

VUL HIER UW NAAM EN ADRES IN:

naam
 Adres
 Plaats
 Tel.nr.
 Medewerkster

ROLLADES	verkrijgbaar in 750-1000-1500 gram	Per 100 gram
x gram	Entrecoterollade	3,59
x gram	Runderrollade (mager)	2,69
x gram	Lenderollade	3,29
x gram	Kalfsrollade (mager)	3,59
x gram	Haasfiletrollade	1,99
x gram	Schouder/Procureurrollade	1,89
x 1000 gram	Kipdijrollade	1,99
x 500 gram	Kipdijrollade	1,99

ROLLADES	Prijs per stuk en voor 4 pers.	Per stuk
x 1000 gram	Feest filetrollade	20,90
x 1000 gram	Dorper Schouder/Procureurrollade	19,90
x 1000 gram	Carpaciorollade	26,90

GOURMET/FONDUE SCHOTELS	Per p.p.	
(alleen verkrijgbaar vanaf 2 personen)		
x pers.	Gourmetschotel de Luxe, 300 gr. p.p.	12,48
x pers.	Gourmetschotel Excellent, 300 gr. p.p.	9,48
x pers.	Fondueschotel Excellent, 300 gr. p.p.	9,48
x pers.	Salade en sauzenpakket (4-6 pers.)	21,98

GOURMET	bakjes a 200 gram	Per stuk
x stuks	Wieringerweide haasbiefstuk	13,98
x stuks	Wieringerweide kogelbiefstuk	7,48
x stuks	Japanse biefstukjes	6,98
x stuks	Biefspiesjes (6 stuks)	6,98
x stuks	Gemarineerde biefreepjes	5,98
x stuks	Biefstuk Stroganoff	5,98
x stuks	Wieringerweide kalfsoester	8,98
x stuks	Gemarineerde kalfsreepjes	7,98
x stuks	Varkenshaasmedaillons	5,98
x stuks	Katenhaasjes	6,98
x stuks	Shoarmareepjes	3,98
x stuks	Hollandse kipfilet	3,98
x stuks	Kipfilet gemarineerd	3,98
x stuks	Kipsaté (6 stuks)	4,98
x stuks	Hartige vinkjes	4,98
x stuks	Burgertjes	3,98
x stuks	Texelse lamsracks (4 stuks)	10,98
x stuks	Gem. Texelse lamsracks (4 stuks)	10,98
x stuks	Rundvleesslaatje van 200 gram	3,49
x stuks	Scharrelsalade à 200 gram	3,49

KALKOEN		
x stuks	Kalkoen gevuld met gehakt. Ovenklaar (1-5 personen)	59,95 p.st.
x stuks	Kalkoen naturel van: kilo	14,90 p.kg
x stuks	Kalkoendijen (ca. 450 gram per stuk)	10,90 p.kg
x gram	Kalkoenfilet	20,90 p.kg

LET OP - LET OP - LET OP - LET OP - LET OP - LET OP

Alle de producten die op deze lijst/folder staan kunt u vooraf bestellen, andere producten kunt u alleen direct in de winkel verkrijgen. Bent u bang om teleurgesteld te worden, haal dan uw bestelling enige dagen voor de kerstdrukke, wij verpakken het vacuum voor u zodat de kwaliteit absoluut niet vermindert!



IK KOM DE BESTELLING HALEN OP

- Vrijdag 22 december van 08.30 tot 17.00 uur
 - Zaterdag 23 december van 08.30 tot 17.00 uur
 - Zondag 24 december van 08.00 tot 15.00 uur
- 1e en 2e kerstdag zijn wij de gehele dag GESLOTEN**

IK KOM DE BESTELLING HALEN OP

- Vrijdag 29 december van 08.30 tot 18.00 uur
 - Zaterdag 30 december van 08.30 tot 15.00 uur
- Zondag 31 december zijn wij GESLOTEN**

