



KAMPERFOELIESTRAAT 85
0113 220 948
WWW.MAROSGOES.NL

INSPIRATIE VOOR DE FEESTDAGEN

MAROS

KERSTMAGAZINE

Goes



BESTELLEN?

DAT KAN GEMAKKELIJK
VIA ONZE WEBSITE:
MAROSGOES.NL



MAROS
WWW.MAROSGOES.NL



Een smaakvol assortiment met passie voor het slagersvak

Kerst is dit jaar anders dan anders, maar toch hebben we er alles aan gedaan om er voor jullie een smakelijke Kerst van te maken. We geven aan deze dagen een culinaire twist en daarom willen wij je graag inspireren met dit kerstmagazine om de perfecte maaltijd op tafel te serveren. Gelukkig is het mogelijk om deze dagen met familie te vieren, ook al is het in een kleine setting. Juist op deze setting hebben we het kerstassortiment van Maros Goes afgestemd. We hebben onze producten speciaal samengesteld zodat jullie ook in kleine gezelschappen van onze specialiteiten kunnen genieten.

In dit magazine kun je genoeg inspiratie opdoen voor een smakelijke kersttafel. Al bladerend door ons kerstmagazine kom je handige tips tegen en delen we onze specialiteiten. Zo hebben wij een smaakvol aanbod dat is samengesteld met passie voor het slagersvak. Misschien ga jij dit jaar voor onze befaamde varkenshaas in champignonroomsaus of een uitgebreide gourmet?

Als ambachtelijke slagerij bieden wij u al meer dan 40 jaar de beste specialiteiten. Bekijk ons assortiment en bestel gemakkelijk online.

Team Maros Goes wenst jullie, ondanks deze bijzondere tijd, een bijzonder mooie en smakelijke Kerst toe.

MAROS
Goes



Italiaanse coppa

4 MAANDEN GERIJPT,
UIT EIGEN KEUKEN

TAPAS EN CHARCUTERIE

001	BORRELHAPJES 60 stuks	€ 35,00 per schaal	012	TAAI TAAI KNABBELS 250 gram	€ 4,75 per schaal
002	HAPJESPAN 75 stuks	€ 27,50 per schaal	013	ITALIAANSE SALAMI Uit eigen worstmakerij	€ 2,80 per 100 gram
003	TAPASPLANK 6-10 personen	€ 39,50 per plank	014	TOSCAANSE DROGE WORST Uit eigen worstmakerij	€ 3,98 per stuk
004	CHARCUTERIE TRIO Een mooie combinatie van Italiaanse Coppa, rauwe boeren ham en Italiaanse salami	€ 6,50 per schaal	015	DROGE WORST Heerlijk voor bij de borrel	€ 4,98 per stuk
005	GEVULDE EIEREN 8 stuks	€ 6,00	016	ITALIAANSE COPPA 4 maanden gerijpt, uit eigen worstmakerij	€ 3,50 per 100 gram
006	WRAP ZALM 6 stuks	€ 4,50	017	RAUWE BOEREN HAM Op ambachtelijk wijze gepekeld en gerookt in eigen rokerij	€ 1,99 per 100 gram
007	WRAP KIP 6 stuks	€ 4,50	018	SERRANO HAM Deze originele Spaanse ham is minimaal 10 maanden gerijpt	€ 3,10 per 100 gram
008	KIPHAASJES 12 stuks	€ 4,50			
009	MINI KIPSATÉ 12 stuks	€ 6,50			
010	SNACKBALLETJES 12 stuks	€ 4,75			
011	ZEEUWS KNABBELSPEK Uit eigen keuken	€ 5,00 per 200 gram			

Tip!

KOUDE SCHOTELS

021	LUXE ZALMSALADE Heerlijke huisgemaakte zalmsalade met o.a. Warm gerookte zalm, makreel, haring, forel, garnaltjes en garnituur	€ 10,50 per persoon
022	LUXE VLEESSALADE Ambachtelijke rundvleessalade met o.a. luxe vleeswaren, gevulde eitjes en garnituur	€ 8,50 per persoon

STARTERS



VLEESWAREN & SALADES

PER 100 GRAM

Tip!

