN VAN PIERRE JEAN ROOD/WIT, WIENINGER BIER, FRIS OF WATER

JONGENS MET SMAAK KOKEN, BAKKEN, BRADEN, BEREIDEN EN SERVEREN LEKKER ETEN EN DRINKEN IN DE MEEST PURE VORM DENKBAAR
JONGENS MET SMAAK WERKEN HET LIEFST MET REGIONALE PRODUKTEN EN BIJ VOORKEUR IN SAMENWERKING MET GELIJKGESTEMDE ONDERNEMERS
DIE KWALITEIT, AUTHENTICITEIT, BELEVING EN SMAAK HOOG IN HET VAANDEL HEBBEN
JONGENS MET SMAAK ZIJN MAARTEN TEN WOLDE, GER WILDEBOER EN JAN PIJBES

JMS

JONGENS MET SMAAK

CULINAIR FRAEYLEMA WILD DINER

WINE ESTATE HOLDEN MANZ WIJNARRANGEMENT

VOOR DIT WIJN ARRANGEMENT GELDT EEN TOESLAG VAN € 24,50 P.P.

WINE ESTATE HOLDEN MANZ UIT ZUID AFRIKA HEEFT SPECIAAL VOOR HET WILD DINER EEN WIJN ARRANGEMENT
SAMENGESTELD

EIGENAAR EN WIJNMAKER GERARD HOLDEN ZAL AANWEZIG ZIJN OM DE WIJN TE SCHENKEN EN TE VERTELLEN OVER DE
PRACHTIGE WIJNEN VAN WINE ESTATE HOLDEN MANZ

CHARDONNAY

EEN OP FRANS EIKEN VAT GEFERMENTEERDE HEERLIJKE CHARDONNAY MET TONEN VAN CITRUS, MELDEN, PASSIEVRUCHT
MAAKT DEZE MEURSAULT ACHTIGE CHARDONNAY

CHENIN BLANC

EEN MOOIE, ELEGANTE 100% CHENIN BLANC MET SMAKEN VAN ZOMERSE PEER, PERZIK EN MELDEN; EEN ABSOLUTE WITTE
TOP WIJN VAN HOLDEN MANZ WINE ESTATE

SHIRAZ

VERRASSENDE RODE SHIRAZ, PRACHTIGE ZWAARDERE TONEN VAN WITTE PEPER EN DONKER FRUIT GECOMBINEERD MET
KRUIDEN, TABAK EN DROP, ZEER BIJZONDER EN EEN UITGELEZEN KEUZE BIJ WILD

BIG G

MAAK KENNIS MET GERARD HOLDEN EN JE ZIET WAAR DE NAAM VAN DEZE VOORTREFFELIJKE RODE BIG G VANDAAN KOMT,
DUBBELE CABERNET, VADER EN ZOON, FRANC EN SAUVIGNON GEVANGEN IN EEN GLAS MET MOOI GEINTEGREERDE TANINE

GOOD SPORT

DE PERFECTE, WAT ZOETERE AFSLUITER VOOR IEDER DINER, VOLGENS DE MAKERS HEEFT MEN HET KERSTFEEST WETEN OM
TE ZETTEN IN WIJN, WIJ ZIJN ZEER BENIEUWD NAAR JOUW SMAAKERVARING

JONGENS MET SMAAK KOKEN, BAKKEN, BRADEN, BEREIDEN EN SERVEREN LEKKER ETEN EN DRINKEN IN DE MEEST PURE VORM DENKBAAR
JONGENS MET SMAAK WERKEN HET LIEFST MET REGIONALE PRODUCTEN EN BIJ VOORKEUR IN SAMENWERKING MET GELIJKGESTEMDE ONDERNEMERS
DIE KWALITEIT, AUTHENTICITEIT, BELEVING EN SMAAK HOOG IN HET VAANDEL HEBBEN
JONGENS MET SMAAK ZIJN MAARTEN TEN WOLDE, GER WILDEBOER EN JAN PIJBES