

Fruitvlaaien



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



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.



Vers fruitvlaai Deze bodem is gevuld met ambachtelijk bereide room en afgewerkt met seizoensfruit. Op korst en zachte bodem. (alleen in het seizoen!)



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

Alle fruitvlaaien:

Zachte bodem € 15,40 / korstbodem € 16,10

Zachte bodem half € 8,50 / Korstbodem half € 9,-

Seizoensvlaaien



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



Verse aardbeien op zachte bodem Heel € 18,50 / half € 10,25 (0,50 extra slagroom)



Aardbeien in midden en rand slagroom op zachte bodem. Heel € 16,- / half € 8,25



Kruisbessen schuim vlaai op zachte bodem Heel € 16,10 / half € 8,75

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

Heel € 15,75 / half € 8,75

Rijstevlaaien



Rijstevlaai de luxe

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

heel € 15,40 / half € 8,75



Kersenrijst de Luxe

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

heel € 15,40 / half € 8,75

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 € 10,95 / half € 6,25



Onze toppers



Oma's vlaai

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

Bekroond in 2018 met goud

Heel € 16,25 / half € 9,-



Opa's vlaai

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

Heel € 16,25 / half € 9,-



Spaanse vlaai

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

Korstbodem heel € 16,50 / half € 9,25

Zachte bodem heel € 16,10 / half 8,85



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 € 16,25 / half € 9,-



Appelcitroenvlaai

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

Heel € 15,75 / half € 8,75

Bestellen van losse punten kan ook, van de meest gangbare vlaaien.

Vraag naar de mogelijkheden!

Luxe vlaaien



Hazelnootmokka 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 ambachtelijk bereide en aardbeienbavaroise. Dit geheel wordt afgewerkt met slagroom en chocolaatjes.



Karamelvlaai Gevuld met karamelcrème bestrooid met karamelblokjes op een harde wenerbodem



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



Brownie chocolade vlaai Zachte bodem met een echte chocoladeroom afgewerkt met Brwonies, slagroom en stukjes chocoladesnippers.



Irish coffee Zachte bodem gevuld met ambachtelijk bereide room waarover een koffiebavarois komt met een vleugje whisky. Dit geheel wordt afgewerkt 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 advocaatbakersroom. Dit geheel wordt afgewerkt met room en chocosnippers.

Heel € 16,10 / half € 9,-

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.



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 mokkalikeur. Dit geheel wordt afgewerkt met cacao

Heel € 15,75 / half € 8,75

Monchouvlaai harde bodem met monchou en kersenvulling

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 € 16,10 / half € 9,-

