



# DE LENTE IS IN AANTOCHT

De koeien grazen in de wei, narcissen schieten uit de grond en ook wij zoeken weer onze weg naar buiten. De lente komt eraan en dat betekent dat ook Pasen bijna voor de deur staat. Voor we het weten zoeken we, gewapend met een mandje, eieren in de tuin. Daarna is het de hoogste tijd voor een gezellige paasbrunch met vers brood en andere heerlijkheden. Het duurt nog een paar weken, maar wij brengen je alvast in hogere paassferen!

*Schrijf in  
 je agenda!*



## VRIENDINNENDAG

Wanneer?

**zaterdag 16 maart**

Organiseer een high tea of een high wine! Ideaal met onze 6 friandises.

## BEGIN VAN DE LENTE

Wanneer?

**woensdag 20 maart**

## LANDELIJKE OPSCHOONDAG

Wanneer?

**zaterdag 23 maart**



*We hebben dit jaar weer een uitgebreid paaschocolade-assortiment. Leuk om te geven en te krijgen!*



## PASEN!

Wanneer?

**zondag 31 maart**

# Nieuwtjes

# ABRIKOZEN SPECIAAL

## Welcome to the club!

**Ben jij al lid van de abrikozen speciaal fanclub? Ontvang je gepersonaliseerde fanclubkaart voor de lekkerste vlaai van Nederland en geniet van speciale clubvoordelen.**

Je krijgt **elke zesde vlaai gratis**. Koop je een halve abrikozen speciaal dan krijg je 1 punt, bij een hele abrikozen speciaal ontvang je 2 punten. Heb je 5 punten gespaard? Dan krijg je een halve abrikozen speciaal gratis. Heb je 10 punten gespaard? Dan krijg je een hele abrikozen speciaal gratis.

**Ben je je pasje vergeten?** Geen probleem, aan de hand van je gegevens kunnen we je puntensaldo aanpassen.

**De clubvoordelen op een rij:**

- > In je verjaardagsweek krijg je een abrikozen speciaal met korting.
- > Altijd de zesde abrikozen speciaal gratis.

We zien je graag in onze winkels!



**JA, IK WORD OOK GRAAG LID VAN DE FANCLUB!**

**Lever deze bon in bij onze winkel!**

**Naam:** .....

**Adres:** .....

**Telefoon:** .....

WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL

Recept

# GEVULDE EITJES MET AVOCADO- KERRIECRÈME



## Nodig:

- > 6 hardgekookte eieren
- > 3 plakjes gerookt ontbijtspek
- > 2 el pijnboompitjes (evt. extra voor de soep)
- > 6 el mayonaise
- > 1 el witte wijnazijn
- > 1 tl kerriepoeder
- > 1 tl paprikapoeder
- > peper & zout
- > 1 rijpe avocado
- > 3 takjes bieslook, fijngehakt

## Doen:

### EITJES MET KERRIECRÈME

Snijd voorzichtig het kapje van de hardgekookte eieren en haal – ook heel voorzichtig – de dooiers eruit. Meng de mayonaise, 3 eidooiers, azijn, kerriepoeder en 1,5 el geroosterde pijnboompitjes in een keukenmachine tot een glad mengsel. Proef en breng op smaak met peper en zout. Vul een spuitzak met kartelmond met de avocado-crème en vul hiermee drie eitjes en garneer ze met spekjes.

### EITJES MET AVOCADOCRÈME

Meng de avocado, 3 eidooiers en het uitgebakken spek (houd een klein beetje apart voor de garnering) in een keukenmachine tot een glad mengsel. Proef en breng op smaak met peper en zout. Vul een andere spuitzak met een (grote) ronde spuitmond met de kerrie-mayonaise en vul de andere eitjes ermee.

*Tip!*

Maak het verschil tussen de twee smaken zichtbaar door ze net iets anders te garneren.

WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL

Recept

# EIERMUFFINS



## Nodig:

### VOOR 12 STUKS

- > 6 sneetjes oud brood
- > 6 eieren
- > 6 plakjes spek of ham
- > 100 gram geraspte kaas
- > halve mok melk
- > een klein bosje bieslook
- > peper & zout
- > boter
- > een muffinvorm voor 12 stuks



