



Påskekos!

- med bakervarerer på menyen



Butterfly
BAKERI OG KONDITORI



Påsken nærmer seg...

Vi feirer påsken på svært så forskjellige måter - hytteturer, skiturer, besøk til venner og kjente, storbyfeire, hjemmekos - listen kan bli svært så lang. Uansett planer eller ikke planer betyr påsken et lite pust i bakken for de aller fleste og man unner seg gjerne litt ekstra godt på matsiden!

I denne brosjyren finner du et lite utvalg av varer vi tilbyr i våre butikker, og vi har plukket ut en del produkter som kanskje egner seg i påsken!



Terteskjell

Skjellene varmes i ovnen og fylles med fiskepudding og reker i hvit saus. Enkelt og utrolig godt!

Marengsbunn

Når du får lyst på noe søtt - marengsbunnen er klar til å fylles med mye godt! F. eks. is, pisket krem, friske eller hermetiske bær & frukt, hakket mørk sjokolade

Og har du ingen planer i påsken - ta med deg din kjære eller en god venn/venninne på spasertur m/cafébesøk på påskeaften da vel! Vi stiller med ferske bakervarer og nylaget kaffe.

Velkommen til oss!



Julekake, julebrød og hvetekake

Nyt lange og gode frokoster uten stress i påsken. Egg og godt pålegg hører med. Avslutt gjerne frokosten med en god skive jule- eller hvetekake med godt smør! Julekake og hvetekake er selvfølgelig også godt på tur!

Bakern's tips!

Kjøp julekake eller hvetekake ferdig oppskåret. Putt i fryseren for å ta ut ved behov.

Spre skivene utover og de tiner superkjapt!



Eplepai og blåbærpai

Eplepai eller blåbærpai smaker alltid godt! Med litt pisket krem eller is har du en nydelig dessert etter middagen eller litt kveldskos med en god kopp kaffe.

Kjøp ferdig stekt pai og varm den før servering: ca. 10 min. i ovnen ved 180°C

Bakern's tips!

Kjøp rå pai og stek den enkelt selv: 35-40 min. i ovnen ved 180°C



Ingenting smaker så godt som...

ferskt brød til frokost!

Kaffen er nytraktet, egg og bacon er stekt, kjøkkenbordet bugner av godt pålegg å velge på, men vi vil påstå at godt brød også står for en stor del av opplevelsen!

Bakern's tips!

Prøv våre "stek selv" brød og nyt ferskt og nybakt brød til frokost og kvelds hele påsken. Fremgangsmåten står på etiketten. Ferskt brød er bare minutter unna og det skal ikke stå på utvalget:



Foccaccia

Lavkarbo brød



Havrebrød



Rustikk brød



Delikatessebrød



Loff

Landbrød



Middelhavsbrød



Grovt brytebrød



Pandabrod



stek selv • ferskt & godt • stek selv • ferskt & godt • stek selv • ferskt & godt • stek selv • ferskt & godt

Turmat i påsken?



Turmat på bålet eller grillen...

Ta med pølsebrød eller små/store hamburgerbrød i sekken sammen med grillmaten.

Boller på tur smaker alltid godt...

Enkelt å ta med i sekken. Spis bollene som de er eller del dem i to - med litt smør, syltetøy, gulost eller brunost får du et lite herremåltid!

Påskekos: vi har et stort utvalg av hveteverer & konfektkaker. Her er kun en liten "smaksprøve" på hva du finner i våre butikker. Ta turen innom og la deg friste!

Kanelstang • hvetelette • karamellkjeks • eplemuffins • store kransekakestenger



Formkaker

Formkaker... kjedelig tenker du kanskje? Men, som det meste annet - det blir hva du gjør det til!

Bakern's tips!

Skråskjær bitene, piff opp med litt pisket krem eller is, friske bær, varme bær, hermetisk frukt, vaniljesaus, vaniljekesam - bruk fantasien!

Faktum er at formkaker er "verdens" mest holdbare kaker og veldig kjekke å ha i skapet i påsken!

Førsteformkake

Eplekake med kokos

Lett eplekake

Epleformkake

Bringebærformkake

Toscaformkake

Kvikklunsjkake



Vi ønsker deg en riktig god påske!



Butterfly avd. Skjeberg

Åpningstider i påsken

Avd. Grålum

Man 2. april	07.30 - 16.30
Tirs 3. april	07.30 - 16.30
Ons 4. april	7.30 - 16.30
Påskeaften	08.00 - 14.00
Tlf.	69 14 22 80

Avd. Kråkerøy

Man 2. april	07.00 - 20.00
Tirs 3. april	07.00 - 20.00
Ons 4. april	07.00 - 18.00
Påskeaften	08.00 - 15.00
Tlf.	69 34 85 10

Avd. Skjeberg

Man 2. april	07.00 - 20.00
Tirs 3. april	07.00 - 20.00
Ons 4. april	07.00 - 18.00
Påskeaften	08.00 - 14.00
Tlf.	69 16 62 32

Avd. Tistasenter

Man 2. april	09.00 - 20.00
Tirs 3. april	09.00 - 20.00
Ons 4. april	09.00 - 20.00
Påskeaften	09.00 - 16.00
Tlf.	69 18 22 00