

Lekker buiten eten, barbecue en andere gekkigheden Wilt u nu barbecueën?

Zodra het zonnetje schijnt, zijn wij in rep en roer. Dan zorgen wij dat u altijd de in een opwelling bedachte barbecue kunt invullen. Wij hebben op voorraad diverse spiesen, lekkere hamburgers en eigengemaakte worstjes en natuurlijk ook heerlijke salades.

Wilt u een culinaire belevenis op de barbecue? Als specialist en liefhebbers van lekker vlees en barbecueën denken wij graag met u mee! Mooie grote stukken op de barbecue, wij vullen graag voor u in. Wilt u het juist bijzonder en anders?

Wat dacht u van een tapasbarbecue met kleinere proeverijtes van bijzondere producten? Wilt u gezellig en onbezorgd met een groep barbecueën?

Hiervoor hebben wij diverse uitgebalanceerde pakketten voor u samengesteld. Van lekker voordelig en basic tot volledig verzorgd. Indien gewenst kunnen wij de volledige organisatie voor u verzorgen, zoals een tapinstallatie, partytenten, meubilair, koelingen etc. Wij maken van uw partij graag een groot feest!



Hieronder vindt u een overzicht van onze pakketten.

Barbecuepakket Populair

p.p. **6⁹⁵**

- 2 stukjes saté
- 1 slagersshaslick
- 1 hamburger of worst
- 1 karbonade

Kinder barbecue-pakket

p.p. **4⁹⁵**

- Kinderspies
- Kipburger
- Hamburger
- Barbecueworst of drumstick

Barbecueparty All-in

3 stukjes p.p. **10.95**
4 stukjes p.p. **12.25**
5 stukjes p.p. **13.50**

- 3,4 of 5 stukjes vlees p.p. keuze uit:
- Shaslick
- Hamburger
- Barbecueworstje
- Gemarineerd filetlapje/kipfilet
- Hawaiispies
- Kipdrumstick
- Sparerib
- Portie saté
- 3 soorten salades
- 3 soorten sausjes
- Kruidenboter en stokbrood

Salades en sauzen

p.p. **5⁹⁸**

- Salades
- Barbecue rauwkost
- Rundvleessalade
- Kartoffelsalade
- Vers fruitsalade
- Scharrel-eisalade
- Stokbrood en kruidenboter
- 3 sausjes, 200 gram salade, 80 gram saus p.p.

Kijkt u ook eens bij onze barbecuespecialiteiten.

www.veldman.keurslager.nl

Barbecuepakket De Luxe

p.p. **9⁹⁵**

- 2 stukjes saté
- 1 slagersshaslick
- 1 barbecueworst of hamburger
- 1 souvlaksteak
- 1 entrecote of ribeye of pepersteak

Buurtbarbecue

p.p. **6⁹⁵**

- Portie saté of shaslick
- Hamburger
- Barbecueworstje of speklap
- Sparerib of karbonade

Het adres voor belegd broodjes

Met succes bedienen wij met onze heerlijke, ovenvers en ruim belegde broodjes vele bedrijven, organisaties en instellingen in Joure en omgeving. U heeft de keuze uit Italiaanse bollen, witte of bruine pistolet, of broodjes met beleg naar keuze.
Bel **0513-413263**



Feestje? Bedrijfsuitje? Wij vullen het graag voor u in met onze catering op maat!

Heeft u een klein feestje of een grote partij? Wij zijn u graag van dienst. Van mooie hapjesschalen tot de bijzondere smulplank tot compleet verzorgde warm en koude buffetten, vanuit de keuken van onze slagerij verzorgen wij dit graag!

Moet het bijzonder en authentiek zijn? Wat dacht u van een speenvarken aan het spit! Overleg met de slagers over de mogelijkheden.



Jubileum SPECIAL

Obe en Marijke Veldman

25 jaar slagersvakmanschap én alweer 5 jaar in Joure!

Keurslagerij Obe en Marijke Veldman

Familie bedrijven stoffig? Dat geldt zeker niet voor de Keurslagerij aan de Midstraat. Al 5 jaar lang zijn 13 medewerkers samen met Obe en Marijke Veldman in de weer om verantwoord, maar vooral lekker eten aan te bieden.

