KEURSLAGERIJ DE WORSTEPINNE

bestaat 35 jaar!

KEURSLAGERIJ JUBILEUM 35 Jaar

BEWAAREXEMPLAAR

De Worstepinne, *keurslager*

Ooipoortstraat 30, Doesburg
Tel. 0313-472314
www.worstepinne.nl, info@worstepinne.nl

Verstand van lekker VLEES

WIE WE ZIJN:

Wij zijn Henk en Dinie Jansen en runnen samen met onze medewerkers Keurslagerij De Worstepinne. Sinds 1984 hebben we onze slagerij aan de Ooipoortstraat in Doesburg. Daarnaast zijn we ook een echtpaar. In dit jubileum bewaarexemplaar willen we u graag vertellen over onze bedrijfsactiviteiten. Tevens staan er leuke aanbiedingen in voor Pasen en een speciale actie op 2 mei.

WAT WE DOEN:

In ons bedrijf beoefenen we verschillende expertises van een slagerij. Wij hebben een eigen worstmakerij en verzorgen op ambachtelijke wijze de vleesverwerking en -bewerking. Daarnaast kunt u bij ons terecht voor een ruim assortiment aan barbecueproducten en huisgemaakte maaltijden. En heeft u thuis of op uw bedrijf iets te vieren, dan verzorgen wij graag de catering hiervoor.

VLEESBEWERKEN:

Het rundvlees (en kalfsvlees) komt binnen per half rund. Na het uitbenen en vliezen wordt het door ons geportioneerd en gevacumeerd zodat het 'winkelklaar' is. We laten het vlees ca. een week rijpen in de koelcel, zodat het ten goede komt aan de smaak.

ONZE DUURZAME RELATIE MET LEVERANCIERS

Boer Peter Lutke Veldhuis uit Saasveld. Deze boer heeft zijn eigen slachterij gebouwd en levert dus rechtstreeks van boer naar slagerij in voornamelijk Gelderland en Overijssel.

De gebroeders Runneboom uit Enschede. Een kleinschalige varkensvlees leverancier. Wij krijgen van Runneboom hele varkens binnen die we hier verwerken met verkoopbestemming voor de winkel. Denk dan hierbij aan de vers vlees toonbank, het vlugklaar assortiment en gehaktartikelen. Daarnaast gebruiken wij het vlees ook binnen onze eigen zouterijproductie en worstmakerij.

ONZE WORSTMAKERIJ EN ZOUTERIJ

WORSTMAKERIJ

Hoe gaat dit in zijn werk? De grondstoffen worden gesorteerd waarbij gelet wordt op vlees-vet verhouding. Er wordt gewerkt volgens vaste recepturen en de hulpstoffen, zoals kruiden en zout, worden afgewogen en toegevoegd. De grondstoffen gaan we malen en mengen om vervolgens te verwerken tot worsten. Afhankelijk van wat de gewenste worst gaat worden gaan we het proces vervolgen met het roken en/of koken van de worsten. Als eindproduct van het rookproces moet je denken aan bijvoorbeeld rookworst, kookworst en boterhamworst. Voor het kookproces aan barbecueworstjes, leverworst of grillworst.

ZOUTERIJ

In eigen beheer maken we veel producten zelf, waarbij we zo puur mogelijk onze producten willen verwerken en bewerken. Daarom gebruiken we zoveel mogelijk pure kruiden en (steeds minder) zout. We maken o.a. runderrookvlees, ooipoort rauwe ham, bacon, ontbijtspek, zuurkoolspek, casselerib. De weg van deze 'zouterijproducten' gaat als volgt: de verse stukken vlees worden gewogen en per kilo wordt er uitgerekend hoeveel zout er nodig is. Het product wordt goed ingewreven en gevacumeerd. Het product ligt ca. 2 á 3 weken in het zout, zodat het vocht, wat er van nature in zit, uit kan trekken. Dan halen we het stuk uit het vacuüm en laten we het nog één week rijpen in de pekelcel. Daarna wordt het product eventueel gerookt en is het gereed voor de verkoop.

DE GRILLERIJ

In onze slagerij maken we, naast het ambachtelijke handwerk, gebruik van verschillende machines en apparatuur, zodat wij een breed assortiment in onze winkel kunnen aanbieden. Een daarvan is de combisteamer. Deze combisteamer kunnen we inzetten voor de productie van zowel gegrilde vleeswaren als ook producten t.b.v. maaltijden en catering. Producten die gegrild worden om als vleeswaar te verkopen zijn o.a.: rosbief, runderrollade, fricandeau, mosterdrollade, Zeeuws spek, grillworst, achterham, spekrollade etc.. Wanneer wij de combisteamer gebruiken voor de productie van maaltijden moet u denken aan spareribs, hele kippen, kippenpoten, vleugels met piripirisaus, speklapjes, gehaktballen, drumsticks, Doesburgse böllekes.

1984 - 2019

Als we terugkijken op 35 jaar Worstepinne zijn er veel ontwikkelingen geweest. Naast de persoonlijke ontwikkelingen is ons assortiment ook niet stil blijven staan.

De assortimentsverandering heeft te maken met verandering in leefgewoonten, eetmomenten en cultuurverandering. Dat betekent dat we mee zijn gegaan in de tijd door o.a. het verzorgen op locatie van barbecuefeestjes, buffetten thuis of op het werk, verjaardagen of huwelijksfeesten, maar ook het verzorgen van maaltijden.

In deze jubileumuitgave treft u diverse mooie voorbeelden aan.

KIJKJE IN DE KEUKEN

Tijdens 'de week van de slager' of op een 'open dag' bent u van harte welkom om bij ons een kijkje in de keuken te komen nemen. Dan nemen wij alle tijd voor u om meer te vertellen over ons slagersambacht.

WEEK VAN DE SLAGER

TROTS

Heeft u onze droge worst al eens geprobeerd? Wij zijn erg trots op de droge worst die wij in eigen huis maken. De naam droge worst zegt het al, deze worst wordt dus gedroogd en is verkrijgbaar in drie smaken: naturel, peper en knoflook met rode wijn.

ONS BEDRIJF EN ONZE PASSIE

HENK EN DINIE DELEN DEZELFDE PASSIE

'We vinden het geweldig om samen een eigen bedrijf te runnen met elk een eigen taak. Om hier samen over te sparren en hier samen een verantwoording voor te dragen. Het maken van verantwoorde ambachtelijke producten in je eigen worstmakerij en keuken. Zelf te bepalen welke richting je inslaat. Leren van je fouten en nieuwe keuzes maken. Ook de verantwoording voelen voor de boterham van je medewerkers.

Alles optellende zouden we ons geen ander leven kunnen voorstellen dan samen werken in ons bedrijf en samen werken aan de ontwikkeling van ons bedrijf.'

WAAROM WE KEURSLAGER ZIJN

Wij zijn lid van de Vereniging van Keurslagers. Een vereniging waar ook een verantwoordelijkheid bij hoort. De kwaliteit van je producten, de hygiëne-eisen, deelname aan landelijke acties, lid zijn van de OGK (werkgroep Oost-Gelderse Keurslagers) met 1x per maand een bijeenkomst met hierin een specialistisch thema. Denk hierbij dan aan bijvoorbeeld de productkeuring, een lezing van een notaris of excursies naar andere Keurslagerijen. Jaarlijks krijgt ons bedrijf 3 onverwachte controles, namelijk de bedrijfskeuring, de hygiënekeuring en de mystery guest. Scoor je onvoldoende, heb je een probleem. Aangesloten zijn als Keurslager bij de vereniging houdt je scherp en is leerzaam. Bent u nieuwsgierig hoe een keuringsrapport eruitziet? Kom gerust het rapport in de winkel inzien.

WAT HEBBEN WE O.A. IN HUIS

OPGEMAAKTE SALADES

- Rundvleessalade
- Kip Hawaï salade
- Zalmsalade

De schotels worden rondom gegarneerd met bijbehorende garnituur.
Te bestellen vanaf 4 personen.

Prijs p.p. vanaf **6,50**

HAPJESSCHOTEL

Bestaande uit o.a. katenspek met ananasrolletje, gebraden gehaktballetje met zontomaatje, gevulde eitjes, wraprolletjes, doesburgse böllekes, snijworst puntjes met kaas etc.
Te bestellen vanaf 40 stuks.

Prijs per hapje **0,90**

ABRAHAM OF SARA?

Hoe leuk is het om een Abraham of Sara in een vleesvorm te geven… of zelf te krijgen. Alle producten kunnen nog worden ingevroren.

