



Bestel uw lekkerste Kerstproducten

Wij wensen u lekkere
Kerstdagen en een
heerlijk Nieuwjaar!



Herman Schepers
De Echte Bakker

De Goornhoek 10,
Tel (0591) 36 15 85,
Sleen

Inleveren: Kerstlijst graag voor vrijdag 21 december inleveren.

Afhalen: Zaterdag 22 december en maandag 24 december.

Maandag 24 december zijn wij om 16.00 uur gesloten.

Dinsdag 1 januari t/m zaterdag 5 januari zijn wij gesloten.

Vul hier uw gegevens in:

Naam: _____

Adres: _____

Plaats: _____

Telefoon: _____

Kerstbestellijst 2018

Kerstbrood

_____	Kerststol (650 gram)	8,80
_____	Kerststol (800 gram)	10,75
_____	Krentenbrood	4,35
_____	Rozijnenbrood	4,35
_____	Drentse bol	4,35
_____	Mueslibrood	4,50
_____	Suikerbrood groot	4,35
_____	Suikerbrood half	2,25
_____	De <i>Echte</i> Bakkers Kerst-rots	3,95
	<i>Kwarkbrood gevuld met appel, suiker, kaneel- granules en stukjes hazelnoot</i>	

Zoete en hartige broodjes

_____	Deense krakeling	1,75
_____	Roombroodje	1,30
_____	Roomcroissant	1,30
_____	Koffiebroodje gevuld met rozijnen en room	1,55
_____	Croissants naturel	1,00
_____	4 Croissants naturel	3,50
_____	Croissant ham/kaas	1,75
_____	Mini ontbijtbroodjes, 12 stuks	4,60
_____	Saucijzenbroodje	1,80
_____	Kaasbroodje	1,65
_____	Satébroodje	1,75
_____	Frikadelbroodje	2,10

Zachte en krokante broodjes

_____	Kadetjes - 6 stuks	2,88
_____	Puntjes - 6 stuks	3,18
_____	Tarwe bolletjes - 6 stuks	2,88
_____	Vloerbolletjes - 6 stuks	3,18
_____	Krentenbolletjes - 6 stuks	3,48
_____	Mueslibolletje - per stuk	0,62
_____	Pieterpadbol - per stuk	0,62
_____	Cranberrybolletje - per stuk	0,62
_____	Mini croissant - per stuk	0,40
_____	Meergranen bolletje - per stuk	0,58
_____	Wit hard broodje - per stuk	0,53
_____	Bruin hard bolletje - per stuk	0,53
_____	Stokbrood wit	1,80
_____	Stokbrood bruin	1,80
_____	Klein stokbrood wit	1,50
_____	Klein stokbrood bruin	1,50
_____	Voorgebakken stokbrood*	3,00
_____	Voorgebakken gem. bolletjes 10 stuks*	3,80
_____	Kruidenboter potje per 100 gram, uit eigen bakkerij	1,95

*** AFBAKTIP:**
5 Minuten afbakken in een voorverwarmde oven op 220 °c en u zet ze dampend vers en heerlijk geurend op tafel!

Voor bij de koffie

_____	Roomboter - amandelkerststaaf	5,65
_____	Roomboter - amandelkerstkrans	10,55
_____	Panettone cake	7,55
	<i>Tulband gevuld met rozijn, sinaasappel en bitterkoekjes</i>	
_____	Tompouce - per stuk	1,75
_____	Vlaaien, 8 of 12 punten	
	<i>Informeer in de winkel naar de diverse soorten</i>	
_____	Kersttaart slagroom 8 personen	14,00
_____	Kersttaart slagroom 10 personen	17,50
_____	Kersttaart slagroom 12 personen	21,00
_____	Kersttaart slagroom 15 personen	26,25
_____	Kersttaart slagroom 20 personen	35,00
_____	Kersttaart slagroom 25 personen	43,75
_____	Slagroomsoesjes - 100 gram	1,95
_____	Gemengd kerstgebak, per stuk	1,95
_____	Kerst Petit Four	1,65

Kersttip

_____	Sneeuwster met advocaat Kerstkoeken	10,50
	<i>met een vulling van amandelspijs, karamel en chocoladehazelnootbavaroise</i>	
_____	Per stuk	1,65
_____	4 stuks	5,95
_____	Hazelnootslof	8,50

Geen kerst zonder schnitte

_____	Slagroom schnitte	7,00
_____	Moccaschnitte	7,50
_____	Aardbeibavaroiseschnitte	7,50
_____	Cappuccino schnitte	7,50
_____	Vruchtenschnitte	7,50

TIP:

Neem desembrood ongesneden mee. Doe het brood 5 minuten in een voorverwarmde oven op 220° en u hebt een lekker knapperig desembrood!

Desem

_____	Desem wit	2,60
_____	Desem meergranen	2,60
_____	Desem cashew-honing-rozemarijn	3,25
_____	Desem kaas-mosterd	3,25

Diversen

