



Jakob

Opening 8 oktober 2020

Even voorstellen

Beste IJsselsteiners,

Mijn vrouw en ik kunnen niet wachten om u te verwelkomen in onze prachtige slagerij in hartje IJsselstein. De liefde voor het mooiste vak ter wereld; slager, zit diep. Wij hebben elkaar zelfs in de slagerij ontmoet. En de liefde voor het slagersvak heb ik weer geleerd van slager Gelderblom. Dat ik nu, samen met mijn vrouw, deel mag uitmaken van die Gelderblom-familie maakt me enorm trots. Kortom met de opening van de slagerij voor deur is de cirkel rond.

Wij hebben enorm veel zin om van start te gaan en om u kennis te laten maken met ons hoogwaardig 'Quality' meat vlees en vleeswaren

Want als we u één ding willen beloven dan is het wel dat alleen het beste van het beste goed genoeg is.

Wij hopen u snel in onze slagerij te ontmoeten en te laten genieten van het al moois en lekkers dat we u te bieden hebben!

Tot snel!

Jakob en Neline Simons



Slagerij Gelderblom
Benschopperstraat 2
3401 DH IJsselstein
030 606 2381

ijsselstein@slagerijgelderblom.nl

Openingstijden:
Ma t/m Do: 8:00 - 18:00
Vr: 8:00 - 20:00
Za: 8:00 - 16:00

www.ijsselstein.slagerijgelderblom.nl



Openingsaanbiedingen

Geldig van 8 t/m 17 oktober 2020

VlugKlaar en lekker

Gelderblom Burgers

4 stuks 5,-

Gemaakt door Neline

Grillworst salade

Eiersalade

Filet Americain

3 x 100 gram 5,-

Trots van de worstmaker

Alle soorten Grillworst

per stuk 5,-

Gelderblom's gemak

Gegaarde Spareribs

350 gram 5,-

Bijzonder lekker

Japane Kippendijtjes

3 stuks 5,-

Uit eigen worstmakerij

Gegrild Zeeuws spek

Italiaans Gebraden gehakt

Boeren Achterham

3 x 100 gram 5,-

Vers afgesneden door Jakob

Kogelbiefstuk

2 stuks 5,-

Specialiteit van Jakob

Carpaccio Rolletjes

2 stuks 5,-

Quality Meat & More



De 'Quality Meat' selectie door Jakob

Jakob

'Quality' Rundvlees

Een goed en smaakvol stuk vlees begint niet in de pan, maar al op de boerderij waar de dieren opgroeien. Alleen het vlees van de beste koeien, die een goed leven hebben gehad, komen voor ons in aanmerking om te laten slachten. Omdat we precies weten waar onze koeien vandaan komen, kunnen we garanderen dat we de allerhoogste kwaliteit aan u leveren.

'Quality' Varkensvlees

Diezelfde hoge kwaliteitsstandaard is natuurlijk ook op ons varkensvlees van toepassing. In onze slagerij vindt u varkensvlees dat uitsluitend van Nederlandse familiebedrijven komt. Deze boerderijen werken volgens de strenge criteria van de Keten Duurzaam Varkensvlees. Dit betekent extra aandacht voor het welzijn van de dieren en voor het milieu. Zo hebben de dieren genoeg leefruimte, schoon drinkwater en krijgen ze het beste voer. Die kwaliteit proeft u terug in ons vlees.

'Quality' Kip

Bent u een liefhebber van kip? Dan zit u bij ons goed! Onze kippen zijn vol van smaak en hebben een malse en stevige structuur. En net als bij het selecteren van ons rund- en varkensvlees, hechten wij ook veel waarde aan een goed leven van de kip. Zo is de kip van een speciaal ras (Hubbard) die als belangrijkste kenmerk heeft dat hij langzamer groeit dan veel van zijn soortgenoten. Ook krijgt de kip uitsluitend plantaardig voedsel waarvan 70% graan en heeft hij genoeg bewegingsvrijheid gehad.

Quality Meat & More

Worstmakerij



Filmpje

Slagerij Gelderblom staat voor kwaliteit en dat proef je! Ons paradepaardje is de eigen worstmakerij in Driebruggen. Hier worden naar eigen recept en ambachtelijk procedé de mooiste vleeswaren gemaakt. Ambacht en vakmanschap gaan hier hand in en hand en dat proef je!

Filet americain

Onze filet americain is een topproduct! Elke dag vers gedraaid van biefstuk tartaar en met onze eigen filetsaus.

Grillworst

Het onbetwiste vlaggenschip in onze worstmakerij zijn de grillworsten. Inmiddels zijn er negen smaakvarianten. Allemaal met hun eigen smaaksensatie. Of je nu kiest voor naturel, kip of bijvoorbeeld grillworst met kaas; altijd proef je worst van de allerhoogste kwaliteit en met de beste verse ingrediënten en specerijen.

Sambal-kaas grillworst

De laatste aanwinst is de sambal-kaas grillworst. Door de toevoeging van sambal zou je denken dat we hier met een heel pittig worstje te maken hebben, maar dit is niet het geval. In combinatie met de gesmolten kaas zorgt de sambal voor een extra bite en een ware smaaksensatie.