Leverbaar vanaf **40,00**

GOURMET

Wij kunnen voor u een gourmetschotel op maat maken, maar onze standaard gourmetschotel bestaat uit 300 gram vlees, uiteraard keurig op maat gesneden: ontbijtspek, kipfilet, slavinkje, biefstukje, varkensschnitzeltje, varkenshaas of kalkoen medaillons, shoarmavlees, hamburgertje of worstje. De prijs voor ons standaardpakket is

p.p. **6,95**

Ook kunnen we uw gourmet helemaal compleet maken met diverse salades, sausjes, stokbrood met kruidenboter en bakgroente.
Prijs voor het 'compleetpakket' is

p.p. **12,95**

‘BUFFETTERIJ’

SALADE BUFFET

- Rundvleessalade
- Zalmsalade
- Kip-Hawaï salade
- Beenhamsalade
- Rauwkostsalade
- Stokbrood
- Kruidenboter

Prijs p.p. **9,00**

KOUD BUFFET 1 STER

Salades:

- Rundvleessalade
- Zalmsalade
- Kip-Hawaï salade

Schotels:

- Rauwe ham met meloen
- Gebraden fricandeau met ananas
- Achterham met asperges
- Paté met fruitgarnering
- Stokbrood met kruidenboter.

Prijs p.p. **11,00**

HANZEBUFFET

- Rundvleessalade
- Kip-Hawaï salade
- Saté
- kippenpoot
- ketjapballetjes
- Stokbrood met kruidenboter

Prijs p.p. **13,00**

KOUD EN WARM BUFFET 2 STERREN

Salades:

- Rundvleessalade
- Zalmsalade
- Kip-Hawaï salade
- Beenhamsalade

Schotels:

- Rauwe ham met meloen
- Gebraden fricandeau met ananas
- Achterham met asperges
- Gebraden rosbief, runderrollade, kalfsrollade
- Paté met fruitgarnering
- Stokbrood met kruidenboter

Warm:

- Saté met satésaus
- Gebraden drumsticks in piripirisaus
- Gehaktballetjes in ketjapsaus
- Beenham met cumberlandsaus

Prijs p.p. **17,50**

KOUD EN WARM BUFFET 3 STERREN

Salades:
- Rundvleessalade
- Zalmsalade
- Kip-Hawaï salade
- Beenhamsalade
- Rauwkostsalade

Schotels:
- Rauwe ham met meloen
- Achterham met asperge
- Fricandeau met ananas
- Kalfsfilet met tonijnsaus
- Rosbief, runderrollade, en lamsgebraad

Smeersels:
- Paté
- Likkepot
- Filet americain
- Hamtaart
- Kruidenboter
- Carpacciofilet

Vis:
- Garnalen in cocktailsaus
- Gerookte paling
- Zalm
- Zoute haring met roggebrood

Warm:
- Saté met satésaus
- Gebraden drumsticks met piripirisaus
- Gehaktballetjes in ketjapsaus
- Beenham met cumberlandsaus
- Ragout met rijst
- Stokbrood/kruidenboter.

Leverbaar vanaf 20 personen.

Prijs p.p. **21,00**

TAPASBUFFET

Salades:
- Rundvleessalade
- Kip-Hawaï salade

Warm:
- Saté met saté saus
- Gegrilde drumsticks
- Beenham met cumberlandsaus
- Ketjapballetjes
- Gegrilde spareribs

Tapas:
- Olijven
- Peppadews
- Gekruide gehaktballetjes
- Doesburgse böllekes
- Serranoham
- Zontomaatjes
- Stokbrood met kruidenboter

Prijs p.p. **17,50**

ALGEMEEN T.B.V. 'BUFFETTERIJ'

- In overleg kan samenstelling gewijzigd worden
- Prijzen zijn exclusief borden en bestek
- Leveringstijdtip in overleg
- Zondagservice 10 uur afhalen.
- Bijdrage bezorgkosten

PARTYPAN

Geschikt voor circa 8 tot 10 personen. Heerlijk als snack op een feestje.

Assortiment:
Gebraden gehaktballetjes, spareribs, kippeling, Doesburgse böllekes, mini saté, gegrilde vleugels.
Het warm maken gaat als volgt: Men neemt een vol glas heet water en giet deze op de bodem. Je zet een aluminium schaal met de producten erop en doet de stekker in het stopcontact. Binnen 20 minuten is het warm en smullen maar!
Kan ook prima fungeren als onderdeel van een maaltijd met bijvoorbeeld mosterdsoep vooraf en afsluiten met het toetjes arrangement.
Ook geschikt bij het stamppot assortiment voor een kleiner gezelschap.

