

Topkwaliteit vlees voor een (h)eerlijke prijs

Deze runderhaas is heerlijk als u hem eerst aanbraadt en vervolgens langzaam op een lage temperatuur van ongeveer 80 graden laat garen in de oven tot de kern 48 graden is.



Botermalse runderhaas

€ 6,20 per 100 gram



Rack van Spaans varken met Lardo Di Colonnata en verse kruiden

€ 3,60 per 100 gram



Pomodorihaasje

€ 2,95 per 100 gram



Black angus rib eye

€ 5,80 per 100 gram



Côte à l'os van eigen runderen

€ 3,00 per 100 gram



Beef Best

Niet alleen het IKB keurmerk is van belang, maar ook de herkomst van het vlees. Dat is namelijk belangrijk voor uw voedselveiligheid. Van elk stukje Beef Best op uw bord kunnen we nagaan van welke Nederlandse boer dit afkomstig is. U kunt er op rekenen dat de Beef Best runderen een goed leven hebben gehad. Als slagerij gaan we nog een stapje verder, want smaak is ook zeker belangrijk. Dat is precies waar Beef Best zo sterk in is: mals vlees met een heerlijke smaak. Daarom is dit voor ons het beste stukje rundsvlees: verantwoord, gezond én smaakvol.

Tapasplank



Keurslager
Goossens

Een van onze specialiteiten is de tapasplank. Een prachtige houten plank gevuld met verschillende vleeswaren en hapjes. Zo kunt u bijvoorbeeld kiezen voor luxe vleeswaren zoals parmaham, parmacervelaat en seranoham. Samen met verschillende huisgemaakte salades, zon gedroogde tomaatjes en olijven. Ook kunt u kiezen voor vers gegrilde borrelballetjes, kip- en gambaspiesjes.



Vleeswaren

In onze slagerij zijn wij trots op ons geweldig mooie assortiment vleeswaren; ons eigen rookvlees, boerenham en de gekookte achterham. Ook hebben we een mooi assortiment buitenlandse vleesspecialiteiten zoals cacciatore en Mangelica-ham van het wolvarken. Speciaal voor kerst hebben we kalfsrollade, gevulde kalfsborst en panchetta. Ook hebben we diverse wildpatés.



Openingstijden:

Maandag t/m Vrijdag: 8.00 - 18.00 uur, Zaterdag: 8.00 - 16.00 uur

Maandag 23 december van 8.00 tot 15.00 uur, daarna werken we aan uw bestellingen

Dinsdag 24 december van 8.00 tot 16.00 uur

Wat zet u met kerst op tafel?

Geniet van onze kerstaanbiedingen

Vlees met liefde

Alle producten van Keurslager Goossens zijn ambachtelijk bereid en komen uit de streek. 'Wij bieden een groot assortiment, een goede kwaliteit en een uitstekende service,' zegt Peter Foolen van Keurslager Goossens.

Ook zijn we druk bezig om onze duurzame doelen te behalen. Begin dit jaar hebben we onze winkel verbouwd met een mooie nieuwe en energiezuinige toonbank en diepvries. Ook onze koelmotoren zijn vernieuwd en dus beter voor het milieu.

Natuurlijk verkopen wij alleen maar verantwoord vlees, of het nu gaat om rund, varken, kip of wild. Ons rundvlees bijvoorbeeld is van 'beef best', zij hebben een IKB keurmerk, wat staat voor Integrale Keten Beheersing. Hierbij staat de zorg voor een gezond dier centraal, zo moeten bedrijven beschikken over een bedrijfsgezondheidsplan en wordt het gebruik van antibiotica streng gecontroleerd.



Peter en Kirsten Foolen



Keurslager
Goossens

Steenweg 31, Helmond
Tel: 0492-52 22 73
www.keurslaggergoossens.nl



Keurslager Goossens



Voorgerechten



1



2

- 1 Carpaccio van runderhaas**
Dun gesneden runderhaas op een bedje van rucola met mosterddressing, pijnboompitjes en parmezaanse kaas.



Rucola

- 2 Vitello tonato**

Langzaam gegaarde kalfsmuis met tonijnsaus, verse slasoorten en een druppel olijfolie. Bestrooien met versgemalen peper en zeezout



Rucola, kappertjes en een tomaatje

- 3 Een Pasteitje van kalfsragoût**

Heerlijke kalfsragoût gemaakt van kalfsvlees en kalfsgehaktballetjes geserveerd in een pasteibakje



Een toefje peterselie en tomaatje.



3

Tussengerechten

Spinaziesoep met zalm en paling

Rijkgepulverde soep met spinazie, zalm en paling

Runderbouillon met bospaddenstoelen en kervel

Garneer deze soep vlak voor het opdienen met verse kervel.

tip

Verse kervel

Wildbouillon met truffel en cantharel

Met stukjes wild, julienne gesneden knolselderij, truffel en cantharellen. Verse peterselie



Roomsoep met peultjes

Romige soep met peultjes, erwten en kip. Garneer met geroosterd amandelschaafsel

tip



4



5



1



3

Hoofdgerechten

- 1 Ossenhaas**

In een oven van 80 graden tot een kerntemperatuur van 48 graden garen.

- 2 Kalfssukade**

Een langzaam gegaard stukje kalfsvlees in een lekkere saus van de chef.



Alleen even opwarmen.

- 3 Geglaceerde beenham**

Traditionele ham die wij voor u al geglaceerd hebben.



Op een lage temperatuur even opwarmen en vervolgens op een hoge temperatuur voor een mooi krokant jasje



Gebruik een kernthermometer om verzekerd te zijn van een perfect bereid stuk vlees.



Nagerechten

- 1 Irish coffee bavaois**

Een koffie biscuit met irish coffee bavaois en een whiskey gelei

- 2 Crispy white**

Witte chocolade-sinaasappel bavaois met krokante witte chocolade bolletjes

- 3 Raspberry chocolat**

Chocolade bavaois met chocolade biscuit, interieur van frambozen cremeux met chocolade gelei en winters gedecoreerd



Lekker met een bolletje vanille ijs en gehakte hazelnoten

- 4 Tiramisu**

Tiramisu bavaois op een biscuit van lange vingers, met een laagje mascarpone bavaois



1



2



3



4

Gourmet

In onze keurslagerij is het iedere dag feest! Heerlijk dat we iedere dag mogen werken met het beste vlees van de wereld. Nog leuker is het dat onze klanten juist dat zo waarderen. Dat maakt werken in een eetwinkel tot een feest! Geniet van onze mooie gourmet en fondue schotels.

Gourmet speciaal:

- Runderbiefstuk
- Varkenshaas
- Vink
- Hamburger
- Kipfilet
- Zeeuwsspek

Gourmet deluxe:

- Kogelbiefstuk
- Varkenshaas
- Kalfsbiefstuk
- Lambsbiefstuk
- Maiskipfilet
- Hamburger
- Zeeuwsspek

Fondue speciaal:

- Runderhaas
- Varkenshaas
- Kalfsbiefstuk
- Kipfilet
- Gehaktballetjes

Prijs per persoon:

€ 9.00

€ 10.00

€ 9.00

Advies gewicht van 250 gram per persoon