Vaste prijs!
2 fijne rookworsten
6,50

Rookworst

Met de herfst in aantocht, komen ook de stamppotten weer op tafel. Een heerlijke rookworst mag dan natuurlijk niet ontbreken. Onze worstenmakers weten als geen ander hoe ze de prijswinnende rookworsten (fijn of grof) tot in perfectie moeten maken.



Black Angus Beef, vlees met karakter!

Jakob



Black Angus

Het Black Angus Beef is een ware culinaire delicatessen vanwege zijn hoge graad van gemarmerdheid, die uw smaakpapillen verrast met een ongekennde sappigheid. Door het vlees van deze prachtige runderen lopen minuscule kleine vetadertjes die zorgen voor de kenmerkende smaak en malsheid.

Kwaliteit en welzijn

Kwaliteit, veiligheid, traditionele veeteelt, gezondheid en het dierenwelzijn zijn belangrijke elementen die gelden op deze gekwalificeerde boerderijen, waar de Black Angus vandaan komt. Het is niet voor niets dat gerenommeerde restaurants kiezen voor dit vlees. Voor dit uitmuntende vlees hoeft u dus vanaf nu niet meer naar het restaurant. Overtuig uzelf van dit uitzonderlijke stukje rundvlees. Wij hebben onder andere Black Angus steaks, rib-eye steak en kogelbiefstuk en stoofvlees.

Entrecote
Flat Iron Steak
Sucade Burgers
Côte De Boeuf

Quality Meat & More

Catering en BBQ specialist



Catering

Slagerij Gelderblom is al jaar en dag 'wereldberoemd' om zijn kwalitatieve en specialistische catering en buffetten. Wij verzorgen uw catering en buffetten op maat en vanaf 15 personen. Alle warme gerechten worden warm in chafing dishes aangeleverd, deze krijgt u van ons in bruikleen. Wij leveren alles aan huis en halen de afwas weer bij u op.

Van salades tot stamppotten en van mooie vleesgerechten tot zelfs desserts; alles is mogelijk. Samen met u kijken we naar wat het beste bij u past.



BBQ

Ook voor een geslaagde BBQ bent u bij slagerij Gelderblom aan het goede adres. Wij adviseren u graag met het kiezen van de juiste stukken vlees. Ook hier kunnen wij het u makkelijk maken en een BBQ assortiment op maat aanbieden en u compleet ontzorgen. Aan alles is gedacht, zelfs aan stokbrood en natuurlijk overheerlijke sauzen.

En wilt u het eens helemaal anders doen of bent u een doorgewinterde BBQ fanaat? Bij slagerij Gelderblom kunt u ook terecht voor eersteklas BBQ specialiteiten als picanha, bavette of lamsracks.



Openingsactie

Om u kennis te laten maken met de kwaliteit en het overheerlijke aanbod in onze slagerij, pakken we uit met feestelijke aanbiedingen. En dat is nog niet alles!

**Gratis 'Quality' steakmes
t.w.v. 5,- bij besteding vanaf 25,-**

Geldig van 8 t/m 17 oktober 2020

Een goed mes is voor een slager van groot belang. En bij hoogwaardig vlees, hoort een hoogwaardig mes! Vaak genoeg wordt er in de winkels ook geklaagd over botte messen. Vandaar dat wij een uniek mesje hebben laten maken.



Jakob

Onze vaste aanbiedingen

Maandag: Vlugsdaag

Slavinken - Gehaktballen - Hamburgers
Begin de week lekker & makkelijk!

Elke 4e GRATIS

Woensdag: Gehaktdag

Mager rundergehakt 500 gr. **4,75**
100% puur zonder toevoegingen

Half om Half gehakt 500 gr. **4,25**
100% puur zonder toevoegingen

Vrijdag & Zaterdag

Hele Grillworst **5,-**
Vers afgebakken

Carpaccio Tapenade 150 gr. **3,50**
Must have voor het weekend!

Dinsdag: Schnitzeldag

Kipschnitzels 4 stuks **6,-**
Gemaakt van Hollandse AA
kwaliteit kipfilet

Super Schnitzels 2 stuks **6,-**
Lekkere grote gepaneerde schnitzels!

Donderdag: Biefstukdag

Kogelbiefstuk 2 stuks **6,-**
Vers van 't mes!

Beef roerbakshotel 250 gr. **6,-**
Makkelijk en gezond!!



