

PLANEN SIE EINEN APÉRO, EIN FAMILIENFEST ODER FEIERN SIE IHREN GEBURTSTAG?

Liebe Kundin / lieber Kunde

Mit einer erlesenen Rauchfischplatte aus dem Hause Dyhrberg treffen Sie garantiert den Geschmack Ihrer Gäste. Gönnen Sie sich und Ihren Liebsten diesen kulinarischen Genuss in den eigenen vier Wänden – oder bereiten Sie einem geschätzten Menschen oder verlässlichen Geschäftspartner eine besondere Freude mit diesem edlen Präsent. Verwendet wird ausschliesslich ausgewählter Lachs aus dem Pazifik und Atlantik, der in Balsthal mit grösster Sorgfalt verarbeitet wird: Von Hand filetiert – ganz ohne Maschinen –, mit hochwertigem Speisesalz trocken gesalzen und anschliessend nach traditioneller nordischer Art im Holzofen veredelt. Ein Handwerk, das seit Jahrhunderten geschätzt wird.



GENUSS MIT QUALITÄT – UNSER ANGEBOT IM ÜBERBLICK

Mengenempfehlung

Damit Sie Ihre Gäste optimal verwöhnen:

- Zum Apéro: 40 g bis 50 g pro Person
- Als Vorspeise: 90 g bis 100 g pro Person
- Als Hauptgang: 160 g bis 200 g pro Person

Je nach Begleitung und weiteren Beilagen können diese Mengen variieren.

Mindestbestellmenge für 4 Personen

Haltbarkeit und Lagerung

Gekühlt bei maximal 5° Celsius aufbewahren und innerhalb von 1 Tag konsumieren.

Herstellung & Herkunft

In der Schweiz von Hand verarbeitet, mit Speisesalz gewürzt, traditionell und schonend über Holzfeuer geräuchert. Während mehreren Tagen setzt der Räuchermeister in der Manufaktur Dyhrberg in Balsthal sein ganzes Können ein.

Wählen Sie aus dem Sortiment ihren Favoriten aus und bestellen Sie die Platten mindestens drei Arbeitstage im Voraus. Vorbestellung nach individueller Absprache möglich. Keine Lieferung – Abholung ausschliesslich in unseren Verkaufsläden möglich. Abgerechnet wird nach dem effektiven Gewicht. Preise inkl. 8.4 % MwSt.. Beachten Sie die speziellen Öffnungszeiten an Feiertagen.

Bestellungen via Verkaufsladen in Balsthal

Telefon 062 391 29 69

Öffnungszeiten: Montag – Freitag, 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr / 13.30 Uhr bis 18.30 Uhr
Samstag, 9.00 Uhr bis 16.00 Uhr

Bestellungen via Verkaufsladen «Lachs & Meer» in Berikon

Telefon 056 641 33 33

Öffnungszeiten: Dienstag – Freitag, 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr / 13.30 Uhr bis 18.30 Uhr
Samstag, 9.00 Uhr bis 16.00 Uhr

ECHT · GENUSS · HANDGEMACHT
Erste Lachsräucherei der Schweiz



WENN GEFEIERT WIRD.

FEINSTE RAUCHFISCH-PLATTEN
AUS DER MANUFAKTUR DYHRBERG

ECHT · GENUSS · HANDGEMACHT
Erste Lachsräucherei der Schweiz





**IM HOLZOFEN VEREDELT.
MIT SORGFALT VERARBEITET.**

DYHRBERG'S BEST APÉRO

40 g bis 50 g pro Person

- Silber Rauchlachs, Alaska, Wild, MSC
- Bömlo Rauchlachs, Norwegen, Zucht
- Heissgeräucherte Forelle, Schweiz, Zucht

CHF 16.50 pro 100g, mindestens für 4 Personen



DYHRBERG'S BEST VORSPEISE

90 g bis 100 g pro Person

- Sockeye Rauchlachs, Alaska, Wild, MSC
- Silber Rauchlachs, Alaska, Wild, MSC
- Bömlo Rauchlachs, Norwegen, Zucht
- Heissgeräucherte Forelle, Schweiz, Zucht
- Heissgeräucherter Lachs, Nature, Norwegen, Zucht

CHF 16.50 pro 100g, mindestens für 4 Personen



DYHRBERG'S BEST HAUPTSPEISE

160 g bis 200 g pro Person

- Sockeye Rauchlachs, Alaska, Wild, MSC
- Silber Rauchlachs, Alaska, Wild, MSC
- Bömlo Rauchlachs, Norwegen, Zucht
- Heissgeräucherte Forelle, Schweiz, Zucht
- Heissgeräucherte Crevetten, ASC
- Heissgeräucherter Lachs, Nature, Norwegen, Zucht

Allergene: Krustentiere, Fisch

Aufgrund von Allergien werden die Crevetten auf einer separaten Platte angerichtet.

CHF 16.50 pro 100g, mindestens für 4 Personen



«KALTRAUCH» APÉRO

40 g bis 50 g pro Person

- Sockeye Rauchlachs, Alaska, Wild, MSC
- Silber Rauchlachs, Alaska, Wild, MSC
- Bömlo Rauchlachs, Norwegen, Zucht
- Bömlo Rauchlachs mit Schweizer Alpenkräutern
- Graved Lachs, Norwegen, Zucht (mariniert, nicht geräuchert)
- Le Filet «Belly», Atlantik, Zucht
- Schwarzer Heilbutt, Grönland, Wild

CHF 18.50 pro 100g, mindestens für 4 Personen



«KALTRAUCH» VORSPEISE

90 g bis 100 g pro Person

- Sockeye Rauchlachs, Alaska, Wild, MSC
- Silber Rauchlachs, Alaska, Wild, MSC
- Bömlo Rauchlachs, Norwegen, Zucht
- Bömlo Rauchlachs mit Schweizer Alpenkräutern
- Graved Lachs, Norwegen, Zucht (mariniert, nicht geräuchert)
- Le Filet «Belly», Atlantik, Zucht
- Schwarzer Heilbutt, Grönland, Wild

CHF 18.50 pro 100g, mindestens für 4 Personen



«KALTRAUCH» HAUPTSPEISE

160 g bis 200 g pro Person

- Sockeye Rauchlachs, Alaska, Wild, MSC
- Silber Rauchlachs, Alaska, Wild, MSC
- Bömlo Rauchlachs, Norwegen, Zucht
- Bömlo Rauchlachs mit Schweizer Alpenkräutern
- Graved Lachs, Norwegen, Zucht (mariniert, nicht geräuchert)
- Le Filet «Belly», Atlantik, Zucht
- Schwarzer Heilbutt, Grönland, Wild

CHF 18.50 pro 100g, mindestens für 4 Personen



DAZU PASSEND

- Dill-Senf-Sauce Dyhrberg, Glas à 100g, CHF 5.00
- Chili-Sauce Dyhrberg, Glas à 100g, CHF 5.00
- Meerrettich-Mousse Dyhrberg, Schale à 100g, CHF 3.55

