

## FRUITVLAAIEN



**Kersen de Luxe** Deze bodem is gevuld met ambachtelijk bereide room en afgewerkt met kersen en gelei. Op korst en zachte bodem. Met of zonder slagroom.



**Bosvruchtenvlaai** Gevuld met Zwitserse room, een plak cake, een laagje bosbessenbavarois en afgewerkt met verse bosvruchten. Op korst of zachte bodem.



**Vers fruitvlaai** Deze bodem is gevuld met ambachtelijk bereide room en afgewerkt met seizoensfruit. Op korst en zachte bodem.

**Apfelstrudelvlaai** Gevuld met room, stukjes verse appel en gelei. Alleen op zachte bodem.

**Abrikoos de luxe** Gevuld met Zwitserse room, een plak cake, een laag abrikozenbavarois en afgewerkt met een dun laagje abrikozenpulp en gelei. Alleen op korstbodem.

Alle fruitvlaaien:

Zachte bodem € 14,95 / Korstbodem € 15,60

Zachte bodem half € 8,25 / Korstbodem half € 8,60

## SEIZOENSVLAAIEN



**Verse aardbeien** op korstbodem Heel € 18,- / half € 9,95 (0,50 extra slagroom)

**Verse aardbeien** op zachte bodem Heel € 18,- / half € 9,95 (0,50 extra slagroom)

**Aardbeien in midden en rand slagroom** op zachte bodem. Heel € 15,60 / half € 8,60

**Kruisbessen schuim vlaai** op zachte bodem Heel € 15,60 / half € 8,60

## RIJSTEVLAAIEN



### Rijstevlaai de luxe

Zachte bodem met rijst meegebakken, met of zonder slagroom en chocolade snippers

heel €14,95 / half €8,50 (met slagroom)

heel €12,- / half €7,50 (zonder slagroom)



### Kersenrijst de Luxe

Zachte bodem met rijst meegebakken, daarop kersen en gelei. Met of zonder slagroom.

heel € 14,95 / half € 8,50

## KRUIMEL- EN RASTERVLAAIEN

**Room kruimelvlaai** met een vulling van ambachtelijk bereide room.

**Abrikozenkruimelvlaai** met een vulling van heerlijke abrikozenpulp.

**Bourgondische kruimelvlaai** met een vulling van verse appel, room, rozijnen en een vleugje rum.

**Kersenkruimelvlaai** gevuld met heerlijke kersen.

**Appelkruimelvlaai** gevuld met een mengsel van verse appel en rozijnen.

Alle kruimelvlaaien zijn afgewerkt met een laag kruimels.

**Rastervlaai** gevuld met fruit. Het raster van deeg en suiker geeft deze vlaai een typisch Limburgse uitstraling.

**U kunt kiezen uit 5 verschillende vullingen:**

abrikoos, ananas, appel, kersen en pruimen

Alle raster en kruimelvlaaien

Heel € 10,50 / half € 6,-



## ONZE TOPPERS



### Oma's vlaai

Een heerlijke frisse vlaai met rabarber, room, hazelnootschuimbrokken en kaneel op een harde wenerbodem.

Bekroond in 2016!

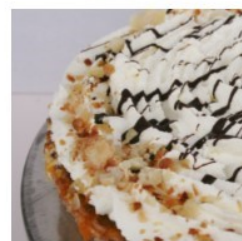
Heel € 15,75 / half € 8,75



### Opa's vlaai

Een heerlijke vlaai met kersen, room, hazelnootschuimbrokken en poedersuiker op een harde wenerbodem.

Heel € 15,75 / half € 8,75



### Spaanse vlaai

gevuld met abrikozenpulp en slagroom op een krokante korstbodem. Nu ook op zachte bodem.

Korstbodem heel €16,- / half € 8,95

Zachte bodem heel €15,60 / half 8,60



### Diemse vlaai

Een heerlijke vlaai gevuld met appel, room met kruidnoten, bestrooid met kaneel op een zachte bodem. Het geheel wordt afgewerkt met cacao.

