



REGENSBURGER
WEISSBRÄUHAUS

„BIER-EXPERTEN-SEMINAR 2022“



UNSER BIER-EXPERTE EMPFÄNGT SIE IN LOCKERER ATMOSPHÄRE IM REGENSBURGER WEISSBRÄUHAUS UND ERKLÄRT IHNEN DIE EINZELNEN SCHRITTE DES BIERBRAUENS VON DER ROHSTOFFAUSWAHL BIS ZUM GÄRPROZESS. DIES WIRD IHNEN AUCH ANHAND EINES KURZFILMS, DER BEI UNS GEDREHT WURDE, BILDLICH NÄHERGEBRACHT. SIE ERHALTEN EINEN INTERESSANTEN EINBLICK IN DIE TRADITIONELLE KUNST DES BIERBRAUENS UND ERFAHREN VIELE DETAILS, DIE IHNEN SICHER IN ERINNERUNG BLEIBEN WERDEN.

DABEI KÖNNEN SIE UNSERE HAUSGEBRAUTEN BIERE (4 x 0,1 L) PROBIEREN UND SICH BEI EINER BREZE MIT OBAZDA ALS DIP STÄRKEN.

DAUER: CA. 1 STUNDE
PERSONENANZAHL: MAXIMAL 20 PERSONEN
PREIS: € 200,00 FÜR EINE GRUPPE BIS ZU 10 PERSONEN
AUFPREIS VON € 10,00 PRO ZUSÄTZL. PERSON

EINE VORANMELDUNG BZW. TERMINABSPRACHE IST NÖTIG!

GERNE RESERVIEREN WIR IM ANSCHLUSS EINEN TISCH ZUM URIGEN „PFANDL-ESSEN“ ODER ZU EINEM ESSEN Á LA CARTE.



BIER-VERKOSTUNG 2022 RIECHEN – SCHMECKEN – GENIESSEN



UNSER SERVICEMITARBEITER HEIßT SIE IM REGENSBURGER WEISSBRÄUHAUS WILLKOMMEN UND SERVIERT IHNEN EINE KLEINE BIERPROBE (4 x 0,1L HAUSGEBRAUTES BIER) MIT EINER BREZE. ER ERKLÄRT IHNEN AN IHREM TISCH KURZ DIE UNTERSCHIEDE UNSERER BIERSORTEN UND ZEIGT DIE VERSCHIEDENEN ZUTATEN.

PREIS: € 9,00 PRO PERSON

DIE VERKOSTUNG KANN IM RAHMEN UNSERER ÖFFNUNGSZEIT GRUNDSÄTZLICH IMMER STATTFINDEN. WIR BITTEN SIE ZU DEN HAUPTESSENSZEITEN (12-14 / 18-21) UM ETWAS GEDULD, FALLS IHRE SERVICEKRAFT GERADE SEHR BESCHÄFTIGT IST

UNSER MITARBEITER IST KEIN BRAUMEISTER ODER BRAUEXPERTE. DAHER SIND SEHR FACHSPEZIFISCHE FRAGEN ODER EIN DETAILLIERTER EINBLICK DIE BRAUABLÄUFE NICHT GEWÄHREISTET. SOLLTEN SIE AN EINER FACHLICH DETAILLIERTEREN AUSFÜHRUNG INTERESSIERT SEIN, EMPFEHLEN WIR IHNEN UNSER BIEREXPERTENSEMINAR.



REGENSBURGER
WEISSBRÄUHAUS