

Smaak van 't seizoen (14 oktober t/m 9 november 2024)

HEERLIJK HERFSTIG



Speculaasjes
€ 5,10



Roll it bosvruchten
€ 11,95 nu € 9,95



Schwarzwalderkirsch
€ 3,10



Lichtbruin
€ 3,60 nu € 3,30
(28 oktober t/m 9 november)



Bosvruchtenbavaroise
€ 21,90 nu € 18,00

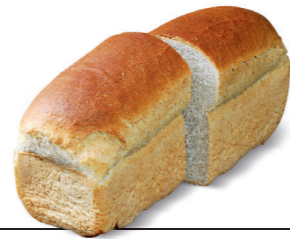


Bosvruchtententje
€ 3,10 nu € 2,95

Brood in de aanbieding



Grof volkoren
€ 3,80 nu € 3,50
(14 t/m 26 oktober)



Lichtbruin
€ 3,60 nu € 3,30
(28 oktober t/m 9 november)



OKTOBER
2024



TRAKTEREN IS EEN feestje!



Een verjaardag, jubileum of je collega's laten zien dat je ze waardeert? Wij verzorgen graag jouw traktatie, ontbijt of lunch. Onze traktaties worden dagelijks vers bereid met de beste ingrediënten. Of je nu gaat voor ambachtelijke worstenbroodjes of een feestelijke vlaai, samen maken er een feestje van.



WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL

WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL

Nieuwtjes

WERKEN BIJ BAKKERIJ VAN HEESWIJK

Deze maand lanceren wij de website www.werkenbij.bakkerijvanheeswijk.nl. Geïnteresseerd in werken bij ons? Neem een kijkje op deze website. Verhalen van onze medewerkers en vacatures vind je hier.



LEKKER GRIEZELEN!

Halloween staat voor de deur en bij Bakkerij van Heeswijk hebben we op 25, 26 en 28, 29, 30 en 31 oktober een speciaal Halloween-assortiment samengesteld. Kies jij voor een huiveringwekkende chocolade bol, een schattig spooksoesje of een griezelige muffin? Maak van jouw Halloween-feestje een smulfeestijn!



Happy hour!

Op dinsdag en donderdag bakken wij volop worstenbroodjes in Luyksgestel!

Recht uit de oven, dan zijn ze op zijn lekkerst. In oktober hebben we Happy Hour op dinsdag en donderdag, met de actie 8+2 gratis. Dus spring in de auto of op de fiets en maak je collega's blij.

Dinsdag:

tussen 9.30 en 11.30 uur

Donderdag:

tussen 10.15 en 12.15 uur

Wie ga jij trakteren?

Bel of mail ons even voor een reservatie, dan liggen ze al voor je klaar!



Recept

SALADE

MET ZELF-GEMAAKTE CROUTONS

Brood weggooien, da's natuurlijk zonde! Deze versie van een Italiaanse Panzanella kun je perfect maken met allerlei soorten oud brood. Heerlijk als bijgerecht of als (leftover)lunch mee naar het werk.

Nodig:

- > 4 sneetjes oud brood
- > 1 bakje kleine tomaatjes
- > 2 grote (of 4 kleine) geroosterde paprika's uit pot, in dunne repen
- > 1 eetlepel kappertjes
- > 1 kleine rode ui, in dunne ringetjes
- > 6 anchovisjes uit olie, klein gesneden
- > 1 teen knoflook, geperst
- > 4 eetlepels rode wijn azijn
- > olijfolie
- > 1 klein bosje verse basilicum, fijn gesneden
- > zeezout
- > vers gemalen zwarte peper
- > eventueel wat kleingesneden groene olijven

Doen:

- 1** Giet een flinke scheut olijfolie op een bakplaat. Voeg de knoflook en wat peper en zout toe. Scheur of snijd het oude brood in stukjes en hussel dit samen met de tomaatjes door het oliemengsel.
- 2** Verspreid dit over de plaat en zet deze ongeveer 20 minuten in een voorverwarmde oven op 125°C. Schep alles tussendoor een keer om en haal het uit de oven als het brood knapperig is.
- 3** Doe ondertussen de paprika, ui, kappertjes, ansjovis (desgewenst olijven), basilicum en wijnazijn in een schaal. Knijp de tomaatjes (als ze uit de oven zijn) kapot boven de schaal. Mix alles goed door elkaar.
- 4** Meng pas vlak voor serveren het gedroogde brood door de salade.



WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL

WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL