

~ Relatiegeschenken ~

Geschenkdoo's met gerookte Paling

Pond gerookte Paling verpakt in een luxe geschenkdoo's.



Harderwijkse Palingkist

Pond gerookte Paling & een kruikje Harderwijkse kruidenbitter verpakt in een luxe geschenkkist.



Zijde getrancheerde Zalm

Een Zalmzijde van ca. 1000 gram, ambachtelijk houd gerookt en getrancheerd in mooie plakken. Verpakt in een luxe houten geschenkkist met isolatiebox. Tevens verkrijgbaar in een luxe geschenkdoo's.



Zijde warm gerookte Zalm

Een warm gerookte Zalmzijde van ca. 1000 gram, op de huid gerookt. Verpakt in een luxe houten geschenkkist met isolatiebox. Tevens verkrijgbaar in een luxe geschenkdoo's.



Gerookte Visvaria

- 250 gram Palingfilet
- 250 gram Zalmfilet long sliced
- Fles witte wijn "Grauer Burgunder Baden"
- Pakketje luxe toast



Luxe gerookte Visvaria

- 2 moten warm gerookte Zalm
- 250 gram Palingfilet
- 250 gram Zalmfilet long sliced
- Fles witte wijn "Grauer Burgunder Baden"
- Pakketje luxe toast



Luxe Viskist op maat

Wilt u graag zelf een Visgeschenk samenstellen?

Ook dat is bij ons geen probleem, u kunt helemaal naar eigen wens uw eigen kist samenstellen met de fijnste gerookte visdelicatessen die wij bieden.

En of het nu gaat om 1 pakket, of om 1000 stuks; wij denken graag met u mee. Zelfs het bedrukken van de kist met uw eigen logo behoort tot de mogelijkheden.



~ Historie ~

Historie en ontstaan van ons bedrijf

Palingrokerij & Vishandel Dries van den Berg, opgericht in 1978 is aanvankelijk begonnen als palingrokerij waar paling gerookt werd voor eigen markthandel.



Dit gebeurde toen in de binnenstad in een historisch pand aan de Kromme Oosterwijk (hoek Vischmarkt). Deze rokerij bestond al vanaf 1880, en werd door Dries van den Berg als jonge vent overgenomen. De Harderwijkse visserslui brachten dagelijks hun paling bij de rokerij waar deze gerookt werd. Dries verkocht de verse gerookte Paling als standwerker gehuld in traditioneel visserskostuum.



Op de le verdieping!

BEZOEK ONS INTERACTIEVE & EDUCatieve PALINGMUSEUM, EN WORDT EEN ECHTE PALINGKENNER!

Geef een vischeque cadeau!



Ieder bedrag is mogelijk en de vischeque is in delen te besteden.

Openingstijden:

MAANDAG: 09.30 TOT 18.30 UUR
DINSDAG T/M VRIJDAG:
09.00 TOT 18.30 UUR
OP MAANDAG T/M VRIJDAG WORDT
ER VIS GEBAKKEN TOT 18.15 UUR.
ZATERDAG: 09.00 TOT 18.00 UUR
OP ZATERDAG WORDT ER VIS GEBAKKEN
TOT 18.00 UUR.
ZONDAG GESLOTEN

DE KEUKEN EN BAR VAN ONS VISRESTAURANT
ZIJN OP MAANDAG T/M VRIJDAG GEOPEND
TOT 18.00 UUR. OP ZATERDAG SLUITEN DE
KEUKEN EN BAR OM 17.30 UUR.



Volg ons op Facebook voor acties & nieuwtjes!

Prijzen onder voorbehoud, deze kunnen dus afwijken van de weergegeven prijzen.

bestelling@driesvandenBerg.nl • 0341 423723

Stephensonstraat 2 • 3846 AK Harderwijk

DriesvandenBerg.nl

Vis Varia



Dries van den Berg & Zn

Visschotels

Er is altijd wel een moment om een visschotel te bestellen bij Dries van den Berg

Heeft u iets te vieren of wilt u een onvergetelijke smakelijke indruk achter laten bij familie, vrienden, gasten of relaties? U bent bij ons aan het juiste adres! Vers bereide visschotels in vele soorten en maten voor uw feestelijke momenten. De visschotels worden gemaakt zoals afgebeeld, maar zelf een visbuffet samenstellen is ook mogelijk. Kom sfeerproeven in onze winkel en laat u adviseren door onze specialisten.

