



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 Bulgaars

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

_____ x Bulgaarse Smulsteen p.st. **14⁹⁵**



Smulsteen Amerikaans

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

_____ x Amerikaanse Smulsteen p.st. **14⁹⁵**



Smulsteen Burger trio

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

_____ x Burger trio p.st. **14⁹⁵**



Smulsteen Hollandse beenham

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

_____ x Hollandse beenham p.st. **14⁹⁵**



Smulsteen Mixed Grill 1

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

_____ x Mixed Grill 1 p.st. **18⁹⁵**



Smulsteen Mixed Grill 2

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

_____ x Mixed Grill 2 p.st. **18⁹⁵**

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:
