geïnspireerd

Horeca Expo Special



ref. H182
Witte worst met ganzenlever
2 x 250 g

ref. G6051
Pastrami van eend met sinaasappel

ref. O36702
Jam squeeze vijg-rode wijn-zwarte look
250 ml

ref. D85480
Thyme & honey crumble
400 g

ref. O46203
Zoet zuurtje basic zoet zuur
1 kg
(Rode kool opgelegd)

Krokant gebakken witte worst met ganzenlever met een confit van zwarte look en rode wijn.
Fijngesneden pastrami van eend omhult de rodekool, opgelegd in klassiek zoetzuur.
Een crumble van tijm en honing zorgt voor een subtiel zoete toets en een krokante afwerking.

Gebakken brioche met pulled everzwijn



ref. B309070
Brioche rozijnbroodje
70 x 45 g ***

ref. W2320
Pulled everzwijn
4 x 500 g ***

ref. O46200
Zoet zuurtje lemon with garlic
1 kg
(Spitskool opgelegd)

Toffee van pompoen

ref. O4410
Ketchup van San Marzano en framboos
Vaelen, 250 ml

Krokant gebakken brioche, ingesmeerd met een zachte toffee van pompoen en rijkelijk belegd met ready-to-serve pulled everzwijn. Een ketchup van San Marzano-tomaten en framboos zorgt voor een fruitige toets. Fijn gesneden spitskool, opgelegd in zoet zuurtje lemon with garlic, brengt alles mooi samen.

Medaglioni van ossobuco



ref. D78108
Medaglione van ossobuco
Pastadoro, 1 kg ***

ref. O47407
Erbe Italiano
450 g

Salieboter

ref. D8563
Teriyaki crunch
220 g

Medaglioni van ossobuco op een bedje van mediterrane salsa van Erbe Italiano. Salieboter voegt een zachte, kruidige toets toe, terwijl de krokante teriyaki crunch zorgt voor een frisse citrustoets en extra textuur.

Sushi met Xavoria-kalf



ref. AK107
Kalfs bovenbil Xavoria
3 kg

ref. D620010
Japanse sushi rijst shinode
1 kg

ref. D61079
JP - sushi azijn
700 ml

ref. D61011
Yakisushinori gold
10 vellen / 28 g

ref. O46202
Zoet zuurtje thai style herbs & spices
1 kg
(Crème van ui met jus Thai zoetzuur)

Een klassieke sushi met tartaar van Xavoria-kalf, samengebracht met een zachte crème van ajuin.
De finishing touch? Fijn gesneden ajuin, opgelegd in Thai-zoetzuur, voor een subtiel zoetzurig accent.

Xavoria Denver Cut



ref. R133170
Denver steak Angus geheel

ref. O502
Glace van kalf
1 l
(Pommes fondant)

ref. H130
Truffelnat
100 g
(Saus van charcuterie)

ref. O46201
Zoet zuurtje barbeque spice mix
1 kg
(Champignons opgelegd)

De Xavoria Denver Cut wordt geserveerd met pommes fondants, gegaard in bruin bier en glace van kalf. Daarbij hoort een rijke saus van gestoofde ajuin en fijne brunoise van charcuterie, verrijkt met de jus van de pommes fondants en truffeljus.

GEYSKENS DELIKATESSEN

Jouw team, buiten de keuken.

Een goede keuken vraagt om meer dan goede producten. Om vakmanschap, voorbereiding, ideeën en mensen die weten wat er speelt tijdens de service. Daarom is Geyskens Delikatessen er. We selecteren bijzondere producten, bereiden voor in ons eigen atelier en denken mee over wat jouw keuken vooruithelpt. Zo nemen we werk uit handen en geven we jou meer ruimte om te creëren, je eigen signatuur te versterken en jouw keuken in de spotlight te zetten.

01

Ons versmagazijn

Bijzonder in elk detail

Van premium rund- en kalfsvlees tot varken, lam, wild en gevogelte: ons vers magazijn biedt een breed assortiment aan zorgvuldig geselecteerde producten uit binnen- en buitenland. Daarnaast vind je er alles om je kaart verder te verrijken, van sauzen en kroketjes tot smaakmakers, garnituren en nagerechten. Met vertrouwde klassiekers en exclusieve specialiteiten bieden we volop inspiratie voor elke keuken die net dat tikkeltje meer wil.

02

Butcher's Lab

Vlees, vakmanschap en eigen creaties

In ons eigen atelier stemmen onze slagers hun versnijdingen en bereidingen af op de wensen van chefs. Van vlees op maat tot bereidingen die aansluiten bij de werking van jouw keuken. Met Xavoria, ons eigen kwaliteitslabel, selecteren we zorgvuldig vlees met een sterke prijskwaliteitverhouding. In onze **dry-agedcel** krijgen geselecteerde stukken de tijd om hun smaak en karakter te ontwikkelen. Daarnaast maken en rijpen we onze **eigen charcuterie**: ambachtelijke creaties met een eigen signatuur, exclusief bij Geyskens Delikatessen.

03

Geyskens Convenience

Minder voorbereiding, meer ruimte om te creëren

Van onze eigen Pastadoro-pasta's tot squeezed jams, stoverijen en ovenklare bereidingen: ons convenience assortiment brengt smaak en gebruiksgemak samen. Onze chefs ontwikkelen deze eigen creaties met oog voor kwaliteit en culinaire mogelijkheden. Deze producten zijn exclusief bij Geyskens Delikatessen verkrijgbaar en bieden een sterke basis om efficiënt te werken en gerechten een eigen toets te geven.

Service die verder gaat dan leveren

Persoonlijk advies
vertegenwoordigers met een achtergrond als chef die meedenken over je kaart, productkeuze en rendement.

Snelle opvolging
ons client service team zorgt voor korte lijnen en een snelle opvolging van je vragen en uitdagingen.

Betrouwbare levering
zes dagen op zeven, met onze eigen chauffeurs.

Bestellen tot middernacht
bestel vandaag en ontvang je producten de volgende dag in jouw keuken.

Terbekstraat 16 - B-3580 Beringen - Tel. 011-45 80 70 - www.geyskens.be
bestellingen: orders@geyskens.be - algemeen: delika@geyskens.be

Prijzen geldig van 15-11 t.e.m. 31-12-2026. Onder voorbehoud van drukfouten, voorraad- en marktschommelingen
Prijzen in Euro excl. BTW. WIJ LEVEREN REEDS AAN HUIS VANAF € 220

GEYSKENS DELIKATESSEN