



BRAUHAUS-BIER-DINNER



Ab 10 Personen

Brauerei erleben

Brauereiführung mit Biervokostung und Apéro
Begrüssung durch den Brauer. 45 Min. Rundgang durch 4 Stockwerke Brauerei. Malz knuspern, Hopfen riechen, hören und sehen wie man Bier braut. Danach verkosten wir 5 bis 6 Bierspezialitäten: Hell, Schwarz, Hefeweissbier, Honey Brown, etc. Dazu gibt's frische Malzschrot-Bagels, Würstchen im Blätterteig, Speckbrötchen, Quarkteigrollen mit Hackfleisch- und Ratatouille-Füllung.



Damit Sie wissen, was es kostet

4-Gang	5-Gang	pro Person
Fr. 104.-	Fr. 119.-	Komplett
Fr. 89.-	Fr. 104.-	Essen und Getränke
Fr. 84.-	Fr. 99.-	Essen und Führung
Fr. 69.-	Fr. 84.-	Essen



Brauhaus-Beer-Dinner

**Mit Honigbier mariniertes Lachs,
dazu Senfsauce mit Bagelchips**

Bier: Szene-Bier aus Kalifornien

Honey-Brown-Ale. Amberfarbenes, obergäriges Ale mit einer Prise Honig gewürzt, feine Süsse und milder Abgang (6.0% Alc.)

Biercremesuppe mit Zimtroutons

Bier: München lässt grüssen

Bernsteinfarbenes, obergäriges Hefeweissbier mit typischem Nelken-Bananen-Aroma (5.5% Alc.)

Baumruss-Tomatenrisotto mit Bierwürze verfeinert

Bier: Der Klapper-Storch

Adebar Amber malzig, mildes und fruchtiges Aroma (5.1% Alc.)

**Im Malz panierte Maispouardenbrust
mit Nudeln und Karotten**

Bier: Pilgrim Triple Blonde

Goldblond, fruchtig, vollmundig, typische Hefenote wenig Bittere, belgisch (10% Alc.)

Bierparfait auf Beerenkompott mit Rahm

Bier: Lindemans Kriek

Belgisches Fruchtbeer mit Kirschen (3.5% Alc.)

Included & Änderungen

Getränke: Biere, offene Süssgetränke und Mineralwasser
Info: Vegi siehe Speisekarte. Fragen Sie nach unserer Weinkarte.

Spielregeln

Siehe www.brauhaus.ch/spielregeln

No-Show bis 24h vorher 10% Toleranz ohne Verrechnung

BRAUHAUS STERNEN