



Al 60 jaar
ambacht in Maasbree



Slagerij Wijnands
Maasbree

Slagerij Wijnands 1957 - anno nu

Slagerij Wijnands is in 1957 opgericht door Wiel Wijnands. Hij was voorheen al bezig met huisslachtingen en heeft in 1957 het pand aan de Pastoor Leursstraat gekocht en is hier zijn winkel begonnen. In 1982 wordt de zaak overgenomen door René en zijn vrouw Thea Wijnands.



In de loop der jaren is de zaak ook enkele malen verbouwd en sinds 2016 is de zaak door de 3^e generatie Wilbert Wijnands overgenomen. In de loop der tijd is er veel veranderd en gaan wij nog steeds met de tijd mee. Zo is het assortiment uitgebreid met diverse kant en klaar gerechten, maaltijden en verzorgen wij ook uw compleet buffet of barbecue.

Mia Wijnands Echtgenote van de oprichter van de slagerij en inmiddels 93 jaar.

René en Thea Wijnands 2^e generatie en hebben de slagerij vele jaren geleid en zijn op hun pensioenleeftijd nog altijd enkele dagen aanwezig in de winkel.



Wilbert Wijnands 3^e generatie en al twaalf jaar actief bezig in de zaak. Als klein kind begonnen met kleine klusjes zoals het vacumeren van diverse worstsoorten tot het draaien van gehaktballen en soepballen. Na de middelbare school begonnen aan de slagingsopleiding bij SVO. Daarnaast de cursus 'Meester Worstmaker' afgerond en na enkele jaren bij collega slagers te hebben gewerkt in 2016 de zaak van zijn ouders overgenomen.

Graag willen wij u ons team van medewerkers voorstellen



Chantal Sanders:

Al 16 jaar één van onze vaste waarden. Voor de meeste klanten is zij het gezicht van de zaak. Altijd in voor een praatje met de klant en kent ook bijna iedereen, ook de kleinste gasten van naam.

Astrid Peters:

Alweer ruim een jaar versterkt zij ons verkoopteam. Ze heeft veel ervaring opgedaan bij collega slagers. Tevens is zij vanwege haar inzet als vrijwilliger bij zij-actief een bekend gezicht in Maasbree. Bij Astrid kunt u altijd terecht voor goed advies en een leuk gesprek.

Marjo Vervoort:

Nu al weer 7 jaar bij ons. Van beroep is Marjo kok. Zij kan u dan ook van een goed bereidingsadvies en nuttige tips voorzien.

Eljo van Mulken:

Al 21 jaar bij ons en een ware kookliefhebster. Zij kan u als geen ander adviseren en leuke tips geven over de bereiding van een heerlijk stukje vlees.

Ons uitgebreide vleesassortiment

Varkensvlees

Sinds augustus 2016 zijn wij overgestapt op het varkensvlees dat wordt verkocht onder de naam Ruyghveen. In het achterland van de Limburgse Peel is een unieke, lokale samenwerking tussen vier varkenshouders, een slager en een slachter ontstaan. Samen maken ze zich sterk voor het concept Ruyghveen, vlees met peelkarakter.



Het doel?

U laten genieten van een lekker en kwalitatief stuk vlees van varkens die zijn geboren, opgegroeid en verwerkt in de Peel. Transparantie in de complete keten is daarbij de leidraad. Van big tot braadworst; varkenshouders, slachter en slager zijn bekend. U weet dus precies wat voor vlees er op uw bord ligt. Op deze manier kunnen wij het vertrouwen van u als consument in ons ook waarmaken.

Ruyghveen, vlees met peelkarakter:

- Heerlijke smaak
- Kwaliteitsvlees
- Goede houdbaarheid
- Lokale boeren - uit de peel - uit Heibloem - Roggel - Panningen en Sevenum
- Ambacht
- Peelgevoel: ruig - karakteristiek - ongerept - traditie

Rundvlees

Voor ons rundvlees hebben wij nog een eigen mester. Deze mest het rund op de juiste rijpheid, waarna het geslacht wordt en wij het zelf verwerken tot mooie lapjes vlees.