FEEST SPECIALITEITEN		Per stuk
x stuks	Carpaccio Rosbief, 4 persoons	26,90
x stuks	Kalfsoester de luxe, 2 persoons	19,90
x stuks	Kalfsribeye in kruidenkorst, 4 persoons	45,90
x stuks	Varkenshaasmedaillon De Luxe, 2 pers.	16,90

GRILL SLEETJES	(200 gram p. st./1 pers.)	Per stuk
x stuks	Biefstuk met panchetta en pesto	9,95
x stuks	Varkenshaas met bospaddenstoel	8,95
x stuks	Kipfilet met brie en roomsaus	8,95

SMULSTEEN*	(beperkt aantal beschikbaar)	Per stuk
x stuks	Biefstuk* (voor 2 pers.)	22,98
x stuks	Varkenshaas* (voor 2 pers.)	21,98
x stuks	Kipfilet* (voor 2 pers.)	21,98
x stuks	Mixed grill* (voor 2-3 pers.)	24,98

Per steen **15,00** borg, borg retour bij heel terug bezorgen.

VLEES VOORGERECHTEN		Per stuk
x stuks	Wieringerweide Carpaccio	4,99
x stuks	Vitella Tonnato	4,99
x stuks	Gerookte Eendeborstfilet	4,99
x stuks	Snack sleetje Truffel Rosbief	4,89
x stuks	Snack sleetje Beef Tataki	4,89
x stuks	Snack sleetje Kip Cajun	4,89

SHARED DINING	(Voor 2-3 personen)	Per stuk
x stuks	Wieringerweide Carpaccio met pesto	14,98
x stuks	Wieringerweide Carpacciom met truffelmajo	14,98
x stuks	Gebakken biefstuk met zoete saus	15,98
x stuks	Gebraden ribeye met truffelmayonaise	15,98
x stuks	Vitello Tonnato met tonijnmajo en kappertjes	14,98

OPGEMAakte SALADES	4-5 pers	6-8 pers
x stuks	Smalsalade	22,90 32,90
x stuks	Rundvleessalade	22,90 32,90
x stuks	Zalmsalade	34,90 49,90

PARTY EN SNACK SCHOTEL KOUD	Per stuk	
x stuks	Tapasschotel speciaal	22,95
x stuks	Tapasschotel Dorper	21,95
x stuks	Tapasschotel de luxe	21,95
x stuks	Tapas trio	8,95

PARTYSCHOTEL WARM	Per stuk	
x stuks	Party Grillschotel GROOT* (Ca. 10-12 pers)	44,95
x stuks	Grillpan (zo lang de voorraad strekt)	

Per pan 25,00 borg, Borg retour bij HEEL en COMPLEET terugbezorgen.

x stuks	Party Grillschotel KLEIN (Ca. 4-5 pers.)	22,95
---------	--	-------

* (beperkt aantal beschikbaar)

DE GEVULDE KALKOEN

Kalkoen is het traditionele gerecht bij uitstek tijdens de feestdagen. Al jaren is onze gevulde kalkoen een groot succes op vele kerstdiners. Deze kalkoen wordt door ons zelf kant en klaar gemaakt voor u en heerlijk gevuld met gekruid gehakt en groenten. Door het laagje spek op de kalkoen, hoeft u de kalkoen niet steeds te bedruipen met jus. De kalkoen is geheel omwikkeld met aluminiumfolie en wordt geleverd met een uitgebreide gebruiksaanwijzing. Zo kunt u lekker bij uw gasten blijven en bent u verzekerd van een top kerstdiner!



DE KALKOEN IS TE VERKRIJGEN IN 1 GEWICHT:

• 1 tot 5 personen, ca 3.5 tot 4.5 kilo, € 59,95 p.st.