031	GEBRADEN ROSBIEF	€ 2,29
032	GEBRADEN PICANHA	€ 3,30
033	GEBRADEN FRICANDEAU	€ 1,99
036	GEKOOKTE BOEREN ACHTERHAM	€ 2,25
037	RUNDER ROOKVLEES	€ 2,89
040	GEGRILDE BEENHAM	€ 2,25
042	ZEEUWS SPEK GESNEDEN	€ 2,05
043	CREME PATÉ	€ 1,75
044	CRANBERRYPATÉ	€ 2,00
045	BOERENPATÉ	€ 1,75
046	FILET AMERICAN	€ 1,25
047	KIPKERRY SALADE	€ 1,45
048	EI BIESLOOKSALADE	€ 1,55
049	VLEESSALADE ROYAL	€ 1,20
050	KRABSALADE	€ 1,55
051	CARPACCIO SALADE	€ 2,00
052	PRÉPARÉ	€ 1,25

Gebraden Rosbief
LANGZAAM GEGAARDE
BIEFSTUK MET EEN HEERLIJK
GEGRILD RANDJE

Wist u dat...
WIJ AL ONZE VLEESWAREN EN
SALADES OP AMBACHTELIJKE
WIJZE IN EIGEN KEUKEN MAKEN



VOORGERECHTEN

WARM

Tip!

- 061 ZEEUWSE VISSOEP** € 4,65
Als beste getest bij productkeuring in 2016
 0,5 liter
- 062 TOMATENSOEP** € 3,75
Gemaakt van een krachtige runderbouillon met verse tomaten
 0,5 liter
- 063 GROENTESOEP** € 3,75
Rijkelijk gevuld met verse groente en heerlijk gekruide balletjes
 0,5 liter
- 064 KIPPENSOEP** € 3,75
Een heerlijke heldere soep, rijkelijk gevuld met malse kip
 0,5 liter
- 065 ERWTENSOEP** € 2,50
Beste erwtensoep van Nederland in 2016
 0,5 liter
- 066 VISGRATIN** € 4,99
Met zalm, kabeljauw en garnalen
 per stuk
- 067 VARKENSSUCADE** € 4,90
In wildsaus
 per stuk

KOUD

Tip!

- RUNDERCARPACCIO**
Met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en rucola
- 081 1 PERSOON** € 4,20
- 082 5 PERSONEN** € 15,00
- 083 10 PERSONEN** € 25,00
- VITELLO TONATO**
Met tonijnmayonaise, kappertjes, pijnboompitten en rucola
- 084 1 PERSOON** € 4,20
- 085 5 PERSONEN** € 15,00
- 086 10 PERSONEN** € 25,00
- 087 CARPACCIO VLEES** € 2,50
Naturel
 per 100 gram

BIJGERECHTEN

Tip!

- 251 OMA'S STOOFPPEERTJES** € 6,50
 per 500 gram
- 252 GEVULDE PORTOBELLO** € 6,50
Gevuld met roomkaas, paprika en een crunch van pijnboompitten
 2 stuks
- 253 AARDAPPELGRATIN** € 5,50
 per 500 gram
- 254 WITLOFROLLETJES** € 7,50
Met ham en kaas (gratin)
 per 500 gram
- 255 BOERENLANDSALADE** € 5,05
 per 500 gram
- 256 HUISSALADE** € 5,05
 per 500 gram
- 257 GRIEKSE SALADE** € 5,05
 per 500 gram
- 258 PASTASALADE** € 5,05
 per 500 gram
- 259 HUZARENSALADE** € 2,60
 per 500 gram
- 260 RAUWKOST** € 12,00
Schaal voor 2 personen
 per schaal

DINER

KANT & KLAAR

VERKRIJGBAAR PER 500 GRAM

Tip!