Wij slachten uitsluitend Belgische Blauwe runderen, omdat wij van mening zijn dat dit een heerlijk mals stukje vlees is.

Kip

Onze kip komt van een poelier uit Venlo. Naar wens is ook biologische of scharrelkip op bestelling verkrijgbaar. Wij hebben ook diverse specialiteiten van kip in de toonbank op voorraad voor u.



RUYGHVEEN
VLEES MET PEELKARAKTER



Ook vindt u bij ons Tante Door kip in de toonbank. Deze kip is 100% Hollands en groeit op met een natuurlijk dag- en nachtritme. Deze kip beschikt continue over vers water en graan. Daarnaast is de kipfilet antibioticavrij.



Worstmakerij

Van onze worstsoorten en vleeswaren komt 80-85% uit eigen worstmakerij. Dat wil dus zeggen dat bijna al onze producten ambachtelijk bereid worden en dus ook een eigen karakteristieke smaak hebben. Wist u dat wij nog in een ouderwetse rookkast onze rauwe hammen, hampunt, rookworst en rookvlees op bedje van beukenkrullen roken?

Enkele toppers

- Metworst
- Gekookte ham
- Gebraden gehakt
- Grillworst

Onze producten worden regelmatig gekeurd door TNO Voeding en door Het Worstmakers Gilde. Bij de laatste keuring hebben onder andere de volgende producten goud gescoord:

- Runderrookvlees
- Gebraden spek
- Hamworst
- Metworst
- Koude schotel
- Grillworst

In het verleden zijn wij twee keer worstmakerij van het jaar geweest (Nederlands kampioen worst maken van Het Worstmakers Gilde). In 2001 heeft Wilbert Wijnands deelgenomen aan de cursus Meester Worstmaker. Tijdens de cursus kwamen 6 verschillende worst categorieën aan bod, waarover theoretische kennis verworven moest worden en tevens 2 producten werden gekeurd. Om het diploma te behalen moesten alle producten het goudcertificaat scoren en de theoretische kennis moest gemiddeld een 7 of hoger scoren.



Specialiteiten

Uiteraard kunt u bij ons genieten van het vertrouwde stukje vlees. Toch proberen wij u steeds weer te verrassen met onze specialiteiten die een bezoek aan de slagerij zeker de moeite waard maken. Een aantal smakelijke suggesties op een rij:

Beenhammetjes

Kleine hammetjes gepekeld in een notenwijn.

Bereidingsadvies

- Het hammetje in de pan even rondom aanbraden en daarna nog ongeveer 1 uur in de oven op 150° C, of tot een kern van 64°C.
- Lekker bij dit hammetje is onze honingmosterdsaus. Deze sauzen kunt u in een vuurvast kommetje enkele minuten bij het hammetje in de oven zetten.
- Wanneer het hammetje gaar is, dit in plakjes snijden en de warme saus erbij serveren.
- De beenhammetjes zijn per 1 kilo of per 500 gram verkrijgbaar.

Nu met gratis een bakje honingmosterdsaus om mee op te warmen.

Streekspecialiteit metworst

Onze specialiteit is onze eigengemaakte metworst. Deze wordt al meer dan 50 jaar volgens een vast receptuur gemaakt.

Na al deze jaren is onze metworst "wereldberoemd" in Maasbree en omgeving. Deze metworst bestaat uit een combinatie van varkensvlees en rundvlees.



per stuk **€ 4,90**
Gewicht is circa 300 gram

AANBIEDING

Grillworst

300 gram **€ 3,75**



Slagerij Wijnands
Maasbree



Diverse maaltijdschotels

Ook al heeft u geen tijd om zelf te koken dan kunnen wij u ook van dienst zijn met onze diverse maaltijden en maaltijdcomponenten zoals:

- zuurkoolschotel
- bonenschotel
- broccolischotel
- andijviestamppot
- wortelstamppot
- bami
- nasi
- en nog veel meer heerlijkheden.



