

Braukurse 2018 im Hotel Flurschütz



Bier & Barbecue

05.05. / 09.06. / 30.06. / 25.08. / 08.09. in Saalhausen

- ✓ Kompletter Braugang eines Landbieres
- ✓ Bierprobe mit verschiedenen Craft-Bieren
- ✓ Wissenswertes rund um das Thema Bier
- ✓ Grillbuffet oder rustikales Buffet inklusive



Da braut sich was zusammen! 2018 können Sie hautnah miterleben, wie Bier handwerklich und ursprünglich hergestellt wird. Zusammen mit Ihnen stellen wir unser „Flurschütz Edel“ her.

Führen Sie unter Anleitung einen kompletten Braugang durch: Schrotten von Malz, Einmaischen, Brauen und Läutern bis zum Hopfenkochen und abschließender Fassabfüllung.

In den Pausen („Rasten“) probieren Sie verschiedene Craft-Biere und erhalten viele interessante Informationen über alles, was mit Bier zusammenhängt.

Nach dem eigentlichen Braugang – während des Hopfenkochens (ca. 1½ Stunde) – stärken Sie sich mit leckeren Steaks, Spareribs, Würstchen usw. Dazu gibt es ein reichhaltiges Buffet und „Selbstgebrautes“.

Termine 2018 (jeweils samstags):

05.05. / 09.06. / 30.06. / 25.08. / 08.09.

Zeiten:

Beginn 13:00 Uhr, Dauer ca. 5 - 6 Stunden

Anmeldung:

02723 9146-0 oder info@hotel-flurschuetz.de

Preis:

35,00 € pro Person inkl. Bierprobe und rustikalem Buffet. Bei schönem Wetter Barbecue.

Teilnehmerzahl:

Min. 6, max. 15. Für Gruppen ab 6 Personen bieten wir gern auch individuelle Termine an.



Flurschütz
Hotel - Restaurant - Café

Hotel Flurschütz

Auf der Jenseite 11

57368 Lennestadt-Saalhausen

☎ 02723 9146-0

✉ info@hotel-flurschuetz.de

🌐 www.hotel-flurschuetz.de

📘 facebook.com/hotelflurschuetz

Anlagenbau und fachliche Beratung:
Braumeister Ralf Munker, Varste