

Verrijk je menukaart
met de favoriete creaties van

de
bak
sas

glutenvrij • vegan opties • ambachtelijk bereid • voor horeca



de baksas blondies

glutenvrij - notenvrij

Fudgy blondies met een onweerstaanbare twist

Een heerlijke blondie met witte chocolade als basis. Met frisse frambozen voor een fruitig karakter, of met onze eigen stroopwafels en karamel voor een warme, kruidige smaakbeleving.

Zo verleidelijk dat één stukje zelden genoeg is.

oma's stroopwafelsensatie

glutenvrij - notenvrij

Een smeugige traktatie met de smaak van echte stroopwafels

Onze huisgemaakte stroopwafels vormen de basis van deze ambachtelijke creatie. We bakken ze zelf, verwerken ze samen met onze eigen stroop en voegen daar de warme smaken van karamel en kaneel aan toe.

Een vleugje nostalgie, ambacht in iedere hap en vooral: héél veel genieten.



choco-licious cheesecake

glutenvrij – notenvrij

Zacht en vol met pure chocolade

Een zijdezachte chocolade cheesecake op een browniebodem. Mooi in balans – precies het soort taart waar gasten graag nog een stukje van nemen.

Voor liefhebbers van kruidige smaken is er ook de specu-licious caramel cheesecake: een cheesecake op een speculaasbodem, royaal afgewerkt met onze eigen gezouten karamel.



opera choco mokka royal

glutenvrij

Klassiek en onweerstaanbaar lekker

Een klassieker uit de Franse patisserie, opgebouwd uit lagen amandelcake, een rijke mokkacrème en pure chocolade. De zachte cake, de luxe koffiesmaak en chocolade komen samen in een taart die iedere hap bijzonder maakt. Ook verkrijgbaar als opera ruby royal: een frisse interpretatie van de Opera, met lagen amandelcake, luchtige frambozencrème en ruby chocolade. Zacht, fruitig en verfijnd.

pistache de-luxe

glutenvrij – vegan

Romig en verrassend fris

Een combinatie van pure pistache en framboos. Tussen de zachte pistachevulling zorgt een fruitige frambozenlaag voor een verrassing. Afgewerkt met gevriesdroogde frambozen voor een subtiele bite en een elegante uitstraling.

Een feestje van zoet, fris en de volle smaak van pistache.



hemelse carrot cake

glutenvrij - vegan

Luchtig, kruidig en rijk van smaak

Een worteltaart met warme specerijen, vers geraspte wortel en knapperige walnoten. De romige frosting zorgt voor een mooie balans tussen kruidig, zacht en fris.

Een tijdloze favoriet die keer op keer in de smaak valt.



de
bak
sas

Tolhuisstraat 14 • 2171 WZ Sassenheim • 0252 - 663 154 • 06 - 53 796 526
sas@debaksas.nl • www.debaksas.nl