Groot vlees

Wanneer u voor een gezelschap eens goed voor de dag wilt komen dan kunt u hiervoor het beste een groot stuk vlees gebruiken. Of als u een mooie Big Green Egg of buitenkeuken heeft kunt u deze hierop ook uitstekend bereiden. Omdat wij nog ons eigen rundvlees bewerken heeft u bij ons diverse keuze mogelijkheden zoals:

- rosbeef
- bavette
- rib-eye
- staartstuk
- ezeltje
- sucade

Limburgse streekspecialiteiten

Naast onze gewone specialiteiten hebben wij ook Limburgse streekspecialiteiten. Heerlijke specialiteiten die uit onze omgeving komen.

- Asselts paere kruutje
- Limburgse pastasaus
- Augurkjes zoet/zuur

Mogen wij op uw feestje komen?

Slagerij Wijnands verzorgt graag voor u een perfecte catering bij u thuis of elders. Hier volgen enkele mogelijkheden van onze buffetten.

Buffet 'Traditioneel'

Vanaf 12 personen

- Koude schotel uit eigen keuken
- Gevuld ei
- Gevulde tomaat
- Ham met asperge rolletjes
- 2 soorten rauwkostsalades
- Verse fruitsalade
- Mini broodjes met kruidenboter
- 2 soorten warm vlees naar keuze*
- Rijst met groente
- Aardappelgratin

*Voor het warm vlees kunt u een keuze maken uit de warm vlees componenten

Prijs per persoon: € 14,95

Buffet Wijnands Culinair

Vanaf 20 personen

Salades

- Koude schotel uit eigen keuken
- Macaronisalade uit eigen keuken
- Gevulde eitjes
- Tomaat gevuld met diverse salades
- 3 soorten rauwkostsalades
- Fruitsalade

Koude vleesgerechten

- Bourgondische beenham met asperges
- Limburgse rauwe ham met galia meloen
- Luxe vleeswarenschotel (gekookte ham, gebr. karbonade, huisgemaakte kippenham)

Warme gerechten

- 2 soorten warm vlees naar keuze (Vanaf 30 personen keuze uit 3 soorten)*
- Rijst met groente
- Aardappelgratin

Brood

- Diverse soorten mini broodjes
- Stokbroodjes met kruiden crème

Koude visgerechten

- Hollandse maatjes met uitjes
- Garnalensalade
- Gepocheerde zalmvoten met dillesaus en romige cocktailsaus

*Voor het warm vlees kunt u een keuze maken uit de warm vlees componenten

Prijs per persoon: € 21,95

U heeft ook de mogelijkheid om borden, bestek en servetten aan uw buffet toe te voegen. De prijs hiervan is € 0,75 per persoon. Dit is inclusief afwas. Uiteraard kunnen wij u hierin adviseren, vraag het ons gerust.

Warm vlees componenten

250 gram per persoon

Gehaktballetjes in zoet/zure saus	p.p. € 4,25	Varkenspoulet in champignonroomsaus	p.p. € 4,95
Babi pangang	p.p. € 4,25	Beenham met honing-mosterdsaus	p.p. € 5,50
Kip in satésaus of kip Pilaf	p.p. € 4,75	Varkenshaas in roomsaus	p.p. € 5,50
Runderpoulet met champignons	p.p. € 4,95	Varkenshaas in satésaus	p.p. € 5,50
Stoofpotje van het huis	p.p. € 4,95	Rijst met groenten	p.p. € 1,00
Hongaarse goulash	p.p. € 4,95	Aardappelgratin	p.p. € 1,50
Limburgs zuurvlees	p.p. € 4,95		
Varkensfilet met roomsaus	p.p. € 4,95		

