



**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

€ 8,90 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

€ 3,60 per 100 gram



### Kalfsoester met Lardo Di Colonnata

€ 4,90 per 100 gram



### Black angus rib eye

€ 8,90 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

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 13.00 uur, daarna werken we aan uw bestellingen

Dinsdag 24 december van 8.00 tot 16.00 uur



## Voorgerechten

- 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 tonijn-saus, verse slasoorten en een druppel olijfolie.  
Rucola, kappertjes en een tomaatje
- 3** **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



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** **Beenham met kruidenkorst**  
Traditionele ham met een krokante kruidenkorst.  
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** **Pistachio x-mas tree**  
Het ultieme kerst dessert in de vorm van een kerstboom. Crispy chocolade biscuit met fluweel zachte pistache bavarois.
- 2** **Creme brulee 2.0 ijs dessert**  
Een verrukkelijk dessert met een moderne twist op het klassieke Franse gerecht. Geniet van ons creme brulee ijs desserts gemaakt van creme brulee ijs. Luxe gedecoreerd met een toef meringue en kandijnsuiker.



## 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.

<b>Gourmet speciaal:</b>	<b>Gourmet delux:</b>	<b>Fondue speciaal:</b>
• Runderbiefstuk	• Kogelbiefstuk	• Runderhaas
• Varkenshaas	• Varkenshaas	• Varkenshaas
• Vink	• Kalfsbiefstuk	• Kalfsbiefstuk
• Hamburger	• Lamsbiefstuk	• Kipfilet
• Kipfilet	• Maiskipfilet	• Gehaktballetjes
• Zeeuwsspek	• Hamburger	
	• Zeeuwsspek	

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.

