

Lernen Sie die Genussmöglichkeiten der RabenBrau-Brauerei kennen !

Erleben Sie ...



Programm 1 (Bierinfo mit Apéro)

„Bierige“ Info mit Apéro/Imbiss

Empfang mit Apéro, Informationen über Bier, „aus was wird wie Bier hergestellt“. Kennen lernen der Rohstoffe, deren gesundheitsfördernden Wirkungen, den Brauprozess und Besichtigung der RabenBrau-Brauerei.

- Dauer ca. 1,5 – 2 Std.
- Mit Apéro (Snacks)
**Ab 6 Personen CHF 25.-/Person
(bis ca. 20 Personen)**
- Mit Wurst-vom-Grill-Brot-Salat-Imbiss,
**Ab 6 Personen CHF 35.-/Person
(bis ca. 20 Personen)**
- Getränke à Diskretion
- frische Brezel

Verpflegung

Oder haben Sie eigene Ideen, Vorstellungen ? Z.Bsp. mit einem Cateringservice? Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne.



Programm 2 („bierige“ Degustation)

„Bierige“ Degustation mit Apéro/Imbiss

Empfang mit Apéro, Einführung aus was wird Bier hergestellt, Einblick in „Bier und Gesundheit“, Degustation verschiedener Biersorten.
Wettbewerb: „Bierhumpenstemmen“

- Dauer ca. 1,5 – 2 Std.
- Mit (kaltem) Apéro
**Ab 6 Personen CHF 25.-/Person
(bis ca. 16 Personen)**
- Mit (warmen) Imbiss,
**Ab 6 Personen CHF 35.-/Person
(bis ca. 16 Personen)**
- Getränke à Diskretion
- Brezel und einfache Snacks

Die ideale Gelegenheit für ...

- einen originellen Geburtstag
- ein firmen internen Ausflug
- einen Vereinsanlass, oder einfach mit Freunden unterhaltsame Momente erleben.



Apéro &

„bierige“ Infos

Führung und Degustation

Erleben Sie die Welt des Bierbrauens. Lernen Sie wie Bier gebraut, hergestellt wird und geniessen Sie wie aus einem Gerstenkorn Bier entsteht.

Sehen, riechen und schmecken Sie die natürlichen, Rohstoffe Malzsorten, Hopfen und Bierhefe.

Dabei erfahren Sie ...

- die jahrtausend alte Geschichte des Bierbrauens..
- die gesunden Rohstoffe im Bier ..
- den Brauvorgang und was beim Brauen abläuft ...
- unsere Mikro-Brauerei (das Sudhaus, den Gär- und Lagerkeller, sowie den Abfüllbereich) auf einem Rundgang kennen.
- mit Biersommelière Martina Trottmann einen nicht nur kulinarischen Höhepunkt beim degustieren verschiedenster Bierstile.
- Unterhaltung und gesellige Stunden.
- Und, warum es sich lohnt auch mehrmals zu kommen ;-)



Lernen Sie die Genussmöglichkeiten der RabenBrau-Brauerei kennen !

Erleben Sie ...



Programm 3 („selber Bier brauen“)

Sein eigenes Bier brauen

Traditionell oder kreativ selber Bier brauen

(z.Bsp. einen Sud mit speziellen Zutaten, wie Gewürze, getrockneten Früchten, Honig, Kräutern, Tannenschösslingen, Holzchips, usw.),

- Dauer ca. 4 Std.
- Mit Brauerimbiss (heisser Fleischkäse & Salat)
**Ab 4 Personen CHF 95.-/Person
(bis 8 Personen)**
- Getränke à Diskretion.
- Brezel und einfache Snacks
- Das hergestellte Bier (ca. 16lt) wird in Flaschen abgefüllt und unter den Teilnehmern, nach ca. 5 Wochen, verteilt.

Die ideale Gelegenheit für ...

- einen unterhaltsamen Geburtstag
- ein originelles Geschenk suchen
- einfach mit Freunden Spass haben und neues erfahren, erleben.
- Gutes Bier geniessen.
- Prost!



Programm 4 (Bier & Sommelière)

Genuss-Degustation mit Biersommelière

Bierdegustation mit Bier-Sommelière, Biergenuss mit allen Sinnen.

6 verschiedene klassische Bierstile (Pils, Hefe-Weizen, Bockbier, Rauchbier, Ale, Stout) ihre Herstellung, Geschichten und passende Snacks auf genussvolle Art kennen lernen.

- Mit Bier-Sommelière Martina Trottmann
- Dauer: ca. 3h
- 5-ca. 15 Personen
- CHF 65.- p P.

Die ideale Gelegenheit für alle....

- die ihren Bierhorizont erweitern wollen
- die eine genussvolle Zeit verbringen möchten

Oder, „only for ladies“ (Biergenuss mal anders).

Die ideale Gelegenheit für Ladies....

- die endlich mehr über Bier wissen möchten als ihre bessere Hälfte
- die gemeinsam mit Freundinnen einen vergnüglichen Abend verbringen wollen



Fragen & Auskunft

Gerne stehen wir Ihnen auch für einen individuellen Anlass zur Verfügung. Wir sind offen für Ihre Ideen und Vorstellungen.

Kontakt

Telefon 076 424 01 00

Fax 032 520 02 11

Email prost@rabensbrau.ch

Web www.rabensbrau.ch

Die RabenBrauer Fritz Züger und Marco Stöckli

Bier Sommerlière Martina Trottmann

Wo sind wir ?

RabenBrau GmbH

Bläienstrasse 9

5722 Gränichen

(Ausgangs Gränichen Richtung Kulm, nach dem Bahnübergang links)

Reservation & Allgemeines

Alle Führungen müssen im voraus angemeldet werden. Die Reservation wird bestätigt.

Bezahlung vor Ort.