

Tips van uw warme bakker voor een heerlijke kerst!



Traditionele bitterkoekjes cake met amaretto. Omgekeerd en afgewerkt met witte chocolade.



Smeuïge cake met ruby chocolade en frambozen-smaak. Afgewerkt met witte chocolade.



Buche de Rudolf : met biscuit en hazelnoot crème. Met een krokante bodem en een laagje chocolade. Voor 5-6 personen.



Heerlijk romige taart van mascarpone, lange vingers, verse koffie en een vleugje amaretto. Voor 6-8 personen.



Luchtige cake tulband met rozijnen.



Traditionele kerststol, rijkelijk gevuld met rozijnen en 100% amandelspijs. Verkrijgbaar in 700 en 1000 gram.



Cupcake met chocolade en kerstversiering



Tip voor het ontbijt! Zoet broodje met een laagje witte chocolade en decoratie



9 zachte mini broodjes met decoratie.

Heerlijk rozijnenbrood met een ruime vulling van abrikoos en suiker.

Heerlijke kerstdagen

bij uw warme bakker



Bestellijst van: _____ Klantnummer: _____

Adres: _____

Woonplaats: _____

Ik kom mijn bestelling:

☐ vrijdag 24 december **vóór 11.00 uur** afhalen in:

☐ vrijdag 24 december **na 11.00 uur** afhalen in:

☐ Zaamslag ☐ Terneuzen Zeldenrustlaan ☐ Terneuzen Schuttershof ☐ Biervliet ☐ Hulst



TARWEBROOD

- Tarwebrood
- Boerenbruin
- Vloertarwe
- Kasteelbrood rondje
- Vloertarwe sesam
- Vloertarwe tijger
- Tarwe casino
- Tarwe moutbrood

VOLKORENBROOD

- Volkoren
- Zeeuws volkoren
- Gelders volkoren
- Rogge volkoren

MEERGRANEN

- Het Beste brood
- Siroccobrood rondje
- Zwarte Woudenbrood
- Multigranen brood
- Jubileumbrood
- Dubbel donker
- Speltbrood 100%
- Broodt

WITBROOD

- Witbrood
- Vloerwit
- Vloerwit tijger
- Oma’s witbrood
- Vezelrijk witbrood
- Casino witbrood

DESEMBROOD

- Desembrood wit
- Desembrood tarwe
- Desembrood meergranen

LUXE BROODSOORTEN

- Melkbrood
- Bestwitbrood
- Rozijnenbrood
- Rozijn rond 400 gram
- Suikerbrood
- Chocoladebrood
- Boerenbeschuit

STOKBROOD

- Wit groot
- Wit klein
- Tarwe groot
- Jubileum stokbrood
- Zwarte wouden klein
- Ui en kaas

AFBAKBROOD *(om zelf af te bakken)*

- Petit pain wit
- Petit pain bruin
- Polderbroodje
- Milanobroodje
- Keizerbroodje
- Stokbrood wit klein
- Stokbrood wit groot
- Stokbrood bruin groot
- Jubileum stokbrood
- Stokbrood wouden klein
- Desembrood wit
- Desembrood tarwe
- Desembrood meergranen

ZACHTE BROODJES

- x 6 Zachte witte puntjes
- x 6 Zachte witte bollen
- x 4 Zachte sandwiches
- x 4 Rozijnenbollen
- x 6 Zachte bruine bollen
- x 6 Zachte bruine puntjes
- x 4 Zachte woudenbollen
- x 4 De Beste bollen
- x 10 Mini broodjes zacht gesorteerd
- x 5 Eierkoeken

HARDE BROODJES

- Harde witte bol
- Harde bruine bol
- Hard broodje gesorteerd
- Petit pain wit
- Petit pain bruin
- Keizerbroodje
- Croissant

LUXE KOEKEN

- Zwitserse croissant
- Chocoladebroodje
- Puddingbroodje
- Chocoladeflap
- Koffiebroodje rozijn
- Koffiebroodje rond glazuur
- Koffiebroodje vruchten
- Bolus
- Appelbol
- Appelflap
- Appelcarree
- Appel-amandelcarree



KERSTSPECIALITEITEN

- Tulband bestwit 1 pond
- Tulband bestwit 2 pond
- Tulband rozijn 1 pond
- Tulband rozijn 2 pond
- Tulband luxe (geel) 1 pond
- Tulband luxe (geel) 2 pond
- Moskovische tulband
- Kerststol 700 gram
- Kerststol 1000 gram
- Kerststaaf amandelspijs
- Kerstkrans amandelspijs
- Mini stolletje
- Zeeuws rozijnenbrood
- x 2 Zoete sneeuwmannen
- x 4 Dennenboompje kaneel
- Breekbrood krans
- Kerstcupcake
- Ruby kerstcake tulband
- Omgekeerde bitterkoekjes cake tulband

HARTIG

- x 10 Borrelhapjes gesorteerd
- Worstenbroodje
- Saucijzenbroodje
- Frikandelbroodje
- Worstenstaaf
- Worstenkrans

KLEIN GEBAK

- Gesorteerd gebak
- Kerst petit four
- Kerst lepelgebak

TAARTEN

- Buche de Rudolf 6 p
- Tiramisutaart 8-10 p
- Kersttaart bosvruchten 5 p
- Chipolata schnitt 6 p
- Half om taart 5 / 8 p*
- Sachertaart 5 p
- Mokka crème taart 5 p
- Slagroomtaart 8 / 12 p*
- Soezentaart 5 / 8 p*
- Vruchtentaart 8 / 12 p*
- Mokkataart 8 / 12 p*
- Vruchtenschelp 5 / 8 p*
- Schuimtaart 5 / 8 / 14 p*
- Chocoladetaart 8 / 12 / 16 p*
- Kwarktaart 5 / 8 / 12 p*
- Bavaroistaart 5 / 8 / 12 p*
- aardbei / framboos / chocolade /
- abrikoos mango / vlaflip
- Chipolatataart 8 / 12 p*
- Marsepeintaart 8 / 12 p*
- Appeltaart 5 / 8 / 12 p*
- Vlaai 5 / 10 p*

** doorhalen wat niet van toepassing is*