

# ÅRES BRYGGPUB 16-17



## Visste Ni att vi har ett eget bryggeri i källaren?

I den gamla matkällaren, precis under baren brygger i vår egen öl under etiketten Åre Ölfabrik. Vagg i vagg ligger vårt provningsrum med plats för 10-18 personer.

Våra kunniga bryggare och kockar gör här allt för att ta hand om Ert gäng på absolut bästa sätt. Vare sig ni vill testa öl direkt från källan eller serveras det bästa köket kan erbjuda. Allt i en personlig och varm omgivning.

Företagsgrupper, födelsedagar eller ett skönt kompisgäng? Låt oss ta hand om Ert sällskap på allra bästa sätt.

## Pubmiddag

Hos oss är inte burgare en trend, här är det hjärta.

Mallen för Åres bästa burgare är dagsfärsk malen högrev, bringa samt sidfläsk, bröd från vår favoritbagare och lagrad prästost samt amerikansk cheddar. Inget snack, sjukt gött.

Middagen börjar med vår starter-panna. En blandning av godsaker för att både höja aptiten och törsten. Därefter dukar vi upp bordet fullt av sötpotatis-fries med västerbotten & rosmarin, lyxigt krämiga parmesan-&-ört-fries, hemgjorda dipsåser och självklart burgaren, som kronan på verket!



Burgarmiddag: 275:-

Dessert 55:-

Urval av 3 egna &/eller lokala passande öl: 95:-



## Bryggmästarmiddag

För att uppleva det bästa vi har att erbjuda bokar ni en Bryggmästarmiddag med oss. Här finns ingen förbestämd meny, bryggare och kockar släpper lös kreativiteten och förbereder det absolut bästa för dagen med kombinationen öl och mat i fullt fokus!

Tanken är fem serveringar, gärna mitt på bordet "family style". Tillsammans gör vi en resa i smaker och upplevelser, långkokt och picklat varvas med purfärskt och fräscht. Allt inramat med vår egen bryggare som guidar Er genom ölens och vår

värld!

Luta Er tillbaka, det här blir en helkväll att minnas!

Bryggmästarmeny tillsammans med våra bryggare

inkl dryckespaket bestående av utvald egen, lokal och special-öl 995:-

## Ölprovning

Istället för after-ski, en skön uppladdning för en sen middag eller bara nyfiken på öl? Låt oss guida er genom vår egen filosofi och våra brygder. Våra provningar tar avstamp i våra egna produkter och visar upp den bredd och stora hantverkskunnande som finns i Åredalen och inte minst i vårt eget hus. Beroende på intresse och gruppens kunskap vet man aldrig vart i världen vi landar däremot.

Ölprovning 5 olika egna & lokalsorter inklusive tilltugg, tidsåtgång ca 1,5h 395:-

Hungrigare? Beställ en burgare i handen 150:-

Mer öl? Självklart! Pris beror på vad gruppen vill testa.