101	VARKENSHAAS <i>In champignonroomsaus</i>	€ 9,50
102	KIPPENDIJ <i>In Yakitori saus</i>	€ 7,50
103	REUZEN KIPSATÉ <i>Met huisgemaakte satésaus</i>	€ 7,50 per 5 stuks
104	REUZEN VARKENSHAASSATÉ <i>Met huisgemaakte satésaus</i>	€ 9,50 per 5 stuks
107	BOEUF BOURGIGNON <i>Botermalse rundvlees in een klassieke saus van rode wijn met champignons</i>	€ 8,50
108	ZEEUWSE STOVERIJ <i>Rundvlees op klassieke wijze gestoofd met ui</i>	€ 8,50
109	ZACHTGEGAARDE VARKENSSTOOF <i>In saus van kersenbier</i>	€ 9,50
110	BEENHAM <i>In zachte mosterd dille-saus</i>	€ 7,50
111	VISSTOOF <i>In kreeftensaus</i>	€ 9,50
112	GEBRADEN SPARERIBS <i>Beste grillproduct van 2019</i>	€ 7,50

GEVOGELTE

HEERLIJKE EN LEUKE UITDAGING VOOR KERST!

161	KALKOEN 2-3 kg, 3-4 kg of 4-5 kg	€ 8,25 per kg
164	HELE KIP <i>Geschikt voor beercanchicken</i>	€ 4,15 per stuk ca. 900 gram

KALKOEN UIT DE OVEN MET CRANBERRY SAUS

AAN DE SLAG

We beginnen met het prepareren van de kalkoen. Als eerste maken we voorzichtig met onze handen het velletje aan de borstkant van de kalkoen los. Dit doe je door zachtjes met je vingers onder de huid te gaan zonder dat deze scheurt. Als dit bij de borstfilets is gelukt maken we ook voorzichtig het huidje los boven de bouten.

KRUIDEN

We maken eerst een kruidenmengsel. Doe de olijfolie, rozemarijn, tijm, geperste knoflook, peper en zout in een schaalje en meng het even door elkaar. Zodra het één massa is geworden brengen we dit aan op het vlees, wat we net losgemaakt hebben onder de huid.

Als we alle kruiden hebben toegevoegd brengen we het ontbijtspek aan op de borstfilets. Dit doe je om een hittedeksel te vormen zodat de filets niet te droog worden. En het zoute van het spek geeft natuurlijk ook een lekkere smaak.

IN DE OVEN

Verwarm de oven voor op 175 graden. De kooktijd van kalkoen

is ongeveer 45 minuten per kilo vlees. Dus een kalkoen van 4 kilo moet 180 minuten (3 uur) in de oven.

CRANBERRY SAUS

Als de kalkoen de oven in is gegaan kun je beginnen met de saus. Doe de cranberry's met het suiker, de frambozenazijn en een beetje peper en zout in een pannetje op het vuur. Laat het inkoken op een medium vuurtje tot de dikte van een siroop. Zodra de cranberry's als het ware kapot zijn gekookt is je saus klaar.

AAN TAFEL

Als de kalkoen klaar is dek hem dan af met aluminiumfolie en laat hem nadat je hem uit de oven hebt gehaald nog zo'n 20 minuten rusten.

Na 20 minuten zijn alle sappen in het vlees weer tot rust gekomen en kun je de kalkoen aansnijden. De cranberry saus eroverheen en smullen maar!

Kalkoen 3 tot 4 kilo
Rozemarijn 1 theelepel
Tijm 1 theelepel
Knoflook 1 teen
Ontbijtspek 6 plakjes
Olijfolie 2 eetlepel
Zeezout 3 theelepels
Peper 1/2 theelepel
Cranberry's 350 gram
Suiker 75 gram
Frambozenazijn 2 eetlepels