Passie voor het vak

Als jonge jongen leerde Obe Veldman de liefde voor het slagersvak kennen bij Slagerij Postma in Balk. In de 25 jaar daarna is deze liefde nooit meer overgegaan. Dit vertaalt zich in het continu bezig zijn met kwaliteit. Vanuit de slagerij wordt heel veel energie gestoken in het steeds weer beter maken van de producten. Dit wordt volgens Obe dan ook zeker beloond: "De grootste beloning is de waardering van onze klanten". En daarnaast natuurlijk de prijzen welke gewonnen worden tijdens diverse slagersvakwedstrijden, met als kers op de taart de titel: "Beste achterham van noord Nederland".

Met de tijd mee

Er is in de afgelopen jaren het nodige veranderd, de wereld verandert. Dus het assortiment en de mogelijkheden van Keurslagerij Veldman veranderen mee. Zo staan Jessica en Marijke iedere dag te koken in de Meat&Meals keuken. Zo kan iedereen die eens geen zin of tijd heeft om te koken een heerlijke vers gemaakte maaltijd halen. Vanuit de keuken van de slagerij worden ook zeer regelmatig diverse feesten en partijen voorzien van een smakelijke en feestelijke catering.



Column

Obe is Fries en een man van het veld, een baas van een kerel, zo is mij verteld.

Met zijn Marijke samen, een uniek exemplaar, verzet hij bergen, geloof me, 't is waar!

Alweer lang geleden begon zijn verhaal, een verantwoord stuk eten, dat is zijn moraal.

De band met Marijke werd al hechter en hechter, er kwam een verbond, dat maakte 't nog echter.

Geld op een balk voor een nieuw avontuur, zo werkten ze samen vol passie, vol vuur.

Het leven betekent meestal ook groeien, dus nog meer kippen, varkens en koeien.

En al hoe jammer of het ook was, ze groeiden uit hun ondernemersjas.

Ze zochten en vonden braakliggend terrein, geen slachter in Joure... daar moesten ze zijn!

Daar koken en verkopen ze gouden waar, komend april zelfs al weer 5 jaar.

Een zilveren slager versiert nu het pand! Respect hoor, en de gelukwensen van een tevreden klant!

Annie Meus

Jubileum-feest

Om de beide jubilea te vieren profiteert iedereen in Joure en omstreken 4 weken lang van extra lekker voordeel. Met als klap op de vuurpijl een GRATIS Keurslager kip in braadzak



<p>Feest bij Keurslagerij Obe & Marijke Veldman</p> <p>Heeft u alle vier aanbiedingen afgestempeld dan ontvangt u een gratis Keurslager kip in braadzak</p> <p>Rundergehakt + 4 hamburgers 7⁹⁸ Met GRATIS bakje Fiat American Dit aanbod is geldig van 4 t/m 9 april 2016.</p> <p>Schnitzels 6⁵⁰ 4 stuks uit eigen keuken Dit aanbod is geldig van 11 t/m 16 april 2016.</p> <p>Gegrilde kippenbouten 6⁹⁸ 4 stuks uit eigen keuken Dit aanbod is geldig van 18 t/m 23 april 2016.</p> <p>Hollandse kalkoen minute steaks 5⁵⁰ Met GRATIS bakje Joster salad uit eigen keuken Dit aanbod is geldig van 25 t/m 30 april 2016.</p>	<p>Feest bij Keurslagerij Obe & Marijke Veldman</p> <p>Er is Obe Veldman 25 jaar werkzaam standig slager. En te vieren we ook het bestaan van onze wij in Joure. Twee sāt vraagt om een feestje.</p> <p>Te u in april 4 weken niet van extra en heeft u alle vier slingeren van deze bekocht en af laten (dan krijgt u ook 1 Keurslager kip in elk Cadeau)</p> <p>In Marijke Veldman, slager 25 jaar in Joure</p>
---	--

Kookdemonstratie – vrijdag 15 april

Heeft u altijd al willen weten hoe u de perfecte biefstuk bakt of wilt u tips over oven-, barbecue- of grillgerechten? Stel ze gerust op vrijdag 15 april aan Fred Wielinga van Bistro Fred. Fred is de hele dag bij ons in de winkel aanwezig om u van kookinspiratie te voorzien. En wat is een kookdemonstratie zonder proeven? Niets! Dus er zijn uiteraard allerlei lekkernijen uit de slagerij te proeven! Komt u ook?



Obe en Marijke Veldman, keurslager

Midstraat 81, 8501 AG Joure
Tel. 0513-413263
www.veldman.keurslager.nl



Zoveel als mogelijk allergenenvrij

Bent u, of is één van uw gezinsleden allergisch voor melk, ei, noten of een van de andere veel voorkomende allergenen? Dan is het goed om te weten dat Keurslagerij Obe & Marijke Veldman zoveel mogelijk gebruik maakt van kruiden, waarin geen allergenen zitten. Gelukkig zijn er diverse geschikte melanges voorhanden.