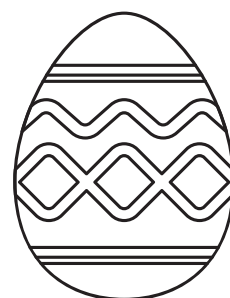
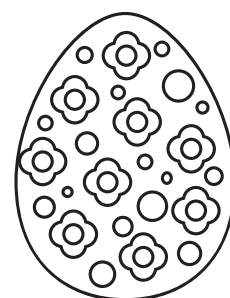
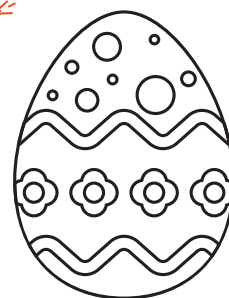
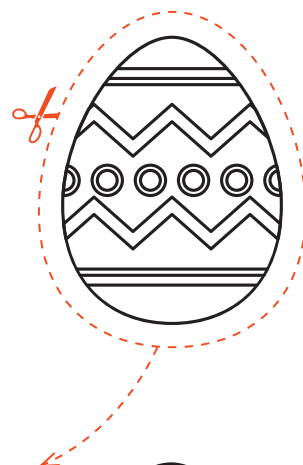
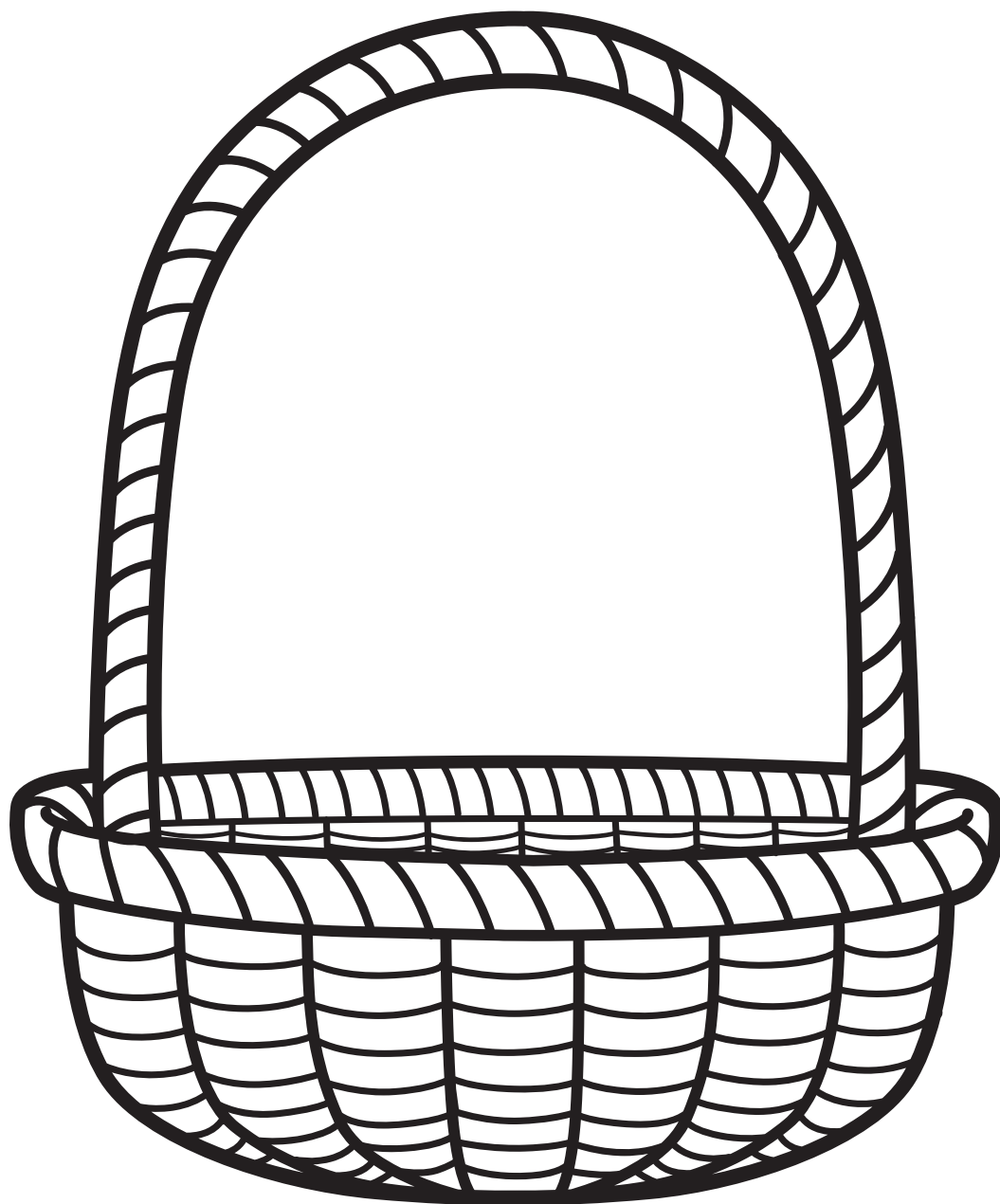
## Doen:

Snijd de korstjes van de sneetjes brood, rol ze met een deegroller platter en groter en snijd ze doormidden zodat je 12 plakjes hebt. Boter de muffinvormpjes goed in en duw de plakjes brood erin. Klop in een kom de eieren met de melk goed op. Snijd de spek of ham in kleine stukjes en snipper de bieslook. Voeg het spek, de kaas en de bieslook toe bij het eimengsel en verdeel dit over de muffinvormpjes. Bak de muffins in 20-25 minuten. Lekker met een salade!

WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL

# Kleur & Knutsel

Knutsel en kleur een paasmandje en breng je creatie naar een van onze winkels.  
Je kunt een handgemaakt schortje, een mega paashaas of een dagje Efteling winnen!



Naam:

Leeftijd:

Telefoonnummer:

WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL

Smaak van 't seizoen (4 t/m 30 maart 2024)

# ALLES VOOR DE PAASTAFEL

Bekroond met  
**GOUD**

GEKROOND DOOR  
FOODBASE



## Paasstol

Heel: € 12,50 / half: € 6,25

Gevuld met rozijnen, krenten, gekonfijt fruit en amandelspijs.



## Lente in 't bolletje

€ 3,10

Combinatie van banaan en mango.

## Klassiekers



## Briochebrood

€ 4,75



## Tulband

€ 10,40



## Lentevlaai

€ 21,90 nu € 18,50

Combinatie van mango en witte chocolade, met een cassisvulling.



## Paaskrans

€ 12,50

Zelfgespoten chocolade, ook mogelijk met jouw bedrijfslogo.



## Abrikozenteutje

€ 3,10



## Eierkoek kuiken

2 stuks (verkrijgbaar vanaf 18 maart)

€ 3,40

## Proef de lente met onze aanbiedingsbroden



## Lichtbruin

€ 3,90 nu € 3,60

(4 t/m 16 maart)



## Maistarwe

€ 4,20 nu € 3,80

(18 t/m 30 maart)

WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL

# BESTELLIJST

## PASEN



Naam:

Adres:

Telefoon:

Dag en datum:

### PAAS-TOPPERS

	PRIJS	AANTAL
Paasstol	€ 12,50	
Paasstol (half)	€ 6,25	
Paastulband	€ 10,40	
Spijsbroodjes 3 + 1 gratis	€ 7,50	
Briochebrood	€ 4,75	
Eierkoek kuiken 2 stuks	€ 3,40	
Paasmannetje	€ 1,85	
Paaskrans handgespoten chocolade	€ 12,50	

### PAASGEBAK

#### VOOR 1 PERSOON

	PRIJS	AANTAL
Lente in 't bolletje	€ 3,10	
Abrikozenteutje	€ 3,10	

#### VOOR 6 TOT 8 PERSONEN

Friandises 6 stuks	€ 9,95	
Roll it! met frambozen en aardbeien	€ 11,95	
Slagroomschnitt (voor 8 personen)	€ 18,00	

#### VOOR 10 PERSONEN

Lentevlaai Mangobavaroise met een cassisvulling	<del>€ 21,90</del> nu € 18,50	
Paaslagroomtaart	€ 28,00	
Nougatine ijstaart	€ 27,50	

### BRUNCH

	PRIJS	AANTAL
Worstenbroodjes 6 stuks	€ 11,50	
Bloembrood wit	€ 5,80	
Bloembrood bruin	€ 5,80	
Mini-broodjes deco wit 10 stuks	€ 4,30	
Mini-broodjes deco bruin 10 stuks	€ 4,30	
Mini-afbakbroodjes 6 stuks	€ 2,50	
Mini-krentenbolletjes 9 stuks	€ 4,40	
Kwarkbolletjes 6 stuks	€ 5,90	
Stokbrood halfgebakken	€ 3,00	
Maistarwe	<del>€ 4,20</del> nu € 3,80	

*Tip!*

Met onze mini's creëer je een super gezellige paastafel. Denk daarbij aan:

- > Onze mini-afbakbroodjes voor een mini-hamburger
- > Friandises voor een high tea gevoel
- > Mini-worstenbroodjes
- > Mini-krentenbollen en mini-gedecoreerde broodjes
- > Kwarkbolletjes
- > Spijsbroodjes

Bestel op

[www.bakkerijvanheeswijk.nl](http://www.bakkerijvanheeswijk.nl)

of telefonisch:

