

Smulsteen

Dit jaar ook weer verkrijgbaar bij ons 'de smulsteen'! De smulsteen is een uniek en verrassend thuis eten concept dat bij slagerij de Vos te verkrijgen is. De smulsteen staat feestelijk op tafel en is een goed alternatief voor gourmetten.

De smulsteen word opgemaakt voor twee personen en hoeft alleen even in de oven. De smulsteen is bij ons te koop voor €17,50. Ook is er de mogelijkheid de smulsteen te huren, hiervoor rekenen wij €15,- borg. Komt de smulsteen schoon en ongedeedd retour, krijgt u de borg terug.

Smulsteen Amerikaans:

- Gepofte aardappel met kruiden crème
- Mais
- Broccoli
- Kaas roomsaus
- Slagers beefburger

€13,49 per steen

Smulsteen Frans:

- Varkenshaas gekruid
- Harricot verts omwikkeld met spek
- Brocoli
- Aardappel wedges

€13,99 per steen

Smulsteen Boeren

- Aardappel schijfjes gekruid
- Uien en champignons
- Sperzieboontjes
- Gerookt spek
- Varkenshaas gekruid



€13,99 per steen

Smulsteen mixed grill:

- Varkenshaas gekruid
- Biefstuk gekruid
- Kipfilet gekruid
- Krieltjes met kruiden crème
- Verschillende verse groenten

€15,99 per steen

Smulsteen Beenham:

- Slagers beenham
- Beenhammetje gekruid
- Verschillende verse groenten
- Aardappel wedges
- Honing mosterd dressing

€13,99 per steen

Smulsteen verassing:

- Fantasie van de slager
- Laat u verassen!

€13,99 per steen



Korte handleiding voor het gebruik van de smulsteen

- * Het is aanbevolen de smulsteen voor gebruik uit de koelkast te halen
- * De smulsteen dient in een voorverwarmde oven gezet te worden
- * 25 tot 30 minuten garen in de oven op 180 graden
- * De houder van de smulsteen altijd op stevige ondergrond zetten
- * Het is aanbevolen ovenhandschoenen te dragen bij het eruit halen van de steen
- * De steen nooit afwassen met afwasmiddel, maar alleen heet water