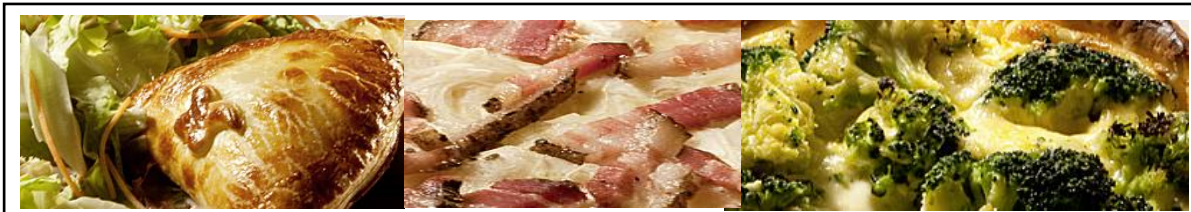




BACKBLECH-FESTIVAL



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

Das Angebot mit Getränken inkl. 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 Üben: Wir stellen Ihnen auf Platten fingergerecht geschnittene Köstlichkeiten aus dem Backofen auf den Tisch. Ab dem 2. Backblech servieren wir Ihnen zusätzlich bunten Blattsalat mit unserem feinen Hausdressing. Dazu gibt's passende Biere aus unserer hauseigenen Brauerei und ein Gastbier. Und wenn es Sie irgendwann nach „Mehr“ gelüstet, 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 – 3 kleine Quarkteigkrapfen mit Rindshackfleisch, Chili und Paprika mit Schinken und Lauch mit Ratatouille-Gemüse
* * *

Das 3. Blech – Butter-Blätterteigpastete mit Rauchlachs, Meerrettichsauce und Spinat oder mit Pouletbrust, Schinken und Kräuterkäse oder 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. 93.- pro Person
Essen und Getränke	ab 10 Personen	Fr. 78.- pro Person
Essen und Führung	ab 10 Personen	Fr. 70.- pro Person
Essen		ab 10 Personen
	Fr. 55.- pro Person	

BRAUHAUS STERNEN