

“Eten van de hete steen” wat houdt dat in ?

Het eten van de hete steen is uniek in deze omgeving!

Onze gasten komen hier speciaal voor terug !

Enkele reacties van onze gasten :

- * **“We kunnen het vlees precies bakken zoals we het graag eten, heerlijk zeg”**
 - * **“Wat blijft mijn vlees tot de laatste hap lekker warm.”**
- * **“We kunnen lekker onze afgekoelde aardappeltjes en frites ook nog even op de steen opwarmen. Echt super!”**
 - * **“We vinden het geweldig, het is zo makkelijk en leuk om te doen!”**

Soms denken mensen dat het “erg veel gedoe is” of dat ze hun vlees niet zelf kunnen bakken. Ik kan u verzekeren, iedereen zal heerlijk eten van de hete steen.

U moet de steen zien als uw bord, de steen is 300 graden celcius. Hierop ligt uw stukje vlees en door middel van kleine stukjes van uw vlees af te snijden en even om en om te bakken kunt u geheel zelf bepalen hoe u uw vlees het liefste eet. Rood, medium of door bakken, alles is mogelijk.

Zeker als u uw steak graag rood eet is de steen een uitkomst. Ook dan is elke hap die u neemt heerlijk warm.

Wilt u rustig genieten van uw vlees, geen zorgen leg een stukje van de steak op uw bord en zodra u bent toegekomen aan dat stukje vlees legt u deze weer op de hete steen en snijdt u weer kleine stukjes af en eet u ook dit stukje vlees heerlijk warm op. Buiten dat het eten van de steen leuk en lekker is , is het ook nog eens goed voor de gezondheid en de slanke lijn aangezien er geen boter aan te pas komt!

Wij wensen u eet smakelijk en geniet van “het eten van de hete steen”