



Lekker feestelijk smullen!

NIEUW!

FEESTELIJK SMULLEN!
**SMUL
STEEN®**

Even in de oven en genieten maar!

Nu nieuw bij uw Keurslager de Bourgondische ovensteen; De Smulsteen®

De met vlees en groente gevulde steen wordt op authentieke Bulgaarse wijze, in één keer in de oven op 180°C en in 25-30 minuten, gegaard. En door de bijgeleverde gietijzeren houders kan de steen op tafel gepresenteerd worden. Zo kunt u direct aan tafel genieten van een complete, sfeervolle, ambachtelijke en verse maaltijd. De feestelijke Smulsteen is ook ideaal als alternatief voor gourmetten. Kijk voor de variaties op de achterzijde van dit formulier en bestel nu bij uw Keurslager de rijk gevulde Bourgondische ovensteen!

De Smulsteen®: feestelijk, gezond, gemakkelijk, genieten!

- Feestelijk: feestelijk op tafel, een goed alternatief voor gourmetten
- Gezond: oven bereiding zonder extra boter inclusief verse groenten
- Gemak: de steen is gevuld en ovenklaar, heeft een snelle bereidingswijze
- Genieten: verse producten van topkwaliteit en een sfeervolle manier van eten



M. VAN DE WEG, keurslager

Klaas Fuitestraat 32a, Genemuiden, tel. 038-3854435
Markt 9, Hasselt, tel. 038-4772595
Pijmanstraat 21, Zwolle, tel. 038-4600170



Maak uw keuze uit de 4 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. 15⁹⁵**



Hollandse beenham Smulsteen®

Gevuld met: beenham, haricot verts, maïs, aardappelwedges

_____ x Hollandse beenham **p.st. 15⁹⁵**



Franse Smulsteen®

Gevuld met: varkenshaas, haricot verts, broccoli, aardappelwedges

_____ x Franse Smulsteen **p.st. 15⁹⁵**



Mixed grill Smulsteen®

Gevuld met: varkenshaas, kipfilet, biefstuk

_____ x Mixed grill Smulsteen **p.st. 19⁹⁵**

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:
