



WINTERBAKKERIJ DE VELDKEUKEN OP AMELISWEERD

Vers gebakken brood, gevulde speculaas, warme vanille en kruidige punch. De geuren komen je tegemoet als je bij de Veldkeuken binnen loopt. Naast ons vaste biologische assortiment desembroden, koeken, taarten en quiches is er vanaf november extra winterlekkers verkrijgbaar. Wie niet mis wil grijpen kan vooraf bestellen. Op de website staan foto's!

DECEMBERLEKKERS

Gevulde amandelspeculaas,	200 gr.	5,5
Gevulde walnotenspeculaas	200 gr.	5,5
Amandelstaaf roomboterbladerdeeg	250 gr.	6,95
Speculaasbrok	250 gr.	3,95
Kerstbrood met spijs	400 gr.	5,75
Kerstbrood met spijs	750 gr.	10,5
Panettone	450 gr.	7,95
Panettone	750 gr.	13,95
Sinaasappel rozemarijn cake	400 gr.	9,5
Mincepies per stuk		2,95

TAARTEN (10-12 personen)

* Appeltaart	25
* Carrotcake	25
* Cheesecake	25
* Chocoladetaart	27,5
* Citroenmeringuetaart	25,00
* Dadelwalnoot	25
* Walnoten carameltaart	29,5
* Stoofperentaart met frangipane	25
* Buche de Noël (10p)	29,95
* Vegan chocoladetaart	29,95

OPENINGSTIJDEN VELDKEUKEN tot 1 april 2019

Dinsdag t/m donderdag 10.00 - 17.00 uur
Vrijdag t/m zondag 10.00 - 18.00 uur

Op 1e kerstdag is de Veldkeuken gesloten,
Op 2e kerstdag iedereen welkom 11.00 -16.00 uur.

Koningslaan 11a | 3981 HD Bunnik | 06 28106838
amelisweerd@veldkeuken.nl

BESTELLINGEN BAKKERIJ:

030-2542463 | info@veldkeuken.nl
www.veldkeuken.nl

TARTELETES Mooie kleine 1-persoons taartjes 3,95 pst, 9stuks voor 33,95

- * Upsidedown cranberrycake
- * Stoofpeer
- * Citroen meringue
- * Walnotencaramel

QUICHES 26cm

Pastinaak, belegen kaas en een spruitje	25
Paddestoelen, scarmozza, & hazelnoot	25
Pompoen met gorgonzola	25
Pastinaak Champignonpastei 1 persoons	3,9

WINTERTHEE BIJ DE VELDKEUKEN

Wil je met je collega's, vrienden of familie smaakvol het jaar afsluiten? Kom van een biologische high tea genieten vol winter-specialiteiten. Ook tijdens de kerstvakantie. Wel reserveren!

PANETTONE

De Panettone is een italiaanse delicatessie. Het is een ware krachtmeting voor de zuurdesembakker!

Dit rijk gevulde brood met veel eigeel, roomboter en vulling wordt gemaakt met zuurdesem, maar het is niet zuur. Het is meer een soort cake dan brood. De structuur is heel eigen, fluweel zacht, als het goed is kun je het brood 'plukken'. Het hele bereidingsproces neemt een paar dagen in beslag. Na het bakken moeten de panettes ondersteboven afkoelen, anders storten ze in, zo kwetsbaar is het deeg! 7,95 / 13,95

VELDKEUKEN KOOKBOEK 24,95

Lekker zelf koken en bakken? Doen! Het kookboek verkopen we in het restaurant en via onze website!