0497 78 27 11



<b>BRUIN</b>	<b>PRIJS</b>	<b>AANTAL</b>
Lichtbruin	€ 3,60	
Busbruin	€ 3,20	
Breedbruin	€ 3,60	
Kempenkorn	€ 4,10	
Casino bruin	€ 3,50	
Casino bruin rond	€ 3,50	
Tijgerbruin	€ 3,70	
Vloerbruin	€ 3,50	
Sesambruin	€ 3,60	
Bladels bruin	€ 3,90	
Ketelbrood	€ 3,80	
Fitmeergranen	€ 4,20	
Toendra	€ 4,30	
Maistarwe	<del>€ 4,20</del> nu € 3,80	
Borkels molenbrood	€ 3,40	
Pakje roggebrood	€ 2,90	

<b>WIT</b>	<b>PRIJS</b>	<b>AANTAL</b>
Buswit	€ 3,30	
Breedwit	€ 3,60	
Casino wit	€ 3,50	
Casino wit rond	€ 3,50	
Tijgerwit	€ 3,70	
Gessels granen	€ 4,10	
Speltbrood	€ 4,50	

<b>100% VOLKOREN</b>	<b>PRIJS</b>	<b>AANTAL</b>
Dommels donker	€ 4,10	
Pittenvolkoren	€ 4,10	
Fijn volkoren	€ 3,60	
Fijn volkoren sesam	€ 3,70	
Grof volkoren	€ 3,80	
Grof volkoren sesam	€ 3,90	
Grof volkoren geplet	€ 3,90	
Vloervolkoren	€ 3,70	
Desemvolkorenbrood	€ 3,90	
Bladels volkoren	€ 3,90	

<b>HALFAGEBAKKEN</b>	<b>PRIJS</b>	<b>AANTAL</b>
Turks brood	€ 3,10	
Vakantiestokje (2 stuks)	€ 3,10	
Tarwestokje (2 stuks)	€ 3,30	
Rustiek stokje (2 stuks)	€ 3,40	
Ciabatta (4 stuks)	€ 3,60	
Volkoren krokant (4 stuks)	€ 3,80	

<b>HARTIGE SNACKS</b>	<b>PRIJS</b>	<b>AANTAL</b>
Worstenbroodje	€ 2,10	
Mini-worstenbroodje	€ 1,10	
Frikandelbroodje	€ 2,90	
Kaastomaatbroodje	€ 2,90	
Saucijzenbroodje	€ 2,90	

<b>KROKANT</b>	<b>PRIJS</b>	<b>AANTAL</b>
Krokant wit	€ 0,80	
Sesam krokant	€ 0,85	
Maanzaad krokant	€ 0,85	
Volkoren krokant	€ 0,95	
Kampioentje	€ 1,15	
Ciabatta	€ 0,90	
Croissant	€ 1,40	
Pistolet wit	€ 0,80	

<b>GEBAK</b>	<b>PRIJS</b>	<b>AANTAL</b>
Chocoladebol	€ 3,00	
Nogatinegebakje	€ 3,00	
Cakegebakje	€ 3,00	
Appelteutje	€ 3,10	
Tompouce	€ 3,00	
Appelpunt	€ 2,90	

<b>VLAAIEN</b>	<b>PRIJS</b>	<b>SPECIAAL</b>	<b>AANTAL</b>
Abrikozenvlaai	€ 16,50	€ 21,90	
Pruimenvlaai	€ 16,50	€ 21,90	
Rijstevlaai	€ 16,50	€ 21,90	
Kruimelvlaai	€ 16,50	€ 21,90	
Appelstukvlaai	€ 16,50	€ 21,90	
Kersenvlaai	€ 16,50	€ 21,90	
Kersenmonchouvlaai	€ 21,90	-	

<b>ZACHTE BROODJES</b>	<b>PRIJS</b>	<b>AANTAL</b>
Broodjes rond (6 stuks)	€ 3,40	
Broodjes lang (6 stuks)	€ 3,40	
Belgisch broodje (6 stuks)	€ 3,90	
Volkorenbol (6 stuks)	€ 3,40	
Fitbol (6 stuks)	€ 4,20	
Krentenbol (6 stuks)	€ 4,50	
Mueslivoorkorenballen (4 stuks)	€ 4,25	

<b>KOEK, CAKE, KNACKERS</b>	<b>PRIJS</b>	<b>AANTAL</b>
Appelflap	€ 2,65	
Gevulde koek	€ 2,55	
Boerencake	€ 10,95	
Pauszekoeken (6 stuks)	€ 3,40	
Peperkoek	€ 4,60	
Leontientje (5 stuks)	€ 5,40	
Speltknackers (4 stuks)	€ 2,60	
Roggespeltknackers	€ 3,20	

<b>GEVULD BROOD</b>	<b>PRIJS</b>	<b>AANTAL</b>
Krentenbrood (half)	€ 3,35	
Krentenbrood (6 sneetjes)	€ 2,45	
Vruchtenvolkoren	€ 5,20	
Notenbrood	€ 3,80	