

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

€ 7,50 per 100 gram



Rack van Spaans varken met Lardo Di Colonnata en verse kruiden

€ 3,90 per 100 gram



Sappige lamsracks

€ 6,50 per 100 gram



Pomodorihaasje

€ 3,10 per 100 gram



Kalfsoester met Lardo Di Colonnata

€ 4,90 per 100 gram



Black angus rib eye

€ 6,50 per 100 gram



Côte à l'os van eigen runderen

€ 4,00 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

Donderdag 23 december van 8.00 tot 13.00 uur, daarna werken we aan uw bestellingen

Vrijdag 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. Zo hebben we onze winkel verbouwd met een mooie nieuwe en energie zuinige toonbank en diepvries, ook onze koelmotoren zijn vernieuwt en dus beter voor het milieu.

Natuurlijk verkopen wij alleen maar verantwoord vlees of het nu gaat om runderen, varkens, 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.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, gearneerd met een gegrilde gamba.



Peterselie en schuin gesneden bosui

3 Vitello tonato

Langzaam gegaarde kalfsmuis met tonijnsaus, verse slasoorten en een druppel olijfolie.



Rucola, kappertjes en een tomaatje

4 Een pasteitje van kalfsragoût

Heerlijke kalfsragoût gemaakt van kalfsvlees en kalfsgehaktballetjes geserveerd in een pasteibakje.



Een toefje peterselie en tomaatje



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.



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 Hert in rode port

Een stoofpotje van hert en rode port.



Alleen even opwarmen.

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 Cheesecake vanille gold

Cheesecake bavaois met vanille gelei gedecoreerd met een pure chocolade.

2 Raspberry deluxe

Framboos bavaois met chocolade - amandelbiscuit en cassis gelei gedecoreerd met chocolade en framboos.

3 Hazelnoot crunch

Hazelnootbavaois 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:

€ 9.75

€ 12.90

€ 9.75

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



Tussengerechten



Diverse soepen

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

tip