

Ambacht



Van Malkenhorst  
Ambachtelijke bakkers sinds 1932

Passie  
Liefde

## Bestelling inleveren

Bestellijsten kunnen tot en met donderdag 28 maart 18.00 uur ingeleverd worden (in de winkel, via mail, telefoon of webshop).

Bestellingen vanaf €50 bezorgen wij gratis bij u thuis.

## Uw gegevens

Naam:

Adres:

Telefoon:

Ik wil mijn bestelling zaterdag 30 maart laten bezorgen.

Ik haal mijn bestelling zaterdag 30 maart vanaf 9:00 uur op.

## Onze winkels

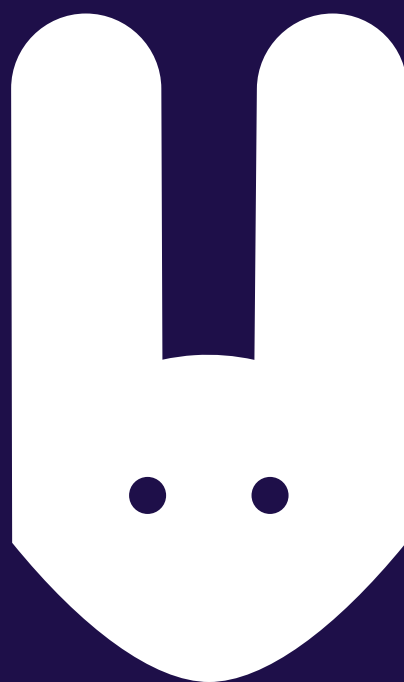


**Winkel Naaldwijk**  
Geestweg 48  
2671 ED Naaldwijk  
0174-62 55 56



**Winkel Poeldijk**  
Voorstraat 79  
2685 EK Poeldijk  
0174-24 52 37

Mail: [info@bakkerijvanmalkenhorst.nl](mailto:info@bakkerijvanmalkenhorst.nl)  
Website: [www.bakkerijvanmalkenhorst.nl](http://www.bakkerijvanmalkenhorst.nl)



Een  
heerlijk  
Pasen  
begint bij  
uw bakker

Bestellijst



Van Malkenhorst  
Ambachtelijke bakkers sinds 1932

## Ouderwets lekker

— Paasbrood	11,95
<i>Heerlijk paasbrood gevuld met noten, rozijnen en amandelspijs</i>	
— Proefstolletje	1,65
<i>Per stuk.</i>	
— Paas amandeltulband klein	5,95
— Paas amandeltulband groot	9,50

## Luxe zoete verwennerijen

— Aardbeienslof (6 - 8 personen)	10,95
<i>Koekbodem met verse aardbeien en slagroom</i>	
— Advocaatslof (6 -8 personen)	10,95
<i>Koekbodem met verse advocaat en slagroom</i>	
— Slagroomschnitte (6 - 8 personen)	9,75
<i>Luchtige cake met verse slagroom, een vulling van abrikozen en afgemaakt met heerlijke vruchten en paasversiering</i>	
— Paas crème cake (8 personen)	9,50
<i>Boerencake gevuld met crème en afgemaakt met marsepein en paasversiering</i>	
— Tropisch Paastaartje	15,95
<i>Een heerlijk taartje gevuld met mango-bavaroise en passievrucht ganache</i>	
— Schaapjestaart	15,95
<i>Taartje gevuld met aardbeien, zwitserse room en afgewerkt met macarons</i>	

## Voor bij de koffie/borrel

— Amandeleendjes	4,50
<i>Bitterkoekjes in de vorm van een eendje</i>	
— Roomboterkoekje "haasjes met chocoladedip"	6,25
— Luxe eigengemaakte kaasstengels	3,50
— Gesorteerde zoutjes	3,95
— Saucijzenhapje	0,70

## Klein gebak

— Mergpijpje Pasen	2,75
<i>Verrassend mergpijpje met een eetbaar vogelnestje erop</i>	
— Opgespoten paaskoekjes	8,75
<i>Luxe koek 12 stuks</i>	
— Petit Fours Pasen (klein gebak)	2,40
<i>Ideaal voor kinderen, per stuk</i>	
— Paas cupcake	2,25

## Ontbijt & brunch

— Eierkoek	0,70
— Eierkoek mini	0,40
— Rozijnenbol	0,70
— Mueslibolletje	0,75
— Zacht wit puntje	0,55
— Zacht wit bolletje	0,55
— Zacht wit bolletje met zaadjes	0,60
— Zacht kloosterpuntje volkoren	0,60
— Zacht kloosterpuntje met zaadjes	0,65
— Zacht tarwebolletje	0,55
— Zacht tarwebolletje met zaadjes	0,60

## Lekker bij gourmet

— Hete Westlander	3,75
<i>Focaccia met gegrilde groenten en kaas</i>	
— Uienkruier	3,75
<i>Focaccia met uien en kaas</i>	
— Stokbrood wit	<input type="checkbox"/> gesneden 1,65
— Stokbrood bruin	<input type="checkbox"/> gesneden 1,65
— Stokbrood meergranen	<input type="checkbox"/> gesneden 1,65
— Desemstokbrood	1,95

## Luxe aan de paastafel

— Breekbrood	3,50
— Busbroodje wit	0,80
— Gevlochten broodje wit	0,80
— Ontbijtbroodjes	4,50
<i>3 mini witte bolletjes, 3 mini bruine bolletjes, 2 mini rozijnenbollen en 2 mini eierkoeken</i>	

## Proeverijtjes

— Hartig proeverijtje	8,95
<i>2 saucijzenhapjes 2 kaashapjes 2 satéhapjes 2 quiches</i>	
— Zoet proeverijtje	7,95
<i>2 mokkazoenen, 2 slagroomsoesjes, 2 mini mergpijpjes en 2 opgespoten koekjes</i>	

## Harde broodjes

— Roomboter croissant	1,10
— Italiaanse bol wit	1,00
— Kaiserbroodje	0,75
— Kaiserbroodje met zaadjes	0,80
— Kampioentje	0,80
— Meergranenbolletje	0,80
— Milano	0,95
— Kaascroissant	1,60
— Ham-kaas croissant	1,70
— Diepvries croissant	1,00
— Diepvries mini-croissant	0,60

Diepvries croissants een half uur van tevoren uit de vriezer halen. Ontdooi ze op de bakplaat en bak ze 10-15 minuten af op 180°C.

## Overige wensen

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Wij bakken al 12,5 jaar voor jullie. Dat doen we met veel liefde en passie. We wensen u heerlijke Paasdagen toe! Bedankt voor jullie vertrouwen en tot ziens in onze winkels.

Wim en Mirjam en team  
Bakkerij van Malkenhorst

