



ÖLPROVNING

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 brygningen när vi bakar bröd. En cirkulär tanke som höjer smakerna.

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 ölbrygningen 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.

ÖLPROVNING
395:-
PER PERSON
INKL MOMS

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:-).
- Enklare snacks

(Minimum antal deltagare 10 personer, max antal deltagare 25 personer)

BOOKNING

Läs mer om öppettider för Bröd & Malt Bageri och Tap Room på brodochmalt.se

NÄÄS FABRIKER

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