Vernieuwde samenstelling

Wel neemt dit proces wat tijd in beslag. Let wel, de productie van worsten, vleeswaren, salades, maaltijden en andere vleesproducten is een belangrijke schakel in de bedrijfsvoering bij Obe & Marijke Veldman. Op dit moment wordt elk product opnieuw samengesteld. Pas als de kwaliteit en smaak optimaal zijn, dan is de nieuwe receptuur een feit. ■

De eigenwijze slager en zijn passie voor rundvlees

Als het gaat om rundvlees is het ons niet snel goed genoeg. Wij vinden dat aandacht voor de dieren, vakmanschap en traditie zaken zijn die wij hoog in het vaandel moeten houden. Daarom werken wij al 20 jaar samen met de familie Bruinsma. Op hun boerderij groeien onze runderen in alle rust op, hier krijgen de runderen een uitgebalanceerd dieet van onder andere hooi, mais en aardappelpuntjes.



Wij weten waar ons vlees vandaan komt! In al onze eigenwijsheid hebben wij ervoor gekozen alleen te werken met vrouwelijke runderen, zeer bewuste keuzes. Waardoor uw runderlapje mooi fijn van draad is, super mals en zeer zacht.

Echte toppers zijn het rundergehakt of het stoofvlees. Of wat dacht u van de specialiteiten, zoals runderrolletjes gevuld met brie, pepersteaks of een gevulde biefstuk? Stuk voor stuk een ware smaaksensatie. ■

TIP!

Bent u op zoek naar een relatiepakket of cadeau? Informeer naar de mogelijkheden!



Onze trots: droge worst

Wij maken onze droge worst al decennia lang volgens een oud, Friesch slagersrecept. De worsten worden nog op de traditionele manier gerookt op echte turf. Dit geeft, samen met zorgvuldig geselecteerde grondstoffen en kruiden, die unieke smaak. Kom zelf proeven in de winkel!

Wilt u eens variëren? Wij maken ook een Runder droge worst, droge worst met kaas, met knoflook en een hele bijzondere Canadese kruiding.



Onze wroetvarkens

Er zijn de laatste jaren veel concepten van varkensvlees op de markt gelanceerd, zeker nadat er 1 ster (dierenbescherming) varkensvlees in het schap van de supermarkt is geïntroduceerd.

Wroet varkensvlees

De meeste concepten bieden wel verbetering voor het milieu en dier, maar blijven in de traditionele stalsystemen werken. Een varkenshouder welke overstapt naar een wroetstal systeem kan dit alleen door een nieuwe stal te bouwen.

De wroetstal heeft als eerste concept een Beter Leven Ster ontvangen van de Dierenbescherming. In een wroetstal hebben de varkens meer bewegingsruimte en zorgt de dikke laag met strooisel voor een comfortabel ligbed waar de varkens op kunnen rusten. Het strooisel in onze stallen zorgt voor een plek waar de varkens lekker kunnen wroeten. Onze varkens leven in groepen van 20 tot 30 dieren, op dichte vloeren en met strooisel. In vergelijking met andere stalsystemen hebben onze varkens 25% meer ruimte om te leven! De varkens kunnen onbeperkt de hele dag door hun opnamen en daarnaast beschikken zij natuurlijk over vers water.

De leefomstandigheden van de wroetstal helpen mee aan gezonde varkens, ze worden niet gecastreerd en medicijnen worden alleen toegediend bij zieke dieren, op voorschrift van de veearts. Omdat de varkens naar hartenlust kunnen wroeten is het niet meer nodig om de staart er af te halen, omdat ze voldoende afleiding hebben bijten ze elkaar niet.

Dat wij goed voer gebruiken voor onze varkens, proeft u terug in het vlees. Er wordt zoveel mogelijk voer benut uit de regio. Iedere wroetstal heeft

een eigen menginstallatie, waardoor wij niet meer afhankelijk zijn van de grote voerfabrikanten. Het voer samenstellen gebeurt nu op de wroetstal zelf. Door het gebruik van de granen geteeld in de eigen regio wordt de kringloop bevorderd. Het streven is om de mest op eigen bedrijf en in de buurt bij de akkerbouwers uit te rijden. Door het mengen van de mest met strooisel ontstaat er een vaste mest wat beter is voor het milieu en welke positieve invloed heeft op het bodemleven.