Italiaans buffet

Vanaf 15 personen

- Lasagne
- Pasta gerecht
- Gehaktballetjes in ketjapsaus
- Bourgondische rib in balsamico-tijmsaus
- Penne salade met kip
- Ciabattabrood en stokbrood met kruiden crème en tapenades
- 3 soorten rauwkostsalade
- Parmaham met meloen
- Olijven

Prijs per persoon: à € 15,95

Cadeautips

Bent u op zoek naar een leuke en vooral smakvolle traktatie? Bijvoorbeeld voor een verjaardag, moederdag, vaderdag, jubileum, Abraham of Sara. Ook daarvoor kunt u bij ons terecht.



Vleescheque:

Voor ieder gewenst bedrag.



Vleesmand:

Door uzelf samen te stellen voor elk budget.



Abraham of Sara:

Verras de 50 jarige eens met een Abraham of Sara van vlees.

Krijgt u al water in de mond bij het zien en lezen van al onze heerlijke producten en specialiteiten? U wordt dan ook van harte uitgenodigd in onze winkel. Laat u vooral inspireren en ervaar de smakelijke sensatie van mooi en mals vlees.



Elke woensdag gehaktdag

Varkensgehakt

500 gram € **3,95**

Half om half gehakt

500 gram € **4,25**

Elke donderdag runderbiefstukdag

Runderbiefstuk

100 gram € **2,39**



Jubileumactie!

Heeft u onze jubileum spaaractie al gezien? Profiteer de komende weken van heerlijke aanbiedingen én maak kans op:

1^e prijs: 1 maand gratis vlees

Troostprijs: 1 week gratis vlees

Vraag ons vooral naar de spaarkaart!

Deze actie loopt t/m 8 april 2017.

Al 60 jaar ambacht in Maasbree



Jubileumactie!

Graag vieren wij dit jaar met trots ons 60 jarig jub. En wat is er nu leuker en feestelijker dan dit sar met u te doen? Profiteer de komende weken var speciale jubileumaanbiedingen én maak ook eens kans op een mooie prijs!

Uitleg actie:

Op de achterzijde vindt u 8 messcherpe jubileumaanbiedingen. Er gelden steeds 2 aanbiedingen per week. U ontvangt max. 1 s per aanbieding. Heeft u 5 stempels verzameld Lever de volle kaart in en maak kans op onderstaande prijzen:

Hoofdprijs: 1 maand GRATIS vlees*

Troostprijs: 1 week GRATIS vlees*



Slagerij Wijnands

Past. Leursstraat 5, Maasbree
T. 077 - 465 13 75
I. www.slagerijwijnands.nl
E. info@slagerijwijnands.nl

Week 11 13 t/m 18 maart

Bij aankoop van 1 kilo braadworst, 4 gehaktballen GRATIS

Runderpoulet met champignons
500 gram voor € 5,95 (kant en klaar)



Week 12 20 t/m 25 maart

4 halve of 4 gemarineerde kipfilets voor € 5,95

Gehaktballetjes in zoet/zure saus
500 gram voor € 5,95 (kant en klaar)



Week 13 27 maart t/m 1 april

Gepaneerde schnitzels, 4 halen = 3 betalen

Kip Pilaf 500 gram voor € 5,95 (kant en klaar)



Week 14 3 t/m 8 april

4 hamburgers voor € 4,95
Koude schotel per kilo € 6,95
of per 500 gram voor € 3,50

1 2 3 4 5

De trekking van de prijswinnaars zal plaatsvinden op woensdag 12 april 2017.
*Vraag naar de actievoorwaarden.

Uw gegevens

Naam :

Tel. :

E-mail :



Slagerij Wijnands

Past. Leursstraat 5, Maasbree

T. 077 - 465 13 75

I. www.slagerijwijnands.nl

E. info@slagerijwijnands.nl