

## Huisslachten per 27-05-2019 Slagerij J. Goos (prijzen zijn inclusief 9% omzetbelasting)

Uw rund of varken wordt door ons opgehaald of door u gebracht. Op maandag slachten wij en op dinsdag wordt uw varken of rund uitgebeend. U kunt er vervolgens voor kiezen in overleg met ons om uw eigen varken of rund kleingemaakt af te komen halen, of in onze HACCP ruimte met *max. 4 personen* in te pakken naar eigen wens op:

- Woensdag – Donderdag - Vrijdag (tijdstip van afhaal wordt met u overlegd)

### RUND SLACHTEN (inclusief verwijderingskosten Rendac)

Geslacht gewicht (per rund in de been):	0 - 149	kg	=	€ 300,- (inclusief uitbenen & portioneren)
	150 - 299	kg	=	€ 170,-
	300 - 449	kg	=	€ 190,-
	450 - 600	kg	=	€ 210,-

### UITBENEN + PORTIONEREN

0,80 euro per kilo (geslacht gewicht in de been)

Tot 1 partij zonder verdeling = gratis; elke losse partij verdeeld = € 12,00 per partij extra

### EXTRA'S

Verse worst maken 1,00 euro per kg extra; maken van saucijsjes 1,50 euro per kg extra

Hamburgers maken 2,50 euro per kg extra; maken van vinken 2,00 euro per kg extra

Rund- of varkensgehakt erbij prijzen gelijk aan actuele kg prijzen rund of varkensgehakt.

### OPHALEN VAN RUND

40,00 euro per rund tot straal van 10 km; daarna 0,50 euro per km extra.

---

### VARKEN SLACHTEN (inclusief verwijderingskosten Rendac)

Geslacht gewicht (per varken in de been)	Tot 100 kg	=	€ 40,-
	Vanaf 100 kg	=	€ 50,-

### UITBENEN + PORTIONEREN

0,80 euro per kg geslacht gewicht in de been

Tot 1 partij = inclusief kleinmaakprijs; elke losse partij 12,00 euro per partij extra

### EXTRA'S

Verse worst maken 1,00 euro per kg extra; maken van saucijsjes 1,50 euro per kg extra

Hamburgers maken 2,50 euro per kg extra; maken van vinken 2,00 euro per kg extra

Rund- of varkensgehakt erbij prijzen gelijk aan actuele kg prijzen rund of varkensgehakt.

### OPHALEN VAN VARKEN

40,00 euro per varken tot straal van 10 km; daarna 0,50 euro per km extra.

---

*(De vleesonderdelen worden afzonderlijk per soort ingepakt en gestickerd. U kunt ook een dagdeel onze EEG ruimte + vacumeerapparaat huren om uw vlees in te pakken. Vraag hiervoor naar de voorwaarden)*