Heel € 15,75 / half € 8,75



### Appelcitroenvlaai

Een heerlijke vlaai met appel, slagroom, victoriabeslag op een zachte citroen bodem.

Heel € 15,25 / half € 8,50

Bestellen van losse punten kan ook, van de meest gangbare vlaaien. Vraag naar de mogelijkheden!

## LUXE VLAAIEN



**Hazelnotmokka vlaai** Harde wenerbodem gevuld met mokka crème, strepen hazelnootbavarois, stukjes hazelnoot en chocolade



**Bosbessenbavaroise** Zachte bodem gevuld met ambachtelijk bereide room, een laag bosbessenbavarois en afgewerkt met slagroom en chocolade.



**Aardbeien bavaroise** Zachte bodem gevuld met ambachtelijke bereide en aardbeienbavaroise. Dit geheel wordt afgewerkt met slagroom en chocolaatjes.



**Banaan karamel korstbodem** Gevuld met karamelcrème en een bavaroise van banaan en bestrooid met witte chocolade, karamelblokjes en gedroogde banaan. Met slagroom en chocolaatjes



**Peren karamel vlaai** Zachte bodem gevuld met ambachtelijk bereide room, stukjes peer, perenbavarois en afgewerkt met een laagje karamel, slagroom en chocolade.



**Chocodrome** Zachte bodem met een echte chocoladeroom en stukjes chocoladesnippers.



**Irish coffee** Zachte bodem gevuld met ambachtelijk bereide room waarover een koffiebavarois komt met een vleugje whisky met cacao en slagroom.



**Kristoffelvlaai** Zachte bodem gevuld met kersenpulp, chocoladeroom en snippers chocolade. Dit geheel wordt afgewerkt met chocolaatjes en slagroom.



**Boerenjongens** Zachte bodem gevuld met ambachtelijk bereide room en rum-rozijnen. Dit geheel wordt afgewerkt met slagroom en chocolaatjes.



**Advocaatvlaai** Zachte of korstbodem gevuld met heerlijke advocaatbakkersroom. Dit geheel wordt afgewerkt met room en chocosnippers.



**Bountyvlaai** Zachte bodem gevuld met chocolade meegebakken daarop kokosbavaroise. Dit geheel wordt afgewerkt met kokos en chocolade

Heel € 15,60 / half € 8,60

## EN NOG MEER VLAAIEN



**Skivlaai kersen** Gevuld met een laag heerlijke kersen en afgewerkt met een laag verse slagroom, witte chocolade en sneeuwschuim. Hierover wordt een laagje cacao gestrooid. (ook in korstbodem!)

**Abrikozen schuimvlaai** Zachte bodem met abrikozenvulling, room en afgewerkt met witte chocolade en sneeuwschuim.

**Zwitserse roomvlaai** Zachte bodem gevuld met ambachtelijk bereide room, afgewerkt met hazelnootkrokant en chocolaatjes.

**Appeltaartvlaai** Zachte bodem gevuld met appelpulp en rozijnen en stroken deeg. In zijn geheel gebakken zoals een ambachtelijke appeltaart.

**Cappuccino vlaai** Zachte bodem gevuld met ambachtelijk bereide en koffiebavarois met mokkali-keur. Dit geheel wordt afgewerkt met cacao

**Cheesecake vlaai** Harde wenerbodem waarin meegebakken cheesecake met kaneelbolletjes. Daarop een kaneelbavarois en karamel.

Heel € 15,25 / half € 8,50

**Tompouce** Korstbodem gevuld met tompoucecrème. Bovenop stukken tompoucedeg, slagroom en chocolade

**Skivlaai appel** Korstbodem gevuld met appel, rum en rozijnen. Afgewerkt met room en hazelnootschuimbrokken met poedersuiker

**Bossche bol** Zachte bodem met neutrale bavarois afgewerkt met kleine Bossche bolletjes en chocolade snippers.

Heel € 15,60 / half € 8,60

