

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

€ 6,50 per 100 gram



Sappige lamsracks

€ 5,00 per 100 gram



Rack van Spaans varken met Lardo Di Colonnata en verse kruiden

€ 3,75 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

Woensdag 23 december van 8.00 tot 12.00 uur, daarna werken we aan uw bestellingen

Donderdag 24 december van 8.00 tot 16.00 uur



Wat zet u met kerst op tafel?

Geniet van onze kerstaanbiedingen

Vlees met liefde

We zouden zoals ieder jaar deze tekst kunnen beginnen met, alle producten van Keurslager Goossens zijn ambachtelijk bereid en komen uit de streek, want dat is gelukkig niet veranderd. Maar zoals we vorig jaar bezig waren met duurzame doelen is het dit jaar toch anders.

Ook dit jaar wordt het bij Keurslager Goossens weer kerst. Aangezien we weinig kunnen reizen en beperkt kunnen gaan uit eten, verwachten wij het dit jaar drukker dan normaal. Wij vragen u daarom dan ook om uw bestelling op tijd door te geven. Ieder jaar staat er op de bestellijst "tot 20 december is gegarandeerd". Wij doen elk jaar ons best om voor iedereen een heerlijk kerst diner te serveren, dit jaar is dat niet anders. Maar ook wij hebben een beperkte capaciteit, vol is vol. Dus kom op tijd met uw bestelling. Zodat we de kwaliteit en de service kunnen verlenen die u van ons mag verwachten.



Peter en Kirsten Foolen



Keurslager
Goossens

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



Voorgerechten

1 Carpaccio van runderhaas

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



Rucola

2 Kerst wandeling aan zee

Een mousse van gerookte zalm met daarover heen een forelmousse, gegarneerd met een gegrilde gamba.



Peterselie en schuin gesneden bosui

3 Hollandse garnaal kroket met een warm gerookte zalm bitterbal

Met een salade van Hollandse garnalen
Gemengde sla



4 Kerst wandeling in het bos

Een carpaccio van notensalami en bresaola, met een bospaddenstoelentaartje.



Gemengde sla en geroosterde pijnboompitten

Tussengerechten



Diverse soepen

Kijk op de meegeleverde bestellijst of de website welke soepen er allemaal verkrijgbaar zijn.

tip



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

tip
van de vakman



Hoofdgerechten

1 Hazenpeper

Hazenpeper is een typisch gerecht voor liefhebbers van wild.

tip

Lekker met puree van aardappels, knolselderij en gestoofde rode kool.

2 Black angus rundersukade

Een heerlijk mals stukje black angusvlees in een lekkere saus van bruin bier.



Alleen even opwarmen.

3 Luxe gevogelte brioche

In tuinkruiden gemarineerde kippendijen met laagjes groente, omwikkeld in ontbijtspek.

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



4 Ossenhaas

Een echte klassieker voor bij de kerst
In een oven van 80 graden tot een kerntemperatuur van 48 graden garen.



5 Beef rendang

Klassiek Indonesisch stoofgerecht van rundvlees gegaard in kokosmelk met typische Indonesische kruiden. Een combinatie van pittig, zoet en zout.



Alleen even opwarmen.



Keurslager Goossens

Nagerechten



1 Raspberry X mas Dessert

Een frambozenbavarois met chocolade-amandelbiscuit en cassisgelei.



2 Comète caramel salé

Bol van pure chocolade gevuld met taaie karamel cremeux en pure chocolademousse.



3 Hazelnoot crunch

Hazelnootbavarois met krokant interieur van karamel. Rijkelijk gedecoreerd met hazelnootstukjes.



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 delux:

- Kogelbiefstuk
- Varkenshaas
- Kalfsbiefstuk
- Lamsbiefstuk
- Maiskipfilet
- Hamburger
- Zeeuwsspek

Fondue speciaal:

- Runderhaas
- Varkenshaas
- Kalfsbiefstuk
- Kipfilet
- Gehaktballetjes

Prijs per persoon:

€ 9.00

€ 12.00

€ 9.00

Advies gewicht van 250 gram p.p.
m.u.v. Gourmet delux, advies gewicht 300 gram p.p.

