



Keurslager
Goossens

Wat zet u met kerst op tafel?

Geniet van onze kerstaanbiedingen

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

€ 8,20 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

€ 3,30 per 100 gram



Kalfsoester met Lardo Di Colonnata

€ 4,90 per 100 gram



Black angus rib eye

€ 7,50 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

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

Zaterdag 24 december van 8.00 tot 16.00 uur



Voorgerechten

1 Pasta schelp met zalm

Twee pasta schelpen gevuld met zalm mousseline, een torentje van zalm en kabeljauw, een gemarineerde gamba op een laagje van champagne room
Komkommer

2 Carpaccio van runderhaas

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

3 Vitello tonato

Langzaam gegaarde kalbsmuis met tonijnsaus, verse slasoorten en een druppel olijfolie.
Rucola, kappertjes en een tomaatje

4 Een pastetje van bospaddestoelenragoût

Heerlijke kipragoût gemaakt met bospaddestoelen en kip geserveerd in een pasteibakje.
Een toefje peterselie en tomaatje

Tussengerechten



Diverse soepen

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

tip



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.

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

tip
van de vakman



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 Chocolate snow

Dessert van chocolade bavarois met chocolade biscuit bodem. Gedecoreerd met een chocolade gelei, witte sneeuwpoeder en een winterse decoratie van witte chocolade.

2 Tartelette passie praline

Tartelette van Bretons deeg, een hazelnoot frangipane met een marmelade van ananas. Een panna cotta van passievrucht en mango, aangezet met hazelnootjes.

3 White sensation

Een bodem van witte chocolade biscuit en een mousse van witte chocolade met een citrusachtige Kardamom smaak. Gevuld met amandel en een cremeux van citroen, gedecoreerd met bladgoud.



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:

€ 10.00

€ 14.25

€ 10.00

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