Maar naast gevulde kalkoen, hebben wij ook verse kalkoenen van diverse gewichten vanaf 2 kilo die u naar eigen recept kunt vullen en bereiden. En natuurlijk diverse andere soorten kalkoen en Boerderijkip:

- Kalkoenfilet
- Kalkoenschnitzels
- Kalkoenbraadstuk
- Kalkoendijen ca. 450 gram per stuk
- Kiprollades 1000 gram per stuk
- Kalkoenrollade 1000 gram per stuk

Wegens krapte en onzekerheid op de pluimvee- en wildmarkt, kunnen wij helaas geen 100% leveringsgarantie geven op kalkoen- en wildproducten die na dinsdag 19 december besteld worden. Kalkoenebestellingen kunt u daarom doen tot en met dinsdag 19 december.

MEDEDELING MET BETREKKING VAN HET OPHALEN VAN UW BESTELLING.

I.v.m. de te verwachte drukte tijdens de kerstdagen hebben wij voorkeurs ophaaltijden ingesteld.

Bij het opnemen van uw bestelling krijgt u van ons een kaartje met bestelnummer. Op dit kaartje staat ook de vaste tijd aangegeven waarop u de bestelling bij voorkeur kunt ophalen. (Tip: maak van dit bestelkaartje een foto voor op uw mobiel zodat deze niet kwijt raakt!)

Zo hopen wij de te verwachten drukte te spreiden en kan iedereen rustig zijn/haar boodschappen doen.

Wij hopen van harte op uw medewerking en hele fijn feestdagen toegewenst.

Team Keurslagerij Jos Koeleman

GRAAG UW BESTELLINGEN PLAATSEN OP WWW.JOSKOELEMAN.NL

DE LEKKERSTE HAPJES

De oplossing voor ieder feestje In een handomdraai zet u de lekkerste ambachtelijke vleeshapjes op tafel voor uw gasten.

PARTY GRILLSCHOTEL GROOT

De grillschotel voor 10-12 personen met 6 soorten grillhapjes, zoals; kippeling, mini vinkjes, kipchickies, kipspiesjes, tapasspiesjes en gehaktballetjes in satésaus. Deze zitten in een aluminiumschotel die u gemakkelijk in de koelkast kunt bewaren en heel gemakkelijk in de oven kunt opwarmen. Eventueel kunt u bij ons een elektrische pan kunt lenen. Waarin u dan de schotel kunt warmen. De gebruiksaanwijzing en bereidingstijd worden meegeleverd.



PARTY GRILLSCHOTEL KLEIN

Een heerlijke grillschotel voor 4-5 personen net als de partypan, maar dan een slagje kleiner, maar wel met dezelfde grillhapjes. De gebruiksaanwijzing en bereidingstijd worden meegeleverd.



OPENINGSTIJDEN;

KERST

Maandag 18 december:	10.00 - 18.00 uur
Dinsdag 19 t/m vrijdag 22 december	08.30 - 18.00 uur
Zaterdag 23 december:	08.00 - 16.00 uur
Zondag 24 december:	08.00 - 15.00 uur
1e en 2e Kerstdag	Gesloten
Woensdag 27 december:	10.00 - 18.00 uur

OUD EN NIEUW

Vrijdag 29 december:	08.30 - 18.00 uur
Zaterdag 30 december:	08.30 - 16.00 uur
Zondag 31 december:	de gehele dag gesloten

2024

Om onze medewerkers bij te laten komen van de drukke feestdagen, zijn wij gesloten op:

Dinsdag 02 januari:	gehele dag gesloten
Woensdag 03 januari:	gehele dag gesloten



Feestelijk FIJNPROEVEN

bij Jos Koeleman, keurslager



Jos Koeleman, keurslager

Winkelcentrum De Riepel
 Schoolweg 27, Julianadorp
 Tel. 0223-200 000
 www.joskoeleman.nl



De eetideeën winkel VAN JULIANADORP

December is de feestmaand bij uitstek! Met extra aandacht voor lekkere hapjes, een feestelijke brunch of een heerlijk diner met familie of vrienden. Bij Keurslagerij Jos Koeleman vindt u weer een ruime keuze aan vlees en wildspecialiteiten, luxe vleeswaren, salades en hartige hapjes. In deze folder willen wij u enkele ideeën van de hand doen, want een lekkere brunch of heerlijk diner hoeft niet moeilijk te zijn. Onze medewerkers voorzien u graag van tips en advies..... Wij wensen u fijne feestdagen.

