

Kraft Bräu

Biertastings 2021

#1 Entdeckungsreise in die Biervielfalt

Termin: 09. Und 10. April (Fr. & Sa.)

Wir geben euch einen Einblick in das Thema Craft Bier bzw. die moderne Bierwelt. In den letzten Jahren ist viel passiert rund ums das Thema Bier. Genießt unsere Entdeckungsreise durch die Biervielfalt mit traditionellen und modernen Bierkreationen.

Dazu servieren wir ein 3-Gang Menü

Preis: 54,00 €

#2 Bier & Brot

Termin: 14. Und 15. Mai (Fr & Sa)

Die Vielfalt an Brot und Bier ist so groß wie nie.

Wir zeigen euch die Besonderheiten, wenn man mit Mut, Kreativität und Handwerk etwas wunderbares aus unseren sehr ähnlichen Zutaten herstellt. Bäckerhandwerk und Brauhandwerk haben beide lange Tradition. Gerste ist für beide Handwerke unser Grundprodukt. Nicht nur das, sondern auch die Liebe und Leidenschaft zu unserem handwerklichen Produkt.

Dazu servieren wir ein 3-Gang Menü

Preis: 54,00€

#3 Bier & Steak mit Marco Haag

Termin: 08. Und 09. Juli (Do & Fr)

Zum fünften Mal zeigen wir ein Tasting der besonderen Art. Genießt mit uns die passenden Biere zum Barbecue. Wir grillen im freien bei gutem Wetter. Ihr seid mittendrin. Wissenswertes rund um Bier und gutes Fleisch mit ... (Kraft Bräu) und dem verrückten Metzger aus Ruwer Marco Haag.

Preis: 99,00

#4 Entdeckungsreise in die Biervielfalt

Termin: 03. Und 04. September (Fr. & Sa.)

Wir geben euch einen Einblick in das Thema Craft Bier bzw. die moderne Bierwelt.

In den letzten Jahren ist viel passiert rund ums das Thema Bier. Genießt unsere Entdeckungsreise durch die Biervielfalt mit traditionellen und modernen Bierkreationen.

Dazu servieren wir ein 3-Gang Menü

Preis: 54,00 €

#5 Fisch & Bier

Termin: 17. Und 18. September (Fr. & Sa.)

Ein sehr spannendes Thema wartet auf euch.

Ein Fisch soll immer schwimmen. So sagt man. Muss aber nicht unbedingt nur mit einem gutem Tropfen Wein sein. Die Kombination passt auch wunderbar mit Bier. Das zeigen wir euch an diesem Abend mit einem kleinem Bier Fisch Menü.

Preis:69,00€

#6 Trierer Bierfestival 2021

Termin: 8. Und 09. Oktober (Fr. & Sa)

#7 Faszination Belgian Style

Termin: 29. Und 30. Oktober (Fr. & Sa)

An diesem Abend dreht sich alles um belgische Bierstile. Sehr beliebte Bierkreationen mit tollen Facetten. Hier gibt es diverse internationale Vertreter die sich diesem Bierstil angenommen haben und diesen kreativ interpretieren. Wir präsentieren euch Klassiker aber auch die Moderne Variante.

Dazu servieren wir ein 3-Gang Menü

Preis: 54,00 €

#8 Bier & Foodpairing

Termin: 12. Und 13. November (Fr. & Sa.)

Wer hat nicht schon mal zum Essen ein schönes Bier getrunken. Es gibt Biersorten die sind so vielfältig in ihren Aromen und geschmacklich eher mit einem Wein gleichzustellen und auch wunderbar zu einem guten Essen kombinierbar. Wir stellen euch die Sache mal vor. Welche Speisen passen zu welchem Bier und was ist das Besondere.

Dazu servieren wir ein 7-Gang Menü

Preis: 89,00 €