



## BEER & WINE BATTLE

BIER ODER WEIN, WELCHES GETRÄNK PASST BESSER ZUM GERICHT?

ÜBERZEUGEN SIE SICH SELBST, VERABSCHIEDEN SIE SICH VON PRINZIPIEN!

BUCHBAR AB 25 PERSONEN

### FACTS

Prinzipien begleiten uns täglich! Haben Sie Lust diese mal über Bord zu werfen und Ihrem Geschmackssinn zu folgen? Warum trinkt man keinen Wein zum Salat und zum Fisch nur Weisswein? Ist Rotwein wirklich der perfekte Begleiter zum Fleisch und Käse oder passt auch ein Bier? Viele Fragen, denen wir mit Ihnen zusammen am Beer & Wine Battle auf den Grund gehen und Neues ausprobieren.

Geniessen Sie einen Abend voller Gaumenüberraschungen und überzeugen Sie sich selbst Welche spannenden Kombinationen es gibt. Unser Brasserie-Team in Zusammenarbeit mit unserem Weinlieferanten Scherer Bühler, sowie Rolf Burkhard einem Biersommelier begleiten und beraten Sie an diesem Abend gerne.

Buchen Sie die Brasserie exklusiv für Ihren Firmenanlass oder Teamevent am Abend und debattieren Sie beim Beer & Wine Battle mit den Spezialisten.

Teilnehmerzahl **ab 25 Personen bis max. 60 Personen** (ab 60 Personen auf Anfrage)  
Zeit ab 18 Uhr bis 24 Uhr (länger auf Anfrage)

### PREISE

#### Packagepreis Apéro und 3-Gang-Menü

inkl. Wein- und Bierbegleitung (je ein Glas pro Gang)  
Mineral und Kaffee/Tee

CHF 109.00 pP

### PROGRAMM

Nach dem Apéro (bei trockenem Wetter auf der Terrasse) bei dem Sie zwischen einem erfrischenden Glas Weisswein oder einem kühlen Bier wählen dürfen, starten wir gemeinsam das Beer & Wine Battle in der Brasserie.

Zu einem kreativen 3-Gang-Brasserie-Menü degustieren Sie zu jedem Gang Bier und Wein und diskutieren Sie mit, was besser passt.

## SPEISEN UND GETRÄNKE

Apéro – auf der Terrasse oder in der Brasserie

### Apérohäppchen

Zucchini Salat im Tartelette mit Burrata-Crème und Rucola  
Geräuchertes Forellenmousse auf Pumpnickel mit Radieschen  
Erbsen-Limetten-Stampf, eingelegte Gurke und Zwiebel sprossen

### Apérogetränke

Lassen Sie sich überraschen, über die Wein- und Bier-Auswahl unserer Profis

\*\*\*

Orangensaft Ramseier

\*\*\*

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure

Abendessen – in der Brasserie

### 3-Gang Menü

#### *Gang 1*

Duo vom Lachs, konfiert und gebeizt  
Rote Linsen, Ofenrübli, geschmorter Brüsseler, Orangen, BBQ-Sauce und Kräutersalat

\*\*

#### *Gang 2*

Schweinsfilet mit Kräuterkruste und Jus,  
Gebratene Maisschnitte, Cocobohnen, Selleriepüree und geschmorte Zwiebeln

#### **oder**

Risotto mit Blattspinat, gebratenen Pilzen, Cherrytomaten, Cocobohnen und Fetakäse

\*\*

#### *Gang 3*

Cheesecake-Crème mit Beeren und karamellisierten Erdnüssen

\*

Bitte melden Sie uns Allergien und Essgewohnheiten - gerne passen wir das Menü an.

### Wein- und Bierauswahl

Unsere Profis freuen sich, die Produkte vorzustellen und Insiderinfos preiszugeben. Seien Sie gespannt und überrascht, welche Kombination den Battle gewinnt.

### Getränkeauswahl

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure

\*\*\*

Diverse Süssgetränke

\*\*\*

Kaffee, Espresso, Tee

(alle Getränke inkl. Wein- & Bierauswahl sind in der Pauschale bis und mit Hauptgang inkl.)

Ein Schlummertrunk ist nicht in der Pauschale inklusive und wird nach Aufwand verrechnet.

## BUCHEN Informationen zur Reservierung

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage unter [conference@verkehrshaus.ch](mailto:conference@verkehrshaus.ch) / 041 375 74 05

Preise in CHF inkl. MwSt. / Änderungen vorbehalten / Mai 2023