Team Keurslagerij Jos Koeleman

DE LEKKERSTE FEESTSPECIALITEITEN

Deze vindt u natuurlijk bij Keurslagerij Jos & Annet Koeleman. Laat u verrassen door de smaak en het gemak wat wij u bieden. Onderstaande producten zijn kant en klaar bereid in een ovenschaal en gaan naar gelang het product in de oven. U krijgt bij ieder product een uitgebreide bereidingswijze mee... Want je hoeft geen topkok te zijn om een heerlijk en feestelijk diner op tafel te kunnen zetten.

KALFSOESTER DE LUXE

2 boterzachte Wieringerweide kalfssoesters van 150 gram per stuk, fijn gekruid in een heerlijke saus met passende garnituur van bospaddenstoelen.

Per bakje/stuk, voor 2 personen

🕒 35 min. in de oven op 180°C.



KALFS RIBEYE MET KRUIDENKORST

Een overheerlijk stuk Wieringerweide kalfsribeye voorzien van fijne kruiden.

Per stuk 1000 gram voor ca. 4 pers

🕒 P. kg. 55-60 min. in de oven op 150°C.



CARPACCIO ROSBIEF

Zacht stuk Wieringerweide runder rosbief gevuld met zon- gedroogde tomaatjes, rucola sla, Parmezaanse kaas en basilicum in een zachte saus.

Per stuk 1000 gram voor ca. 4 pers

🕒 45-55 min. per kilo in voorverwarmde oven op 150°C.



VARKENSHAASMEDAILLON SPECIAAL

4 Boterzachte varkenshaasmedallions met mager spek, op een bedje van diverse groenten in een romige bospaddenstoelensaus.

Per bakje/stuk, voor 2 personen.

🕒 35 min. in de oven op 180°C.



CARPACCIO ROLLADE

Heerlijk zachte runderfiletrollade gevuld met groene pesto, oude kaas, rucola sla en pijnboompitjes

Per stuk 1000 gram voor ca. 4 pers

🕒 50 - 60 min. in de oven op 165°C of zachtjes braden.



DORPER SCHOUDERROLLADE

Net als vorig jaar hebben wij ook weer een heerlijke gevulde varkensrollade van de procureur. Een iets doorregen rollade gevuld met spek en bosui.

Per stuk, ca. 1000 à 1200 gram voor 4-5 personen

🕒 60 - 70 min. in de oven op 160°C.



FEEST FILETROLLADE

Een heerlijke filetrollade gevuld met zontomaatjes en pancetta (Italiaans mager spek)

Per stuk 1000 gram voor 4-5 pers

🕒 50 - 60 min. in de oven op 160°C.



MOOISTE RUNDVLEESSPECIALITEITEN

Voor een echt lekkere biefstuk of stuk groot vlees moet u bij Keurslagerij Jos Koeleman zijn. Wij hebben voor u het lekkerste Wieringerweide rundvlees van Schoon vleesboerderij Piet Offens. En een keur aan originele Black Angus vleesspecialiteiten in huis.

BLACK ANGUS RIB EYE

De lekkerste aan het been gerijpte ribeyes of gewoon heerlijk aan het stuk. Voor de echte vleesliefhebber, mooi doorregen dus super zacht.



BLACK ANGUS PICANHA

Het bekende stuk rosbief/staartstuk met een lekker laagje vet, wat smelt op de tong, en het vlees zijn heerlijke smaak geeft.

Per stuk ca. 1250 gram, voor 4 pers.



BLACK ANGUS BAVETTE

Welke echte vleeseter kent dit stuk nou niet? Heerlijk te bereiden als steak maar wat dacht u van de bereiding van uw eigen gehakte steaktartaar.

