



# 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.



## Smulsteen Bulgars

Gevuld met: Varkenshaas, aardappelwedges, paprika, courgette, broccoli en cherrytomaten

\_\_\_\_\_ x Bulgaarse Smulsteen

p.st. **19<sup>95</sup>**



## Smulsteen Amerikaans

Gevuld met: Spare ribs, gepofte aardappel, mais en broccoli, paprika

\_\_\_\_\_ x Amerikaanse Smulsteen

p.st. **19<sup>95</sup>**



## Smulsteen Burger trio

Gevuld met 3 soorten burgers: classic, Italiaans en Amerikaans, paprika strips, uienringen

\_\_\_\_\_ x Burger trio

p.st. **17<sup>95</sup>**



## Smulsteen Hollandse beenham

Gevuld met: Beenham, Haricots Verts met katenspek, mais, gebakken aardappeltjes

\_\_\_\_\_ x Hollandse beenham

p.st. **19<sup>95</sup>**



## Smulsteen Mixed Grill 1

Gevuld met: Varkenshaas, kipfilet, kogelbiefstuk, courgette, paprika

\_\_\_\_\_ x Mixed Grill 1

p.st. **22<sup>95</sup>**



## Smulsteen Mixed Grill 2

Gevuld met: Varkenshaas, kipfilet, lamskotelet, courgette, paprika

\_\_\_\_\_ x Mixed Grill 2

p.st. **22<sup>95</sup>**

### 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:

---

Datum ophalen:

---