



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.



**Rack van Spaans varken met
Lardo Di Colonnata en verse kruiden**

€ 3,90 per 100 gram



Botermalse runderhaas

€ 8,90 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

€ 8,50 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 voedselveilig-
heid. 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 Mangolica-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
Dinsdag 23 december van 8.00 tot 13.00 uur, daarna werken we aan uw bestellingen
Woensdag 24 december van 8.00 tot 16.00 uur
25 - 26 - 27 - 28 December: Gesloten



Voorgerechten

- 1** **Carpaccio van runderhaas**
Dun gesneden runderhaas op een bedje van rucola met mosterddressing, pijnboompitjes en parmezaanse kaas.
- 2** **Vitello tonato**
Langzaam gegaarde kalfsmuis met tonijn-saus, verse slasoorten en een druppel olijfolie.
- 3** **Een pasteitje van bospaddestoelenragoût**
Heerlijke kipragoût gemaakt met bospaddestoelen en kip geserveerd in een pasteibakje.

4 **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.
- 2** **Black angus rundersukade**
Een heerlijk mals stukje black angusvlees in een lekkere saus van bruin bier.
- 3** **Beenham met kruidenkorst**
Traditionele ham met een krokante kruidenkorst.

- 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.



Keurslager Goossens

Kerst specials

- 1** **Beef wellington**
Een feestelijke klassieker met mals rundvlees, omhuld in een krokant bladerdeegjasje en een rijke duxelle van paddenstoelen. Perfect om uw kerstmenu stijlvol en smaakvol te beginnen.
- 2** **Witlof truffelsoep**
Een romige, verfijnde soep waarin de subtiele smaak van witlof wordt verrijkt met de smaak van truffel. Een stijlvolle winterse soep die meteen de kerstsfeer aan tafel brengt.



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:	Gourmet delux:	Fondue speciaal:
• 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.