Per stuk ca. 800 gram



HEERLIJKE VLEESVOORGERECHTEN

Bekend in vele regionale restaurants. Onze Wieringerweide rundercarpaccio of de Wieringerweide kalfs vitello tonnato.

Maar nieuw in ons assortiment zijn de Shared Dining schotels, mooie schotels met heerlijke (voor)gerechten om te delen met 2 à 3 personen. Ook kunt u zo meerdere verschillende soorten op uw feesttafel zetten.

De Shared Dining schotels zijn te verkrijgen in de volgende smaken;

• Wieringerweide carpaccio met huisgemaakte truffelmayonaise

• Wieringerweide Carpaccio met huisgemaakte pesto mayonaise

• Gebraden rib Eye met Huisgemaakte truffelmayonaise

• Gebakken biefstuk met zoete saus en gebakken uitjes

• Vitello Tonato met tonijnmayonaise



GOURMETFEEST 2023

Wij zijn u graag van dienst....

Gourmetten is natuurlijk niet meer weg te denken met onze feestdagen. Gezellig met familie en vrienden eten bereiden aan tafel met voor ieder wat wils. Dit jaar kunt u zelf het gewenste gourmetpakket samenstellen: uw Keurslager heeft dit jaar vele soorten gourmetvlees in luxe handige bakjes per stuk verpakt. Deze bakjes zijn milieuvriendelijk en kunt u zo op de tafel zetten, wat minder ruimte inneemt en makkelijk met elkaar is uit te wisselen. Ieder bakje weegt 200 gram per stuk, een gemiddelde eter heeft voldoende aan 2 bakjes, voor Bourgondische eters adviseren wij 3 bakjes. U kunt dus zelf uitrekenen en uitkiezen welke bakjes u denkt nodig te hebben. Kies! u maar uit....

ONS ASSORTIMENT BESTAAT UIT MAAR LIEFST 18 SOORTEN:



SNACKSCHAALTJES* - AMUSE OF VOORGERECHT

BEEF TRUFFEL, zachte biefstuk met veldsla, oude kaas en huisgemaakte truffelmayonaise

BEEF TATAKI, zachte oosterse Biefstuk met sesamsaus en bosui

CARPACCIO PESTO, dun gesneden biefstuk met sla, pijnboompitjes en oude kaas



DE LEKKERSTE SCHOTELS

Natuurlijk hebben wij ook dit jaar weer onze vertrouwde gourmet- en fondueschotels voor de feestdagen. Wij hebben voor u de gourmet/fondueschotel excellent en een heerlijke gourmetschotel de luxe die net een stapje verder gaat, voor de echte Bourgondiër.

Een schotel is te bestellen vanaf 2 personen, anders adviseren wij losse bakjes.

GOURMETSCHOTEL DE LUXE

300 gram per persoon

Schitterende schotel met 7 heerlijke soorten vlees:

Wieringerweide kogelbiefstuk, Japanse biefstukjes, Wieringerweide kalfoesterste, Duitse biefstukjes, Hollandse kipfilet, Varkenshaasmedaillon en Biefstuk Stroganoff.



GOURMETSCHOTEL EXCELLENT

300 gram per persoon

Wieringerweide biefstuk, Varkenshaasmedaillon, Gemarineerde kipfilets, Mini kipsaté, Mini burgertjes, Hollandse kipfilet en gemarineerde reepjes.



FONDUESCHOTEL

300 gram per persoon

7 luxe soorten vlees voor de echte fondue:

Wieringerweide kalfoester, Gehaktballetjes, Varkenshaas, Bourgondische kipvinkjes, mini Vinkjes, Hollandse kipfilet en Wieringerweide kogelbiefstuk.