Prijs **50,00**

HET PLATEAU

Een uitgebreid assortiment van 32 verschillende koude lekkernijen, gepresenteerd op een lang plateau. Dit assortiment bestaat uit rauwkostsalades, toast salades , tapas, antipasti, vis en kaas. Daarnaast worden er 2 soorten brood bijgeleverd. Alles bij elkaar genoeg voor een royale maaltijd. U zet het plateau op tafel en het genieten kan direct beginnen.

SOEPEN

Onze bekende Doesburgse mosterdsoep is al meerdere keren op vakwedstrijden bekroond met een fraaie beker. Bovendien maken wij ook onder andere champignonsoep, goulashsoep en erwtensoep.

ITALIAANS BUFFET

Koud:

- Pastasalade met tonijn, tomaat, kappertjes, ei, olijven, rucola
- Vitello: kalfsfilet met tonijnsaus met kappertjes
- Tapasplank Italiano: cacciatore, olijven, truffelsalami, zontomaatjes, peppadews, parmaham, droge-worst met rode wijn en knoflook.
- Gemengde sla
- Stokbrood, kruidenboter
- Aioli en pesto

Warm:

- Lasagne
- Popeye tagliatelli schotel met spinazie en kip
- Tortelinie pasta rijk gevuld met spekjes, champignons, paprika
- Spaghetti

Leverbaar vanaf 15 personen.

Prijs p.p **17,50**

Kan ook gecombineerd worden met heerlijke verse tomatensoep met balletjes. vooraf prijs p.p. € 2,50

STAMPPOT BUFFET 1 STER

Stamppot:

- Hutspot,
- Zuurkool
- Boerenkool

Vlees:

- Rookworst en uitgebakken spekjes

Garnituur:

- Augurken, zilveruitjes, jus en mosterd

Prijs p.p. **9,50**

STAMPPOT BUFFET 2 STERREN

Stamppot:

- Hutspot
- Zuurkool
- Boerenkool

Vlees:

- Rookworst
- Gebraden verse worst
- Uitgebakken spekjes

Garnituur:

- Augurken, zilveruitjes, jus en mosterd

Prijs p.p. **11,00**

Ook kunt u kiezen uit andere stamppotvarianten:

- Andijvie
- Rode kool
- Snijbonen
- Bietjes
- Stelen (in seizoen)

STAMPPOT BUFFET 3 STERREN

Stamppot:
- Hutspot
- Zuurkool
- Boerenkool

Vlees:
- Rookworst
- Gebraden verse worst
- Uitgebakken spekjes
- Speklapjes
- Ribbetjes
- Hachee

Garnituur:
- Augurkjes, zilveruitjes, jus en mosterd.

Leverbaar vanaf 15 personen.

Prijs p.p. **16,00**

BBQ

• DE ULTIEME BELEVING •

Wij hebben alles in huis om voor u een passende barbecue te verzorgen. Gewoon lekker buiten eten. Een barbecuepakket geschikt voor een gezin, verjaardag of een bruiloftsfeest, maar ook voor uw bedrijfsfeest. Informeer naar de mogelijkheden.

Wij stellen het barbecuepakket samen met diverse vleesproducten, goed van snit en naar wens gemarineerd. Vele soorten salades uit eigen keuken met lekkere sauzen en stokbrood en kruidenboter om het compleet te maken.

Ook bent u bij ons aan het juiste adres voor 'groot vlees' geschikt voor op de green-egg of o-fire. Een greep uit ons 'groot vlees' assortiment: picanha, rib-eye, bavette, lamsrack, spareribs en procureur voor pulled porc.

Om een kleine opsomming te geven van ons smakelijke barbecue assortiment: spiesen en burgers in veel varianten, varkens- of kalkoenhaasmedaillons, diverse worstjes, houthakkerssteak, lamskoteletjes, kipschijven, filetlapjes, karbonades, speklapjes en spareribs. Ook zalmspiesen en garnalen op stok hebben we voorradig.

Alle combinaties zijn in overleg te maken.

