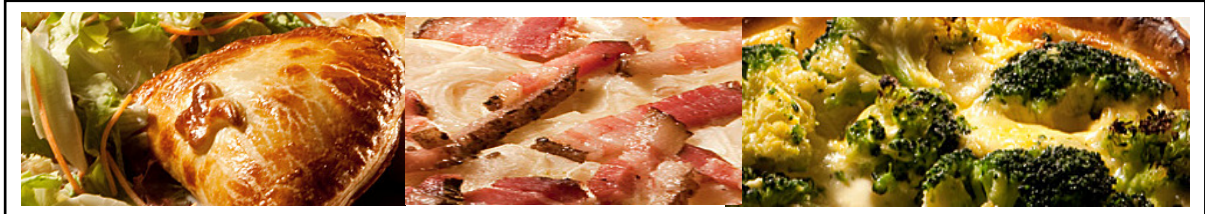




BACKBLECH-FESTIVAL



Das unkomplizierte Bäcker- und Brauer-Fest ab 10 Personen

1. Brauereiführung mit Bierverkostung

Zuerst gibt's Bier-Wissen: Auf dem Rundgang (45 Min.) durch unsere Brauerei zeigen wir Ihnen, wie man gutes Bier braut. Danach degustieren wir unsere köstlichen Bierspezialitäten. Sie lernen, wie man Bier richtig verkostet, was es für Bierstile gibt und worin sie sich unterscheiden. Dazu gibt's frische Malzschrot-Bagels, Würstchen im Blätterteig, Speck-brötchen, Quarteigrollen mit Hackfleisch- und Ratatouille-Füllung.



Passendes Bier zu jedem Gang

1. Blech mit Brauhaus hell 4.5% alc.

unfiltriert, aromatisch-fruchtig und mild gehopft

2. Blech mit Brauhaus schwarz 4.2% alc.

schwarz wie die Nacht, trocken mit Röstnote und Dörrobstflavour von der obergärigen Hefe

3. Blech mit Brauhaus Hefeweissbier 5.5% alc.

mit dem typischen Nelken-Bananen-Aroma und dem feinen Hefegout

4. Blech mit WARTMANN No 1 - Barley Wine 10% alc.

malzbetont, mit Koriander gewürzt, mild gehopft und kraftvoll im Gaumen

5. Blech mit WARTMANN'S No. 3 - Choco Stout 8% alc.

Schwarzes obergäriges Ale, trocken, auf Kakao-Nibs monatelang ausgereift

Getränkepauschale: Biere, Mineralwasser und Kaffee mit Malzschrotguetzli inklusive.

Unser Weinangebot - klein aber fein. Fragen Sie nach der Karte.

2. Quer durch den Back-Ofen - à discrétion

Dann geht's ans Üben: Zuerst stellen wir verschiedene Salate in Schüsseln auf den Tisch. Danach servieren wir Ihnen auf Platten fingergerecht geschnittene Köstlichkeiten aus dem Backofen. Dazu gibt's passende Biere im Glas, aus dem Krug oder in der Champagner-Flasche. Und wenn es Sie irgendwann nach „Mehr“ gelüftet, schieben wir einfach nach! Alles in allem ein lockeres Fest für unkomplizierte Gäste!

Das 1. Blech: Hefeteigfladen geschnitten

mit Rohschinken und Trauben
mit Pesto, Tomaten, Mozzarella und Käse
mit Chorizo, Reibkäse, Sauerrahm und Peperoncini (mittelscharf)

...

Das 2. Blech - Quarteigkrapfen

mit Rindshackfleisch, Chili und Paprika
mit Schinken und Lauch
mit Ratatouille-Gemüse

...

Das 3. Blech - Dinkelteigquiches

mit Käse, Zwiebeln und Speck
mit Broccoli, und Champignons

...

Das 4. Blech - Butter-Blätterteigpastete

mit Rauchlachs, Spinat und Sauce Hollandaise
mit Pouletbrust, Schinken und Kräuterkäse
mit Schweinssteak Schinken und Kräuterkäse

...

Das 5. Blech - Biscuitkuchen mit Früchten

BRAUHAUS-Apfelkrapfen
Vanilleglace und Rahm

Bunter Blattsalat in Schüsseln auf dem Tisch mit Brauhaus-Dressing, Kernen Croutons und gehacktem Ei.

Damit Sie wissen, was es kostet

Package-Preis

ab 10 Personen

Fr. 85.- pro Person

BRAUHAUS STERNEN