

Event ohne Übernachtung

Teamevent in der Bio-Brauerei

Kulinarisches Teamevent: Erleben sie mit Ihrem Team die Geheimnisse des Bierbrauens und erlenen Sie die verschiedenen Nuancen der Biersorten unserer...



Programm-Idee

Das Teamevent für Bierliebhaber! Während eines normalen Biertastings können die Teammitglieder die verschiedenen Geschmacksaromen unserer Biersorten entdecken. Sie lernen wie bananig unser Weißbier schmeckt und wie beim Weißbier die Hefe in das Bier kommt. Am kleinen Kessel können die Teilnehmer ein schon vorbereitetes Bier noch geschmacklich abrunden.

Paket-Nummer: 0521207

Region:	 München
Verfügbarkeit:	 ganzjährig
Teilnehmer:	 10 - 35 Teilnehmer
Dauer:	 3 Stunden
Mögliche Sprachen:	 Deutsch, Englisch
Preis zzgl. MwSt:	 ab 49,00 € p.P.

Beschreibung

Die Teilnehmer lernen die Prozesse des Bierbrauens und erhalten im Anschluss an die Brau-Einführung die Möglichkeit ein vorbereitetes Bier mit Geschmackszutaten zu verfeinern. Die Teilnehmer sind am Ende in der Lage Aromen wie Banane und hefig zu benennen. Nach dem Kurs genießen die Teilnehmer ihr individuell kreierte Bier während einer Brotzeit zusammen mit den Teamkollegen.

Am Ende darf jeder Teilnehmer das von ihm kreierte Bier in Flaschen füllen und mit nach Hause nehmen.

Event ohne Übernachtung

Teamevent in der Bio-Brauerei

Kulinarisches Teamevent: Erleben sie mit Ihrem Team die Geheimnisse des Bierbrauens und erleben Sie die verschiedenen Nuancen der Biersorten unserer...

Anbieter-Bewertungen

1 abgegebene Bewertungen	★★★★★	5.00 von 5 Sternen
Preis/Leistungsverhältnis:	★★★★★	5.00 von 5 Sternen
Vollständigkeit der Leistungen:	★★★★★	5.00 von 5 Sternen
Freundlichkeit des Personals:	★★★★★	5.00 von 5 Sternen
Zutreffen der Beschreibung:	★★★★★	5.00 von 5 Sternen
Erwartungen erfüllt?	★★★★★	5.00 von 5 Sternen
Persönliches Engagement:	★★★★★	5.00 von 5 Sternen

Leistungen inkl.

- **Einführung in die Prozesse des Brauens im Brauhaus der Brauerei**
Die Teilnehmer erfahren von einer fachkundigen Person die Prozesse des Bierbrauens .
- **Malz anfassen und probieren**
Die Teilnehmer können Malz anfassen und probieren. Es gibt verschiedene Malzsorten zu entdecken.
- **Regionale Spezialitäten im Kleinen Brauhaus**
Haderner Brotzeitplatte, gespickt mit bayerischen Wurstvariationen und würzigem Bergkäse von Käsbaur oder unseren kreativen "Flotten Dreier" - bayrische Tapas bis hin zur einzigartigen Brezenpizzas - kreative Varianten, auch vegane und vegetarische Alternativen.
- **Biertasting**
Die Teilnehmer verkosten fünf verschiedene Biersorten direkt unter den Braukesseln der Brauerei
- **Gaumen schulen**
Die Teilnehmer lernen verschiedene Aromen der Biere zu unterscheiden und sind am Schluss in der Lage Biersorten am Aroma zu erkennen.
- **Giveaway**
Die Teilnehmer zapfen Ihr Bier selbst zum Mit-nach-Hause-nehmen. Ein Haderner Bierglas gibt es als Abschiedsgeschenk dazu.

Event ohne Übernachtung

Teamevent in der Bio-Brauerei

Kulinarisches Teamevent: Erleben sie mit Ihrem Team die Geheimnisse des Bierbrauens und erleben Sie die verschiedenen Nuancen der Biersorten unserer...

Wie Sie in 3 Schritten ein individuelles Angebot für diese Programm-Idee kostenfrei anfordern und offene Fragen klären können

www.hirschfeld.de - Paket-Nr. 0521207