SALADE- EN SAUZENPAKKET

(alleen per pakket te bestellen)

Als extra aanvulling op uw gourmet, hebben wij dit jaar het salade- en sauzenpakket. Hierin zit voor 4-6 personen:

2 x 400 gram salade (huisgemaakte rundvleessalade en smul/scharrelsalade)

3 x 150 gram sauzen (knoflook-, burger-, en smul/joppiesaus)

3 x 100 gram smeersel (kruidenboter, heksenkaas, en oude kaas tapenade)

Wilt u zelf heerlijke salades en sauzen erbij doen? Deze hebben wij volop in onze zelfbediening voorradig.



SALADESCHOTELS

Wij hebben voor u 3 heerlijke soorten saladeschotels gesorteerd voor de feestdagen. Mooi opgemaakt en voorzien van een garnituur van heerlijke verse vleeswaren...

HUZAREN RUNDVLEESSALADE

Een ouderwetse rundvleessalade uit eigen keuken. Deze salade wordt gearneerd met lekkere vleeswaren uit eigen productie en vers fruit.



ZALMSALADE DE LUXE

Een lekkere huisgemaakte vissalade met stukjes zalm erin. Deze schotel wordt gearneerd met diverse vissoorten, augurk en Amsterdamse uitjes.



SMULSALADE

Een frisse kipsalade met gerookte kip en ei. Deze salade wordt verder gearneerd met andere heerlijke kipproducten.



TAPAS EN VLEESWARENSCHOTELS

DORPER TAPASSCHOTEL

Een sieraad op tafel met notencervelaat, sopresa salame, Spaanse serranoham, filet Americain, carpacciotapenade en romige kip en carpacciowraps



TAPASSCHOTEL DE LUXE

Een schotel met 7 soorten tapas, zoals: Spaanse Serranoham, Italiaanse Parmaham, Chorizo, Belgische notencervelaat, salamihapjes en Genova salami.



TAPASSCHOTEL SPECIAAL

Een heerlijke schotel met 7 soorten tapas, waaronder Italiaanse Parmaham, Spaanse Serranoham, Belgische notencervelaat, Genova salami aangevuld met gevulde peppadew en Griekse olijven.



TAPAS TRIO

3 heerlijke buitenlandse vleeswaren waaronder; Belgische notencervelaat, Spaanse Serranoham en Italiaanse Sopressa salami.



DE SMULSTEEN®

De sensatie, die bijna geen uitleg meer nodig heeft. De Smulsteen is een ovensteen voor 2 personen. Deze Bulgaarse steen vullen wij voor u met vlees naar keuze en diverse groenten. U kunt deze met de bijgeleverde authentieke houder zo op tafel zetten. Op en top genieten zonder veel gedoe in de keuken.

De smulstenen zijn er dit jaar in 4 variaties.



Smulsteen:
VARKENSHAAS



Smulsteen:
KIPFILET



Smulsteen:
BIEFSTUK



Smulsteen:
MIXED GRILL

* Tijdig bestellen i.v.m. het beperkte aantal stenen *
Exclusief € 15,00 borg per steen en houder

OVEN/GRILL SLEETJES

Dit jaar ook verkrijgbaar grill/ovensleetjes in de smaken Biefstuk/Panchetta, Kipfilet/Brie en Varkenshaas/Bospaddenstoel. Deze specialiteiten kunt u in de oven verwarmen en dan zo op tafel serveren.

BIEFSTUK/PANCETTA

Ovensleetje van 200 gram gevuld met biefstuk en Pancetta met pesto, carpacciokaas en een pijnboompitje. Geschikt voor 1 persoon.



VARKENSHAAS/BOSPADDENSTOEL

Ovensleetje gevuld met gemarineerde varkenshaasmedallions en bospaddenstoeltjes in een roomsausje. Geschikt voor 1 persoon.



KIPFILET/BRIE

Ovensleetje van 200 gram gevuld met gemarineerde Hollandse kipfilet met roombrie. Geschikt voor 1 persoon.



**MAKKELIJK VANUIT HUIS TE BESTELLEN OP
WWW.JOSKOELEMAN.NL**

BEKIJK MEER RECEPTEN OP KEURSLAGER.NL