

Bourgondische 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. Door de bijgeleverde gietijzeren houders kan de steen op tafel gepresenteerd worden.



Enkel in de oven op 180°C - 25-30 minuten.

Burgertrio Smulsteen®

Gevuld met 3 soorten burgers:
Amerikaans, Italiaans en baconburgers

per stuk **17⁹⁵**
(exclusief borg)

..... stuk(s)



3 x 250 gram

Mixed grill Smulsteen®

Gevuld met: varkenshaas, kipplet, biefstuk

per stuk **21⁹⁵**
(exclusief borg)

..... stuk(s)



3 x 250 gram

Franse Smulsteen®

Gevuld met: varkenshaas, haricots verts,
broccoli, aardappelwedges

per stuk **17⁹⁵**
(exclusief borg)

..... stuk(s)



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!



Stokman, keurslager

Het Rond 33, 3995 DK Houten
Tel. 030-6353072,

info@stokmanhouten.keurslager.nl, www.stokmanhouten.keurslager.nl