



PIZZA ON TAP

Välkommen till ett surdegsbageri och hantverksbryggeri som har den goda smaken att dela med sig av varandras råvaror. Vi använder överblivet bröd från bageriet när vi brygger vårt öl. Och malt som blir över från bryggningen när vi bakar bröd. En cirkulär tanke som höjer smakerna.

Gör en annorlunda och rolig aktivitet tillsammans och boka vårt koncept "Pizza on Tap" där ni blir serverade stenuksbakade surdegspizzor tillsammans med bryggeriets öl. Innan vi slår oss till bords på övervåningen får ni följa med bakom kulisserna i bryggeriet, smaka och dofta på humle och malt och förundras bland jästankarna.

KVÄLLENS UPPLÄGG

Med en öl i handen börjar vi med en genomgång av bryggeriets öl, och samtalar kring hur vårt cirkulära koncept med bröd från bageriet och ölbryggningen fungerar. Efter detta går vi och kollar in vårt lilla bryggverk och jästankar och hur detta är uppbyggt. Vi avslutar med en ölprovning på övervåningen där vi testar oss igenom några utvalda öl från bryggeriet. Till detta serveras våra fantastiska pizzor, bakade på kulturspannmål och på lokala råvaror, som vi serverar "sharing style" tillsammans med ölen. Vår konditor, Disa Molin, har komponerat glassar gjorda på bland annat en New England IPA som vi testar efter pizzan.

PIZZA ON TAP KONFERENS
EXKL MOMS

7 000:-

TILLÄGG TILL HELPENSION

PIZZA ON TAP PRIVAT
INKL MOMS

775:-

PER PERSON

I PRISET INGÅR

- Guidad tur och genomgång i bryggeriet
 - En öl vid ankomst samt ölprovning på tre (15cl) utvalda öl från bryggeriet (köp till tre extra öl för 100:-).
 - Pizza "sharing style"
 - Dessertglass från våra konditorer.
- (Min antal 10 pers, max antal 25 pers)
Beräknad tidsåtgång 3 timmar.

NÄÄS FABRIKER

Spinnerivägen 1, 448 51 Tollered, Sweden +46 31 799 63 10 bokning@naasfabriker.se naasfabriker.se