KERST ROLLADES

VERKRIJGBAAR PER 500, 1000 OF 1500 GRAM

- | | | |
|-----|---|---------------------|
| 121 | VARKENSFILET ROLLADE
<i>Magere varkensrollade met randje vet. Gekruid met fijne pepersmaak met een licht zilte smaak</i> | € 8,98
per kilo |
| 122 | VARKENSROLLADE
<i>Sappige rollade gekruid met zout, peper, foelie en nootmuskaat</i> | € 6,98
per kilo |
| 123 | RUNDERLENDE ROLLADE
<i>Om rosé te bakken, gemaakt van entrecote</i> | € 23,90
per kilo |
| 124 | RUNDERROLLADE
<i>Magere stoofrollade gekruid met zout, peper, foelie en nootmuskaat</i> | € 9,25
per kilo |
| 125 | APPELTJESTAARTROLLADE
<i>Heerlijke varkensrollade gevuld met gekarameliseerde appel, kaneel en bruine suiker</i> | € 8,25
per kilo |
| 126 | PORCHETTA ROLLADE
<i>Gemaakt van de buik en filet van het varken. Lekker gekruid met tijm en rozemarijn, typerend voor Italiaanse porchetta</i> | € 8,98
per kilo |
| 127 | CARPACCIO ROLLADE
<i>Heerlijke runderrollade gevuld met Franse kruiden, parmezaanse kaas, rucola en zontomaatjes</i> | € 16,00
per kilo |
| 128 | KIPPENDIJ ROLLADE
<i>Meest malse van de kip! Heerlijk gekruid en omwikkeld met gerookt spek</i> | € 15,00
per kilo |
| 129 | KALKOENROLLADE
<i>Smaakt naar de traditionele geur en smaak van kalkoen</i> | € 10,00
per kilo |

Tip!

Appeltjestaart rollade
VOLGENS GROOT-
MOEDERS RECEPT



RUND

151	BIEFSTUK <i>Van het simmentaler rund, gesneden uit het spierstuk</i>	€ 1,33 per 100 gram
152	KOGELBIEFSTUK <i>Van het simmentaler rund, gesneden van de kogel uit het spierstuk</i>	€ 1,43 per 100 gram
153	RUNDERHAAS <i>Meest malse spier van het rund</i>	€ 3,90 per 100 gram
154	ROSBIEF <i>Aan het stuk, gesneden van het simmentaler rund</i>	€ 1,33 per 100 gram
155	RIB-EYE SIMMENTALER <i>Grassfed beef</i>	€ 2,09 per 100 gram
156	PICANHA SIMMENTALER <i>Geschikt als braadstuk of rosbief</i>	€ 2,09 per 100 gram
157	KALFSOESTER <i>Gesneden uit de bovenbil, zachte bite en malse structuur</i>	€ 3,00 per 100 gram
158	KALFSENTRECOTÉ <i>Gesneden van de lende, fijne structuur met een smaakvol vetrandje</i>	€ 3,10 per 100 gram

WILD

171	HEEL KONIJN <i>Traditioneel gerecht uit de Hollandse keuken</i>	€ 16,00 per stuk
172	HERTENBIEFSTUK <i>Vol en kruidig van smaak, bevat veel ijzer, belangrijke eiwitten en is rijk aan omega 3 vetzuren</i>	€ 3,50 per 100 gram

BUTCHER'S CHOICE

191	BAVETTE <i>Grainfed 200days Uruguay</i>	€ 2,70 per 100 gram
192	TOMAHAWK <i>Black Angus rund Ierse afkomst</i>	€ 3,50 per 100 gram
193	SUCADE STEAK <i>Graangevoerd, steak van de sucade met de smaak van vroeger</i>	€ 3,25 per 100 gram
194	COTE DE BOEUF <i>Ierse Hereford, een mooi ribstuk dat wordt gesneden van de laatste 6 ribben van het rund</i>	€ 3,00 per 100 gram
195	PICANHA <i>Black Angus, de naam picanha is afkomstig uit Brazilië waar dit het meest populaire stukje vlees is</i>	€ 3,50 per 100 gram
196	WAGYU PICANHA <i>Australisch Jacks Creek GRADE4-5</i>	€ 9,00 per 100 gram
197	WAGYU RIB-EYE <i>Australisch Jacks Creek GRADE4-5</i>	€ 15,50 per 100 gram



Sucade steak

VAN ORIGINE EEN STOOFLAPJE MAAR ONZE SLAGERS SNIJDEN DEZE SPECIAAL VOOR JE UIT ALS STEAK. SMAAKVOLLER EN MALSER DAN EEN OSSENHAAS ALDUS SLAGER BART.