Quality Meat & More

Gelderblom sinds 1984

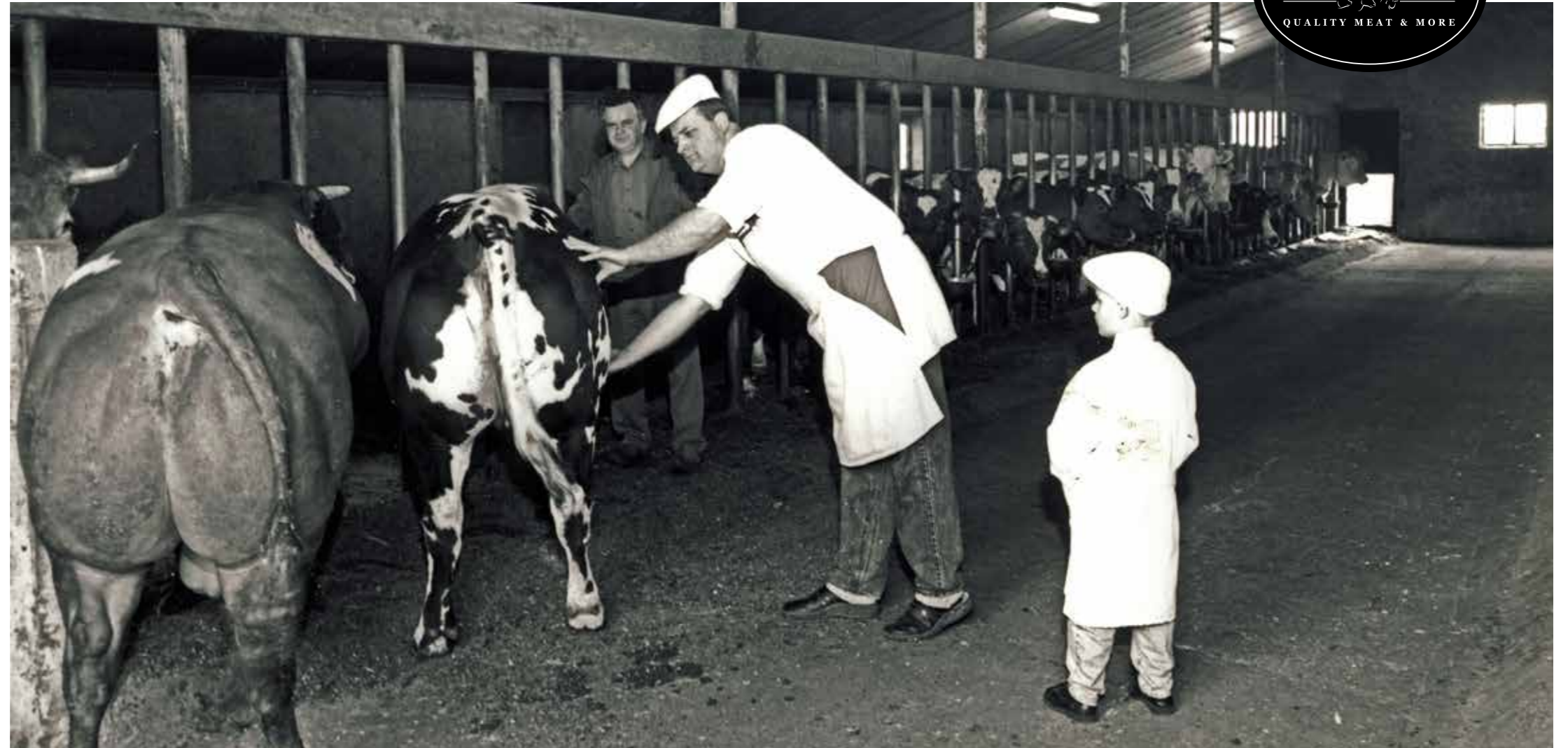
Slagerij Gelderblom is inmiddels uitgegroeid tot een begrip in midden Nederland. Wij zijn een groep samenwerkende, ambachtelijke slagers die streven naar dezelfde doelstelling; het moet gewoon goed zijn. Dat is voor ons de normaalste zaak van de wereld.

Wij streven naar perfectie en bieden u: Kwaliteit, innovatie, gemak, service & klantvriendelijkheid. Bij ons bent u geen nummer, maar een uitdaging. De uitdaging is om uw verwachtingen te overtreffen. Onze gepassioneerde slagers geven u de maximale aandacht die u verdient. Het voelt niet als een verplichting om boodschappen te doen, maar het is leuk om naar Gelderblom te gaan. Waar u advies krijgt van een enthousiaste vakman die de gehele dag bezig is om met liefde zijn producten te bereiden en u een passend advies te geven.

Of het nu gaat om een goed en lekker stuk vlees, gourmet, barbecue, maaltijden of vleeswaren uit eigen worstmakerij, wij bieden u een breed assortiment en vooral smaakvol en altijd vers.

Daarnaast bieden wij u een groot aanbod in partyservice en catering met bezorging op locatie. Van salades, lunches en hapjes tot grote warm en koude buffetten, bij Gelderblom is alles mogelijk. Onze slagers maken van uw feest een geslaagd feest.

Jakob



Quality Meat & More



Jakob en Heline

Benschopperstraat 2 | 3401 DH IJsselstein | 030 606 2381 | ijsselstein@slagerijgelderblom.nl

Maandag t/m donderdag 8:00 - 18:00 | Vrijdag van 8:00 - 20:00 | Zaterdag van 8:00 - 16:00

www.ijselstein.slagerijgelderblom.nl