Luxe Zalmsalade



€ 49,50
(4-6 pers.)

€ 69,50
(6-8 pers.)

Een rijkelijk gevulde luxe schaal met:

- Fijne vers bereide Zalmsalade
- Gerookte Palingfilet
- Gerookte Zalmfilet
- Warm gerookte Zalm
- Hollandse Garnalen
- Haring
- Jumbo Garnalen
- Makreelfilet
- Uitjes en cocktailsaus

Luxe Visgourmetschotel



€ 11,95
p.p.
(vanaf 4 pers.)

Een verse Visgourmetschotel voor een gezellige avond met:

- Kabeljauwfilet
- Zalmfilet
- Sashimi Tonijn
- Grote Scampi's
- Zeebaarsfilet
- Scholfilet
- Smaakvolle marinade

BBQ Visschotel



€ 12,50
p.p.
(vanaf 4 pers.)

Alles voor een gezellige avond grillen:

- Scampi spies
 - Zalm & Kabeljauwspies
 - Moot verse Zalm op de huid
 - Zeebaarsfilet op de huid
 - Scampi's easy peel
 - Gemarineerd naar keuze
- Inclusief speciale aluminium grill-roosters.

Luxe Visstokbroodjes



€ 1,50
p.s.
(min. 25 stuks)

Luxe stokbroodjes belegd met diverse soorten vis:

- Gerookte Palingfilet
- Gerookte Zalmfilet
- Hollandse Garnalen met cocktailsaus
- Warm gerookte Zalm
- Haring met uitjes

Vishappening



€ 49,50
(4-6 pers.)

€ 69,50
(6-8 pers.)

Een royale hapjesschotel ideaal voor een feestje met:

- Gebakken Kibbeling
- Gerookte Palingfilet
- Gerookte Zalmfilet
- Warm gerookte Zalm
- Jumbo Garnalen
- Makreelfilet
- Haring
- Sausjes en uitjes

Visvaria



per schotel
€ 34,50
(2-4 pers.)

Een schotel met diverse soorten vis, voor elk wat wils

- Fijne vers bereide Zalmsalade
- Gerookte Palingfilet
- Gerookte Zalmfilet
- Warm gerookte Zalm
- Jumbo Garnalen
- Makreelfilet
- Haring
- Uitjes en cocktailsaus

Sashimischotel



€ 40,00
500 gram

€ 75,00
1000 gram

Luxe Sashimischotel met:

- Licht gegrilde Tonijn
- Licht gegrilde Zalm
- Smaakvolle honing-mosterd-dille saus
- Sojasaus
- Wakame salade

De gegrilde vis is licht gekruid met een authentieke Japanse furikake mix.

Luxe Visvaria



€ 69,50
(4-6 pers.)

€ 89,50
(6-8 pers.)

Een zeer uitgebreide & Luxe Visschotel met:

- Krab, Tonijn en Zalmsalade
- Gerookte Palingfilet
- Gerookte Zalmfilet
- Warm gerookte Zalm
- Jumbo Garnalen
- Makreelfilet
- Haring
- Zalmwraps
- Gegrilde Tonijn
- Sausjes en uitjes

Haringfeestje



per schotel
€ 35,00

Dé schaal voor de haringliefhebber met:

- 15 Haringen
- Prikbertjes
- Uitjes en zuur

De Haring aan stukjes of aan de staart.

Uitbreiding van het haringfeestje is geen probleem, per extra haring brengen wij € 2,15 in rekening.

Tapasschotel



€ 27,50
750 gram

€ 45,00
1250 gram

Een heerlijke schotel met een Spaans tintje!

Vraagt u onze medewerkers naar het actuele tapas assortiment. Wij geven u graag advies op maat over de delicatessen die we op de schotel kunnen presenteren.