



BACKBLECH-FESTIVAL



Das unkomplizierte Bäcker- und Brauer-Fest ab 10 Personen

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, Speckbrötchen, Quarkteigrollen 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 Honey-Brown-Ale 6.0%alc.

Amberfarbenes, obergäriges Ale mit einer Prise Honig gewürzt, feine Süsse und milder Abgang

3. Blech mit Brauhaus Saisonbier

Lassen Sie sich Überraschen

4. Blech mit Lindemans Kriek 3.5% alc.

Belgisches Fruchtbier mit Kirschen

Getränkepauschale: Biere, offene Süssgetränke und Mineralwasser inklusive.

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

Quer durch den Backofen - à discrétion

Dann geht's ans Uben: 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 Sauerrahm, Speck und Zwiebeln
mit Pesto, Tomaten, Mozzarella und Käse
mit Chorizo, Reibkäse, Sauerrahm und Peperoncini (mittelscharf)

Das 2. Blech - kleine Quarkteigkrapfen
mit Rindshackfleisch, Chili und Paprika
mit Schinken und Lauch
mit Ratatouille-Gemüse

Das 3. Blech - Butter-Blätterteigpastete
mit Rauchlachs, Meerrettichsauce und Spinat
mit Pouletbrust, Schinken und Kräuterkäse
mit Schweinssteak Schinken und Kräuterkäse

Das 4. Blech - Schoko-Bier-Brownie
mit Vanilleglace und Rahm

Bunter Blattsalat in Schüsseln auf dem Tisch mit Brauhaus-Dressing und Kernen
ab dem 2. Backblech

Damit Sie wissen, was es kostet

Package-Preis	ab 10 Personen	Fr. 85.- pro Person
Essen und Getränke	ab 10 Personen	Fr. 70.- pro Person
Essen und Führung	ab 10 Personen	Fr. 63.- pro Person

BRAUHAUS STERNEN