



Bakker Jos

Stukgoed:

Roombroodje groot/mini
Roomcroissant groot/mini
Deense luxe groot/mini

Koeken:

Gevulde koek, oblie, bokkepoet, kozak.

Jam/Vruchten koeken:

Aardbei, kersen, perzik, ananas.

Appelgebak:

Appelrondje
Appelkanjers
Appelflap groot/mini
Appelgondel
Appelbol

Soezen:

Middelsoes
Soesjes kleine

Glutenvrij en lactosevrij gebak:

appel
mandarijn
aardbeien

Suikervrij gebak:

Appelcarree
Vlaaitje
Gevulde koek

Gebakjes:

Slagroomgebak
Vruchtengebak
Puntgebak
Bavaroise punten
Appelpunt
Appelpunt + slagroom
Tompouce
Hazelnootgebak
Mokkagebak

Lepelgebak: groot/mini

Glutenvrij gebak:

Creme/schuimgebak

Bereklaauw

Rimboe: glute/lactosevrij

kwark/appelgebak

Taarten: 10, 12, 16 of 20 pers

Slagroom, mokka, hazelnoot en vruchten

Eventueel kunnen ook halve taarten, zoals ½ slagroom + ½ mokka enz. Vruchten kan van smaak alleen met slagroom. Deze taarten kunnen alleen vanaf 12 pers.

Kindertaart:

10, 12, 16 of 20 pers

Vlaaien:

Harde wenerbodem 6-8 pers

Luxe vlaai 6 of 12 pers

Appelkruimelvlaai 8 pers

Vlaai (zandtaartdeegbodem) 6p

Schelp 6 – 8 pers

Snitten:

Slagroom, hazelnoot, mokka, vruchten, bavaroise en chipolata

Sloffen:

Kersenschuim, vruchten, bavaroise

Taarten:

Chipolatataart

Aardbeientaart met harde wener bodem 10 pers.

(alleen in het seizoen)

Bavaroise taarten: 10 of 14 pers

Aardbei, bosvruchten, sinaasappel, appelkaneel

Hazelnootschuimtaart: 8 of 12 pers

Appeltaart: 8 of 12 pers

Speltappeltaarje

Boterkoek met appel:

Geboortetaarten:

10, 12, 16 of 20 pers

Geboortebesluit groot Ø 80cm

Abraham/Sara:

Krenten-/rozijnenbrood:

Gebak

Hotelcake:

Vanille, Chocolade/vanille, Kaneel en Aardbeien

Kruidkoek:

Klein/ Groot

Ontbijtkoek:

Naturel, kandij, noten

Tulband: groot/ klein

Bolussen

Eierkoeken:

Naturel, meergranen en spelt