VOORBEELD MENU:

1. Kindermenu: worstje, kinderspies, saté, hamburger	p.p.	**4,00**
2. Karbonade, hamburger, speklapje, saté, drumstick	p.p.	**6,75**
3. Lamskotelet, shaslick, katenschijf, zwitsers worstje, golfstick	p.p.	**8,50**
4. Varkenshaassaté, biefstukspies, varkenshouthakker, blije-dijen-spies	p.p.	**7,50**

ONS BBQ JUBILEUMPAKKET

- Hamburger of baconburger
- Karbonade of varkensfiletlapje
- Drumstick of barbecueworstje
- Saté (varkens of kalkoen)
- Knoflooksaus, zigeunersaus, satésaus
- Rundvleessalade, aardappelsalade, koolsalade
- Stokbrood, kruidenboter

Leverbaar vanaf 10 personen

per persoon **9,50**

BARBECUESALADE ASSORTIMENT:

- Rundvleessalade
- Kartoffelsalade
- Rijst kerrie salade
- Komkommerrauwkostsalade
- Scharrelsalade met ei en ui
- Pastasalade kip
- Beenhamsalade
- Griekse koolsalade
- Boerenrauwkostsalade
- Tortellini pasta salade.

TIP

Lekker fris voor na uw zomerse barbecue: appeltjes in room of vers fruitsalade. Zie ook ons toetjesarrangement.

BARBECUE ALL-IN

Bij dit pakket kies je voor een compleet pakket vlees, salades en sauzen. En toch heb je alle vrijheid om je eigen pakket samen te stellen.

- 5 soorten vlees p.p. naar keuze
- 4 soorten salade naar keuze
- 4 soorten saus naar keuze
- Stokbrood, kruidenboeter en satésaus

Vanaf 10 personen

per persoon **13,50**

Bovenstaand pakket barbecue all-in kan ook besteld worden met 4 soorten vlees naar keuze (i.p.v. 5), prijs p.p. **11,75**

MAALTIJDEN

Ons maaltijdenassortiment is in de loop der jaren fors uitgebreid. Was het vroeger beperkt tot bami en nasi… nu is er een speciale maaltijdentoonbank om alles te kunnen presenteren. Bijna alle maaltijdproducten worden in onze eigen keuken bereidt met o.a. verse producten en groentes van Bas Jansen uit Brummen.
En elke week een 'maaltijd van de week' met een nieuw recept vanuit de Keurslagersorganisatie.

HET ASSORTIMENT BESTAAT O.A. UIT:

Diverse soorten stamppot, wat aangevuld kan worden met gebakken spektakels, gebraden gehaktbal, stuk rookworst , Doesburgse böllekes, hachee. En natuurlijk mag bij ons ook niet ontbreken de bami, nasi, spaghetti, macaroni, tagliatelle, lasagne, tortellini, gegrilde kip, babi pangang, kipsaté, ketjapballetjes, kip-peking.

TOETJES ARRANGEMENT:

Koud:

- Appeltjes in room
- Vers fruit salade
- Bavarois
- Slagroom
- Spekkoek
- Kwark met rode krutze
- Tiramisu

Leverbaar vanaf 15 personen.

Prijs p.p **6,75**

2 MEI JUBILEUMDAG!

35% korting op het gehele assortiment

Met uitzondering van de producten die deze week al in de reclame zijn

Paas aanbiedingen

Geldig vanaf 15 t/m 20 april 2019

Varkensfiletrollade
naar wens gekruid of gevuld

per kilo **8,50**

SPECIAL
Kings Ball

per stuk **1,85**

TROTS VAN DE KEURSLAGER
Lamsbraadstuk

100 gram **2,55**

VLEESWARENSPECIAL
Gegrilde kalfsrollade

100 gram **2,95**

KEURSLAGERSKOOPJE
Katen-paashaasjes

3 stuks **7,95**

KEURSLAGER CULINAIR
Snijbonenstamppot

500 gram **4,75**

HET HELE JAAR VIEREN WE ONS
35 JARIG JUBILEUM

KEURSLAGERIJ JUBILEUM 35 Jaar

MEI
4 houthakkerssteaks
naar keuze van varken of kip
7,45

JUNI
4 varkenssaucijsjes + 4 slavinken
samen **7,45**

JULI
Biefstukspiesen + 3 saté
samen **7,45**

AUGUSTUS
4 varkensfiletlapjes + 2 hamburger
samen **7,45**

SEPTEMBER
3 gehaktballen + stuk grillworst
samen **7,45**

OKTOBER
750 gram runderriblap
7,45

NOVEMBER
Rookworst + verse worst
samen **7,45**

DECEMBER
750 gram kiprollade
7,45

Assortimentswijzigingen en prijswijzigingen voorbehouden, april 2019