Kip en Kalkoen, lekker verantwoord!

U kunt bij Keurslagerij Veldman terecht voor (h)eerlijke Hollandse kip van Gildehoen en voor lekkere kalkoen van de Slanke Bourgondiër!



Smulsteen

Wilt u uw gasten eens iets leuks laten ervaren? Ga voor een avondje Smulsteen! Wij vullen een bijzondere ovensteen voor u, die u thuis alleen nog maar in de oven hoeft te zetten. Kijk op onze website of vraag in de winkel naar de mogelijkheden.

Bulgaarse smulsteen

- Varkenshaas
- Aardappelwedges
- Paprika
- Courgette
- Broccoli

p.st 13⁹⁵



Amerikaanse smulsteen

- Spareribs
- Pofaardappelen
- Maïs
- Broccoli

p.st 13⁹⁵



Franse smulsteen

- Varkenshaas
- Haricot verts
- Broccoli
- Aardappelwedges

p.st 14⁹⁵



Hollandse beenham smulsteen

- Beenham
- Haricot verts
- Maïs
- Aardappelwedges

p.st 13⁹⁵



Snack-smulsteen

Gevuld met heerlijke kleine snacks

p.st 14⁹⁵



Meat&Meals

Uit de keuken van uw Keurslager

Smulplank

Feestje? Bestel de Smulplank, voor 8 personen luxe en gevarieerde hapjes.

p.p. 3⁹⁸



Hapjesschaal Gewoon

- Keuze uit: (4 hapjes p.p.)
- Eigengemaakte worstsoorten
 - Leverworst
 - Grillworst
 - Kookworst
 - Droge worst
 - Kaas
 - Asperge met ham
 - Augurk in boterhamworst

p.p. 2⁹⁸

Hapjesschaal De Luxe

- Keuze uit: (4 hapjes p.p.)
- Gevuld ei
 - Wrap met zalm en rauwkost
 - Rookvlees/brie
 - Rookvlees/ei
 - Gevulde tomaat
 - Rauwe ham met paté

p.p. 3⁹⁸

Uiteraard bespreken wij uw wensen graag en kunnen wij altijd voor een passende maatwerk invulling voor uw bijeenkomst, feest of partij zorgen!

Slecht WEER-bericht, wij hebben een GOED-bericht

p.p. 12⁵⁰

Koud en warm buffet

Wij helpen u graag bij een culinaire invulling. Wat te denken van feestelijke buffetten helemaal gericht op het seizoen, of passend bij het thema van uw feest.

Buffet 'Friese Meren'

- 2 kip- of varkenssaté
- Gehaktballen in saus
- Kippeling met saus
- 2 soorten salades
- Stokbrood
- Kruidenboter

p.p. 9⁵⁰

Stamppotbuffet 'Traditioneel'

- Boerenkool
- Zuurkool
- Hutspot
- Andijvie
- Fijne rookworst
- Hachee
- Uitgebakken spekjes
- Gehaktballen met jus
- Keuze uit seizoensgebonden stamppotjes

p.p. 15⁹⁸

Koud en warm buffet

- keuze uit: (3 soorten p.p.)
- Bami
 - Nasi
 - Rijst
 - Pindasaus
 - Saté in pindasaus
 - Babi-pangang
 - Krieltjes
 - Varkenshaas
 - Biefstuk stroganoff
 - Kip/kerrie gehaktballetjes
 - 2 salades naar keuze
 - Rauwkostsalade
 - Stokbrood/kruidenboter

Vers bereide maaltijden: Meat&Meals, de keuken van onze slagerij!

Vers, kwaliteit en betrouwbare ingrediënten, daar staan wij als slaggers om bekend. Dit mag u ook verwachten van onze heerlijke maaltijden die wij dagelijks vers in de keuken van onze slagerij koken. Of het nu gaat om Jessica's specialiteit de bijzondere stoofpotjes of Marijke's beroemde ovenschotels, alles wordt dagvers met liefde gekookt.

Omdat wij met verse ingrediënten werken en dagelijks koken zijn de maaltijden zonder toevoegingen en met minimaal zout. Daarom zijn onze verse maaltijden zo lekker en gezond, ideaal voor als u geen tijd of zin heeft om zelf te koken.

Bent u slecht ter been of bent u niet in staat om de maaltijden in de winkel te komen halen, neem dan contact met ons op om het aan huis bezorgen van de maaltijden voor u te organiseren.

