



BRAUHAUS-BIER-DINNER



Ab 10 Personen

Brauerei erleben

Brauereiführung mit Bierverskostung 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 4 bis 5 Bierspezialitäten: Hell, Schwarz, Hefeweissbier, Honey Brown, etc. Dazu gibt's frische Malzschrot-Bagels, Würstchen im Blätterteig, Speckbrötchen, Quarkteigrollen mit Rindshackfleisch- und Ratatouille-Füllung.



Damit Sie wissen, was es kostet

<u>4-Gang</u>	<u>5-Gang</u>	<u>pro Person</u>
Fr. 111.-	Fr. 126.-	Komplett
Fr. 96.-	Fr. 111.-	Essen und Getränke
Fr. 86.-	Fr. 101.-	Essen und Führung
Fr. 71.-	Fr. 86.-	Essen



Brauhaus-Bier-Dinner

Rauchlachs-Trifle mit Pumpernickel, Gurke und Honig-Senf-Sauce mit Salatbouquet

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 Zimtcroustons

Bier: München lässt grüssen

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

Baumnuß-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 Rüebl

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 Bierdinner auf Anfrage

Spielregeln

Siehe www.brauhaus.ch/spielregeln

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

BRAUHAUS STERNEN