VIS

182	VERSE ZALM MET VEL	€ 2,40 per 100 gram
183	WARM GEROOKTE ZALM <i>Gerookt op BigGreenEgg op beukenhout</i>	€ 3,65 per 100 gram



VARKEN



130	VARKENSHAAS <i>Meest malse spier van het varken</i>	€ 13,90
131	KERSTHAASJE <i>Varkenshaas gevuld met brie, omwikkeld met gerooktspek (kersthaasje)</i>	€ 5,50 per stuk
132	GEVULDE ITALIAANSE VARKENSHAAS <i>Varkenshaas met mozzarella, pesto, zongedroogde tomaatjes en parmaham</i>	€ 6,50 per stuk
133	BEENHAMMETJE <i>Diverse smaken (grillkruiden / bospaddenstoelen)</i>	€ 7,50 per stuk ca. 750 gram
134	PROCUREUR <i>Uitermate zacht en geschikt voor slow cooking</i>	€ 9,25 per kilo
135	BUIKSPEK <i>Buik van het varken, meest veelzijdig stukje vlees van het varken</i>	€ 6,98 per kilo
136	SPARERIBS <i>Populairste gerecht voor op de bbq!</i>	€ 7,50 per kilo

IBERICO VARKEN

VERKRIJGBAAR PER 500, 1000 OF 1500 GRAM (M.U.V. SPARERIBS)
VOOR WOENSDAG 16-12 BESTELLEN

141	IBERICO SPARERIBS <i>Populairste gerecht voor op de bbq!</i>	€ 1,75 per 100 gram
142	IBERICO VARKENSHAAS <i>Meest malse spier van het varken</i>	€ 3,75 per 100 gram
143	IBERICO SECRETO <i>Spectaculaire marmering</i>	€ 4,75 per 100 gram
144	IBERICO RACK <i>Zacht van structuur, volle smaak</i>	€ 3,75 per 100 gram
145	IBERICO PROCEREUR <i>Mals en doorregen met vet</i>	€ 3,10 per 100 gram
146	IBERICO PRESA <i>Licht gemarmerd en zachte structuur</i>	€ 4,65 per 100 gram

GOURMETSCHOTELS

- | | | |
|------------|---|------------------------------|
| 301 | GOURMETSCHAAL ONGEMARINEERD
<i>Voor 4 personen, 1200 gram vlees</i> | € 15,60
<i>per schaal</i> |
| 302 | GOURMETSCHAAL GEMARINEERD
<i>Voor 4 personen, 1200 gram vlees</i> | € 18,00
<i>per schaal</i> |

GOURMET MINI'S

- | | | |
|------------|---|-------------------------------|
| 303 | KIPPENDIJ
<i>Piri Piri</i> | € 3,00
<i>per 200 gram</i> |
| 304 | KIP SPIESJE
<i>Indian Mystery</i> | € 3,00
<i>per 200 gram</i> |
| 305 | KOGELBIEFSTUK SPIESJE
<i>Argentina Fire</i> | € 4,50
<i>per 200 gram</i> |
| 306 | BLACK ANGUS BURGERTJE
<i>Zout en peper</i> | € 4,50
<i>per 200 gram</i> |
| 307 | VARKENSHAAS MEDAILLON
<i>Zeezout en peper</i> | € 4,50
<i>per 200 gram</i> |
| 308 | GARNALEN
<i>French Garden</i> | € 3,75
<i>per 200 gram</i> |
| 309 | MOSSELEN
<i>Argentina Fire</i> | € 3,75
<i>per 200 gram</i> |
| 310 | ZALM
<i>Zeezout en peper</i> | € 4,50
<i>per 200 gram</i> |

GOURMET

OF HELEMAAL ZELF SAMENSTELLEN?

DAT KAN GEMAKKELIJK VIA ONZE WEBSITE: [MAROSGOES.NL/PAKKETTEN/GOURMET](https://marosgoes.nl/pakketten/gourmet)

- > GEHEEL NAAR EIGEN WENS
- > KEUZE UIT MEER DAN 15 SOORTEN VLEES EN OF VIS
- > KEUZE UIT BASIS, MARINADE OF CULINAIR
- > COMPLEET MET RAUWKOST, VERS FRUIT, RUNDVLEESSALADE, SAUZEN, BAKGROENTE EN STOKBROOD MET KRUIDENBOTER IS MOGELIJK



