



## **Koken en dineren met Bier**

Ontvangst met champagnebier en bijpassende hapjes

Uitleg over bieren

\*\*\*

Salade van gerookte eendenborst of gerookte duivenborst met kersengelei en bijpassend bier

\*\*\*

Langzaam gegaarde Kalfsoester van Ecofields, in blond bier bereid, met een saus van cherrytomaten en gewokte courgettelinten

Geserveerd met geroosterde aardappelen uit de oven en gevulde paddenstoelen, gegaard in donker bier

\*\*\*

Chocolade mousse, bereid met trappistenbier, met een aardbeiensaus en bijpassend Kriek bier

\*\*\*

70,- p.p. inclusief 4 speciaalbier consumpties en btw bij 6 tot 10 personen  
65,- p.p. bij 11 tot 20 personen, inclusief 4 consumpties en btw.

Meer consumpties worden apart in rekening gebracht.

**Nu inclusief gratis ontvangstdrankje en koffie/thee na!**