



„ belevingsplek „
vlaaienbakkerij

Bestellijst ambachtelijke vlaaien

>>		22 cm/ 28 cm
	Puddingspeculaasvlaai	€13,-/ €16,50
	Puddingkruimelvlaai, ouderwets lekker en zoet	€12,50/ €16,-
	Puddingkruisbessen, met bessen uit de Voerstreek	€12,50/ €16,-
	Kersenvlaai van Limburgse morellen (licht zure kersen)	€12,50/ €16,-
	Appelvlaai van streekappels	€12,50/ €16,-
	Abrikozenvlaai	€12,50/ 16,-

De kersen, appel en abrikozenvlaai kunnen met kruimels of met een suikerdakje/deegreepjes erop en er kan ook pudding onder.

Linzevlaai, meer koekachtig deeg (zonder linzen). €14,25/ €18,-
In de variaties: abrikoos, appel of kersen.

Rijstevlaai, ambachtelijk bereid, niet te zoet €13,50/ €17,-
De rijstevlaai is intensief om te maken en daarom pas vanaf 11:00 uur af te halen.

Openingstijden winkel & Vlaaienbakkerij: Donderdag en vrijdag 11:00 - 17:00 uur & Zaterdag en zondag 9:00 - 17:00 uur. De brasserie is van donderdag t/m zondag open van 11:00 - 17:00 uur. Bestel uiterlijk 1 dag van tevoren. Bij voorkeur via app/sms 0644168140.



.. belevingsplek ..
vlaaienbakkerij

Bakkerij

>> Bakker Edo is een gepassioneerd bakker. Vanuit gevoel en vakmanschap bakt hij heerlijke speltbroden en -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.

Donderdag brooddag

Edo maakt ook graag brood. Omdat dit vrij intensief is bakt Edo de broden alleen voor donderdagmiddag (vanaf 15:00 uur afhalen). Bestellen kan in de winkel, via mail beleefhet@belevingsplek.com of per telefoon/app: 0644168140 Besteld brood kan afgehaald worden op:
Donderdag tussen 15:00 en 17:00 uur

Vlechtbrood	€3,95
Wit, bruin of volkoren	€3,00
Zadenbrood	€3,25
Mueslibrood	€4,50
Cranberry-gemberbrood	€4,50
Wit rozijnenbrood	€4,50
Stokbrood	€2,75
Harde broodjes	€0,75
Witte puntjes /rozijnenbolletjes	€0,50