



„belevingsplek  
vlaaienbakkerij“

## Welkom bij de Vlaaienbakkerij

Bakker Edo bakt op ambachtelijke wijze heerlijke verse vlaaien die het seizoen recht doen. Je kunt de vlaaien in de winkel kopen. Bestellen is aan te raden.

Natuurlijk kun je in de brasserie of op het terras ook genieten van een kopje koffie/drankje met vlaai of op reservering van een heerlijke en originele *Vlaai Tea*.

Alle vlaaien worden nog met de hand uitgerold en opgemaakt. De bakker bereidt de vullingen vers. Het graan dat wordt gebruikt, groeit vlakbij Maastricht en wordt duurzaam geteeld. Het wordt gemalen in de van Tienhovenmolen in Wolfshuis (Bemelen).

Het meeste fruit voor de vlaaien komt uit de streek. Edo gebruikt kersen en kruisbessen uit Ulvend, de appels komen uit de buurt evenals de pruimen, aardbeien en bessen die hij in het seizoen gebruikt.



„belevingsplek  
vlaaienbakkerij“

## Brasserie: Vlaai

>> Wij vertellen u aan tafel graag welke vlaai er is. Bakker Edo maakt de vlaaien met de hand en bereidt de vullingen vers. Het kan zijn dat een variant op is, maar misschien komt uw favoriete vlaai net uit de oven. Vaak bakt Edo ook chocoladetaart (€4,25).

|                                                        |       |
|--------------------------------------------------------|-------|
| Pudding kruimelvlaai, ouderwets lekker                 | €4,95 |
| Pudding speculaasvlaai                                 | €5,50 |
| Rijstevlaai, ambachtelijk bereid, niet al te zoet      | €5,50 |
| Tiramisuvlaai, feestelijke vlaai                       | €4,95 |
| Pudding kruisbesvlaai, met bessen uit de Voerstreek    | €4,95 |
| Vlaai van appels uit de streek                         | €4,95 |
| Kersenvlaai van Limburgse morellen (licht zure kersen) | €5,50 |
| Abrikozenvlaai                                         | €4,95 |
| Portie slagroom                                        | €0,95 |

Van het seizoen:  
Speculaasvlaai met vanille-ijs  
en slagroom €9,95



„belevingsplek  
vlaaienbakkerij“

## Brasserie: Dranken

|                                        |             |
|----------------------------------------|-------------|
| Koffie                                 | €3,25       |
| Cappuccino                             | €3,50       |
| Koffie verkeerd                        | €3,75       |
| Cappuccino/koffie verkeerd plantaardig | €3,75       |
| Espresso/ dubbele espresso             | €3,25/€4,50 |
| Thee/ yogi tea                         | €3,25       |
| Verse gember thee                      | €4,25       |
| Streek appelsap                        | €3,50       |
| Chocomel/ Chocomel plantaardig         | €3,95       |
| Bronwater San Pellegrino               | €3,00       |
| San Pellegrino sinas frisdrank         | €3,50       |
| San Pellegrino citroen frisdrank       | €3,50       |
| San Pellegrino bloedsinasappel fris    | €3,50       |
| Ice tea (limoen/perzik/ limoen-gember) | €3,50       |

Onze dranken zijn veelal biologisch  
en/of *fairtrade* of uit de streek.



„belevingsplek  
vlaaienbakkerij“

# Ijskaart

>> Wij serveren het ambachtelijke ijs van de Gelato Farm uit Teuven. Het ijs wordt bereid met biologische melk.

**Van het seizoen:**

Speculaasvlaai met vanille-ijs & slagroom 9,95

*Suggesties van de bakker:*

Choco-brownie taart met kersen-ijs & slagroom €9,15

Vegan gebakje met vegan vanille-ijs €7,90

*Je eigen draai:*

Vlaai of taart naar keuze met ijs naar keuze & slagroom

Los bakje ijs (130ml)

Smaken: vanille, chocolade, stracciatella, aardbei,  
kers, mokka, yoghurt met bosvruchten,  
citroensorbet €3,95

Portie slagroom €0,95



„belevingsplek  
vlaaienbakkerij“

## ‘Vlaai Tea’

>> Bakker Edo’s variant op de high tea. Neem de tijd om te genieten van diverse soorten vlaai in kleine puntjes met daarbij een variatie aan bijzondere biologische theesmaken. De bakker presenteert er altijd nog iets extra lekkers zoets erbij zoals huisgemaakte brownie of cake. Zeer geschikt voor de zoetekauw met keuzestress. Vlaai tea €22,50 p.p.  
*(Alleen op reservering, beperkte beschikbaarheid in drukke periodes)*

## Vegan en glutenvrij

Naast onze eigen vlaai en taart bieden wij een vegan en glutenvrij alternatief aan. Omdat wij geen glutenvrije producten in onze ovens kunnen maken, kopen wij deze producten in. Vraag naar het aanbod van de dag. €4,95



„belevingsplek  
vlaaienbakkerij“

## Bestellijst ambachtelijke vlaaien

>> Wil je er zeker van zijn dat jouw favoriete smaak of maat vlaai er is, bestel dan uiterlijk 1 dag van tevoren. Bij voorkeur via app/sms 0644168140.

*22 cm/ 28 cm*

|                                                    |                |
|----------------------------------------------------|----------------|
| Rijstevlaai, ambachtelijk bereid & niet te zoet    | €15,75/ €19,75 |
| Puddingspeculaasvlaai                              | €15,75/ €19,75 |
| Puddingkruimelvlaai, ouderwets lekker & zoet       | €14,95/ €18,95 |
| Puddingkruisbessen, met bessen uit de Voerstreek   | €14,95/ €18,95 |
| Kersenvlaai (Limburgse morellen/licht zure kersen) | €15,75/ €19,75 |
| Appelvlaai van streekappels                        | €14,95/ €18,95 |
| Abrikozenvlaai                                     | €14,95/ €18,95 |

Vlaaiendraagtas €0,50 - extra vlaaiendoos €0,50

De fruitvlaaien kunnen gebakken worden met kruimels erop of een gesuikerd deegdakje/deegreepjes. Er kan ook een laagje pudding onder. Let op: Halve vlaaien (€7,95/€9,95) en puntjes (€4,95) zijn uitsluitend vooraf op bestelling mogelijk.

De rijstevlaai kan niet als halve vlaai besteld worden.



„belevingsplek  
vlaaienbakkerij“

## Bakkerij

>> Bakker Edo is een gepassioneerd bakker. Vanuit gevoel en vakmanschap bakt hij heerlijke vlaaien die het seizoen recht doen. Het bloem en meel dat wij gebruiken, groeit in Maastricht en wordt nog geen 10 km bij ons vandaan gemalen in de van Tienhovenmolen. Het vlaaiendeeg wordt verrijkt met Limburgse honing. Het meeste fruit voor de vlaaien komt uit de streek.

## Bestellen

Edo rolt elke vlaai nog met de hand uit en maakt de fruitvullingen zelf. Een ambachtelijk proces, dat wel veel tijd kost. Hij bakt eerst de bestellingen en daarna bakt hij verder voor de winkel.

Wilt u er zeker van zijn dat uw favoriete vlaai er is, bestel dan op tijd. Bestel vlaai voor de volgende dag uiterlijk om 23:00 uur de avond van tevoren per app/sms 0644168140.



„belevingsplek  
vlaaienbakkerij“

## Allergenen

>> Bakker Edo bakt verse broden, vlaaien en aanverwante bakkersproducten. Hierbij gebruikt hij verschillende ingrediënten. Deze ingrediënten kunnen allergenen bevatten. Dat zijn eiwitten die in voedsel voorkomen en een allergische reactie kunnen opwekken. Klachten kunnen ontstaan door een allergische reactie op deze allergenen.

Van 14 verschillende allergenen is het verplicht om het te vermelden als deze in voedsel zijn verwerkt. Dat zijn: 1. Glutenbevattende granen, 2. Schaaldieren, 3. Eieren, 4. Vis, 5. Pinda, 6. Soja, 7. Melk (inclusief lactose), 8. Noten, 9. Selderij, 10. Mosterd, 11. Sesamzaad, 12. Zwaveldioxide en sulfieten, 13. Lupine en 14. Weekdieren.

Wij hebben per product op een rijtje gezet welke allergenen deze bevatten. U kunt naar deze allergenenmap met complete informatie vragen bij de kassa.