

Maak uw keuze uit de 6 varianten en bestel direct uw Bourgondische ovensteen; de Smulsteen®!

Enkel in de oven op 180°C - 25-30 minuten.



Bulgaarse Smulsteen®

Gevuld met: varkenshaas, aardappelwedges, paprika, courgette, broccoli

_____ x Bulgaarse Smulsteen

p.st. 19,95

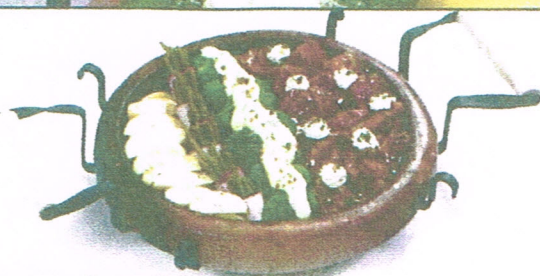


Hollandse beenham Smulsteen®

Gevuld met: beenham, haricot verts, maïs, aardappelwedges

_____ x Hollandse beenham

p.st. 19,95

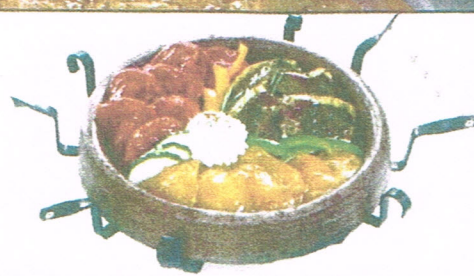


Franse Smulsteen®

Gevuld met: varkenshaas, haricot verts, broccoli, aardappelwedges

_____ x Franse Smulsteen

p.st. 19,95



Smulsteen® Mixed grill trio

Gevuld met: varkenshaas, kipplet, lamskotelet

_____ x Mixed grill trio

p.st. 23,95



Smulsteen® Burger trio

Gevuld met: 3 soorten burgers; Amerikaans, Italiaans, bacon

_____ x Burger trio

p.st. 16,95

**Maak uw
Smulsteen® compleet
met stokbrood,
kruidenboter en
sauzen**

Tips & spelregels:

- 1 uur voor bereiding de Smulsteen® uit de koelkast halen
- De Smulsteen® in voorverwarmde oven op 180°C in 25-30 minuten garen
- Zet de houder voor de Smulsteen®, in de buurt van de oven, op een stevige ondergrond
- Gebruik goede ovenwanten bij het uit de oven halen van de Smulsteen®
- De Smulsteen®, inclusief houder, krijgt u van de slager in bruikleen. De borg hiervoor is €15,-. Deze ontvangt u terug als de steen ongeschonden en schoon wordt teruggegeven
- De Smulsteen® niet met afwasmiddel schoonmaken! Enkel een schone doek gebruiken voor schoonmaak. Geen heet water gebruiken!

Bestelling is geplaatst door:

Uw naam: _____

Uw telefoonnummer: _____

Datumophalen: _____

Datum terugbrengen: _____