

# SMULSTENEN

## BULGAARSE SMULSTEEN



Gevuld met: Varkenshaas, paprika, aardappelwedges, courgette, broccoli

2 personen

**19.95**

## HOLLANDSE BEENHAM SMULSTEEN



Gevuld met: Beenham, haricot verts, mais, aardappelwedges

2 personen

**19.95**

## FRANSE SMULSTEEN



Gevuld met: Varkenshaas, haricot verts, broccoli, aardappelwedges

2 personen

**19.95**

## MIXED GRILL SMULSTEEN



Gevuld met: Varkenshaas, kipfilet, biefstuk

2 personen

**22.50**

- De smulsteen in voorverwarmde oven op 180° C in 25-30 minuten garen.
- Zet de houder van de smulsteen in de buurt van de oven, op een stevige ondergrond.
- Gebruik goede ovenwanten bij het uit de oven halen van de smulsteen.
- De smulsteen inclusief houder krijgt u in bruikleen, de borg hiervoor is € 10,00. Deze ontvangt u terug als de steen schoon en ongeschonden wordt teruggegeven.
- De smulsteen niet met afwasmiddel schoonmaken! Alleen heet water gebruiken voor schoonmaak.

**Slagerij Lunenburg**

Carstendijk 156 Elim Tel. 0528 - 351248

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



Blijf ook op de hoogte van ons laatste nieuws en acties!

like ons op **facebook**