

Nieuwsbrief

Koeienpraat 08 van d.d. 28 september 2022

Welkom

Welkom {{voornaam}} bij onze nieuwsbrief over lekker vlees. Maar ook over ons a.s. BEEFBURGERPARTY en over de laatste weken van de zomervakantie van onze koeien.

Heb je na het lezen nog tips of op- en aanmerkingen, laat het me gerust weten.

Beefburgerparty



Eindelijk wordt onze voorraad beefburgers weer aangevuld. En dat gaan we vieren met een **BEEFBURGERPARTY**.

Op donderdag 29 september, vanaf 18.00 uur, bakken wij ze bruin. Onze heerlijke beefburgers worden gebakken voor een broodje beefburger speciaal (uien, mayo en curry).

Dus laat donderdag de potten en pannen in de kast staan en

kom genieten van een heerlijk vers gebakken beefburger op een broodje voor slechts € 3,50.

Wij verkopen deze avond ook weer verse beefburgers. En natuurlijk ook de XL burgers. Verder nog saucijzen, gehakt per 500 gram, tartaar, haasbiefstuk, kogelbiefstuk, hollands biefstuk en meer.

Agenda

September

29 september 2022
18.00 - 20.30 uur
Beefburgerparty

29 september 2022
18.00 - 20.30 uur
Verkoop van vers vlees.
En natuurlijk een nieuwe voorraad beefburgers!

Oktober

15?? oktober 2022
Koeien van hun vakantieadres ophalen.

Betalen

Betalen kan bij ons contant of door een betaalverzoek en de QR-code scannen.

Geen pin aanwezig

Voorraad in de vriezer

De lijst met onze voorraad in de vriezer is te vinden op onze website. Maar je kan ook op de knop klikken voor de directe link.

[Klik hier](#)

We hebben geen vaste openingstijden voor de verkoop van ons vlees, omdat onze dag nooit hetzelfde verloopt. App of bel (06-25273313) van te voren even, zodat je zeker weet dat er iemand je kan helpen.

Recept

BROODJE BEEFBURGER

Bereiding

1. Neem een broodje naar keuze.
2. Bak de beefburger in de koekepan of op de BBQ.
3. Beleg je broodje met de burger.
4. Voeg ingrediënten toe naar keuze, bijvoorbeeld:
 - gebakken uien, gebakken ei, mayo en curry.
 - of
 - sla, tomaat, (gebakken) ui, plakje kaas, mayo
5. En je hebt jouw eigen gemaakte broodje beefburger.

Eet smakelijk!

Ingrediënten

- Beefburger
- Uien
- Ingrediënten naar keuze



Stuur jouw recept in!

Heb jij een heerlijk recept met rundvlees? Een (geheim) familierecept? Te bereiden op het fornuis, oven of BBQ? Stuur hem in. Wie weet staat jouw recept de volgende keer wel in de nieuwsbrief.

Koetjes en kalfjes



regen er nog gaat vallen. Als het waterpeil stijgt en ze geen droge plek hebben om te liggen, dan komen ze eerder naar binnen.

Zoals voorgaande jaren, doen wij ook dit jaar weer een oproep voor vrijwilligers. Wil je graag meehelpen, houdt dan de website of facebook in de gaten voor meer informatie.

Kalender 2023



Dol op koeien en kan je er wel een heel jaar naar kijken? Onze enige echte koeienkalender 2023 van "De Beestenboel van Verweij" is weer te verkrijgen. Met prachtige foto's van onze koeien, passend bij de tijd van het jaar.

De kalenders zijn A4-formaat en kosten € 10,00 per stuk. Versturen is ook mogelijk, dit kost € 4,25.

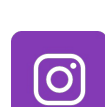
Back to school



Kan je niet genoeg krijgen van koeien? Dan hebben wij ook nog 2 hele leuke notitieboekjes voor je. Een lastige keuze, want neem je die met een schattig kalfje Gaby of met de 2 nieuwsgierige koeien Petra en Judith? Of toch allebei?

De notitieboekjes zijn in A5-formaat met harde kaft, 160 bladzijde en gelinieerd en kosten € 8,00 per stuk. Versturen is ook mogelijk, dit kost € 4,25.

Vind ons op



De Beestenboel van Verweij
Westdijk 8
3247 LM Dirksland
06-25.27.33.13
au@arieverweij.nl

Deze e-mail is verzonden aan {{email}}. • Als u geen e-mails meer wilt ontvangen, kunt u zich [hier afmelden](#). • U kunt ook uw [gegevens inzien en wijzigen](#). • Voor een goede ontvangst voegt u av@arieverweij.nl toe aan uw adresboek.

