



Hazelnootslof

Wenerbodem gevuld met hazelnoot-bavaroise.



Kersenslof

Wenerbodem gevuld met heerlijke gebonden kersen.



Petit-fours

Minivlaaitjes in vijf smaken, geleverd per doos van 25 stuks.



Slagroomtaart rond

Geschikt voor 12 personen.



Slagroomtaart

Geschikt voor 12 personen.



Slagroomtaart groot

Geschikt voor 24 personen.



Fototaart rond

Met afbeelding naar keuze. Neem hiervoor contact met ons op.



Fototaart rechthoek

Met afbeelding naar keuze. Neem hiervoor contact met ons op.



Fototaart groot

Met afbeelding naar keuze. Neem hiervoor contact met ons op.



Gluten-lactosevrij aardbeien

Eénpersoons gluten- en lactosevrij aardbeingebackje.



Gluten-lactosevrij bosvruchten

Eénpersoons gluten- en lactosevrij bosvruchtengebakje.



Gluten-lactosevrij chocolade

Eénpersoons gluten- en lactosevrij chocoladegebakje.



Gluten-lactosevrij perziken

Eénpersoons gluten- en lactosevrij perzikgebakje.



Vegan aardbeingebackje

Eénpersoons vegan aardbeingebackje.



Suikervrij abrikozenvlaaitje

Eénpersoons suikervrij abrikozenvlaaitje.



Suikervrij kersenvlaaitje

Eénpersoons suikervrij kersenvlaaitje.



Nieuw in Zeewolde!

Dagverse Limburgse vlaaien



D-E

Koffiehuis
De Oude Bieb

Assortimentsfolder

(dus goed bewaren!)

Bestel gemakkelijk
en snel op
supervlaai.nl
Vóór 12.00 uur besteld,
morgen in huis!



Altijd verse vlaaien in onze gebaksvitrine.
Dus niet besteld? Geen nood!
Per punt, halve of hele vlaai.
In de winkel kunt u óók bestellen voor de volgende dag.

Koffiehuis De Oude Bieb is een unieke en bijzondere combinatie van koffiehuis, 2e kans boekwinkel en fairtrade cadeauwinkel in hartje Zeewolde. We hebben niet alleen de lekkerste (Douwe Egberts!) koffie en het heerlijkste gebak, alles wordt ook met aandacht en liefde gemaakt en geserveerd. Voor jou als klant en onze gast, met aandacht voor onze wereld en maatschappij.

Voel je welkom en thuis. Geniet van al het lekkers van onze kaart. Samen, om gezellig bij te kletsen of een spelletje te doen. Of alleen, met een mooi boek in één van onze comfortabele fauteuils. Kijk je ogen uit in onze gezellige huiskamer met sfeervolle vintage inrichting en spullen uit grootmoeders tijd (alles met een groen stickertje is te koop!)

D-E

Koffiehuis
De Oude Bieb

Raadhuisstraat 31
3891 EB Zeewolde
☎ 036 737 0265
supervlaai@oudebieb.nl

Kijk voor de actuele
openingstijden op:
www.oudebieb.nl

Volg ons op social media!

In overleg is het
mogelijk om
uw bestelling vanaf
7:00 uur af te halen.
Bezorgen is ook
mogelijk!

www.supervlaai.nl

Alle vlaaien worden dagelijks vers gebakken en direct bij ons bezorgd.
Met liefde en aandacht gebakken door ambachtelijke bakkerij Houwens.



Aardbeibavaroisevlaai

Zachte gistbodem met banketbakkersroom voorzien van een royale laag aardbeibavaroise.



Verse aardbeien, roombodem

Heerlijke verse aardbeien en een laag Zwitserse room op een harde wener bodem.



Verse aardbeischelp

Heerlijke verse aardbeien en een laag Zwitserse room op een harde wener bodem.



Verse aardbeivlaai de luxe

Zachte gistbodem met banketbakkersroom opgelegd met heerlijke verse aardbeien.



Luxe brownievlaai

Zachte puddingbodem gevuld met chocoladebavaroise, opgespoten en ingelegd met stukken brownie.



Oma's vlaai

Wenerbodem met een dun laagje rabarber, roombavaroise, schuimplakken en een vleugje kaneel.



Opa's vlaai

Wenerbodem gevuld met een laag kersen, roombavaroise, hazelnootschuimplakken en poedersuiker.



Perenbavaroise-caramelvlaai

Zachte puddingbodem gevuld met een royale laag perenbavaroise met daarover een dun laagje caramel.



Abrikozen-schuimvlaai

Zachte puddingbodem met abrikozenvulling, bavaroise, schuim en witte chocolade.



Advocaatbavaroisevlaai

De puddingbodem van deze vlaai is gevuld met een heerlijke laag advocaatbavaroise.



Advocaatschelp

Krokante schelp voorzien van Zwitserse room en een laag advocaatbavaroise.



Apfelstrudelvlaai

Zachte bodem met banketbakkersroom en verse appelstukjes aangemaakt met suiker en kaneel.



Rijstevlaai

Deze traditionele zachte vlaibodem wordt gevuld met zelfgekookte rijst.



Rijstevlaai de luxe

Deze traditionele rijstevlaai is royaal opgespoten en gedecoreerd met chocoladesnippers.



Ski vlaai kersen

Deze zachte bodem is gevuld met kersen met daar overheen een laagje bavaroise, schuim en cacaopoeder.



Spaanse abrikozenvlaai

Krokante schelp gevuld met Zwitserse room, abrikozen en slagroom, bestrooid met amandelschaafsel.



Appel-citroenvlaai

Bodem gevuld met appel en citroen, opgespoten en bestrooid met krokante suikeramandelen.



Appel-room-kaneelvlaai

Appelbodem gevuld met een feestelijke combinatie van Zwitserse room en kruidnoten.



Appel-victoriavlaai

Roombodem met rum, opgemaakt met frisse appels en room, afgewerkt met gebrande amandelen.



Banaankrokantvlaai

Krokante schelpbodem met Zwitserse room, bananenvavaroise, verse banaan en chocoladekrullen.



Woudvruchtenbavaroisevlaai

Deze zachte bodem is gevuld met banketbakkersroom met hierop een laag bosvruchtenbavaroise.



Zwitserse roomvlaai

Bodem met banketbakkersroom en Zwitserse room, opgespoten en bestrooid met nougatine.



Abrikozenkrumelvlaai

Krumelvlaai met een vulling van heerlijke abrikozen, afgewerkt met een laag roomboterkrumels.



Abrikozenrastervlaai

De bodem van deze vlaai is gevuld met abrikozen met hierop een raster van deeg en suiker.



Boerenjongensvlaai

Zachte puddingbodem en boerenjongensbavaroise met bovenop een spiegel van boerenjongens.



Bosschebollenvlaai

Puddingbodem met witte chocoladebavaroise, chocolade soesjes en chocoladesnippers.



Bosvruchtenschelp

Deze krokante schelp is voorzien van Zwitserse room en een laagje bosvruchten.



Caramelvlaai

Harde wenerbodem voorzien van een laagje room en caramelbavaroise met lichte zeezoutsmak.



Ananasrastervlaai

De bodem van deze vlaai is gevuld met ananas met hierop een raster van deeg en suiker.



Appelkrumelvlaai

Krumelvlaai met vulling van twee soorten appels en rozijnen, afgewerkt met roomboterkrumels.



Appelrastervlaai

Deze vlaai is gevuld met heerlijke appels, op smaak gebracht met kaneelkruiden en wat suiker.



Bourgonische krumelvlaai

Deze krumelvlaai bevat een vulling van twee soorten appels en rozijnen en een vleugje rum.



Christoffelvlaai

Zachte bodem gevuld met kersen, een laag chocoladebavaroise en bestrooid met chocolade.



Fruitvlaai

Zachte bodem gevuld met banketbakkersroom en royaal opgelegd met vers fruit.



Fruitschelp

Krokante schelp, gevuld met banketbakkersroom en royaal opgelegd met vers fruit.



Hazelnoot-mocavlaai

Wenerbodem met een laag mokkaroom en een laag hazelnootcrème bestrooid met hazelnooten.



Kersenkrumelvlaai

Krumelvlaai met een vulling van heerlijke kersen, afgewerkt met een laag roomboterkrumels.



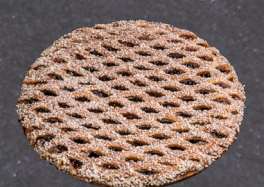
Kersenrastervlaai

De bodem van deze vlaai is gevuld met kersen met hierop een raster van deeg en suiker.



Roomkrumelvlaai

Krumelvlaai met ambachtelijk banketbakkersroom, afgewerkt met een laag roomboterkrumels.



Pruimenrastervlaai

De bodem van deze vlaai is gevuld met pruimen met hierop een raster van deeg en suiker.



Kersen-MonChouvlaai

Harde wener bodem met laag MonChou, gebonden kersen en een rand heerlijk verse MonChou.



Kersenvlaai

Kersenvlaai met zachte bodem, Zwitserse room en een laag gebonden kersen.



Kersenvlaai de luxe

Luxe opgemaakte Kersenvlaai met zachte bodem, Zwitserse room en een laag gebonden kersen.



Koffie-schuimvlaai

Schuimplakken verpakt in een heerlijke latte machiatto roomvulling op limburgse roombodem.



Appeltaartvlaai

Appeltaart met een vlaibodem, een appeltaart met een Limburgse tintje.



Aardbeibavaroiseslof

Wenerbodem gevuld met aardbeibavaroise.



Verse aardbeischelp

Wenerbodem gevuld met heerlijke verse aardbeien.



Advocaatslof

Wenerbodem gevuld met advocaatbavaroise.

Vlaaien waarin fruit is verwerkt zijn niet gegarandeerd pitvrij. In onze bakkerij worden noten en pinda's verwerkt.

seizoensproduct