

# Brouw Meesters

BIER  
FABRIEK

# Beer Pairing 4 Gangen Menu

## *Bianco*

TEMPURA GAMBA'S, GESERVEERD MET EEN TARTAAR VAN TOMAAT & AUBERGINE PUREE

## *Rosso*

HUISGEMAAKTE PATE VAN WILD, GESERVEERD MET EEN CROSTINI N BOSVRUCHT DRESSING

## *Puur*

LANGZAAM GEGAARDE EENDEBOUT, AROMA VAN PEER EN KNOFLOOK, GESERVEERD MET AARDAPPELTJES.

## *Dark Weizen*

KAASPLANK

## *Vega Bianco*

TRUFFEL KROKETJES GESERVEERD MET EEN TARTAAR VAN TOMAAT & AUBERGINE PUREE

## *Vega Rosso*

CARPACCIO VAN RODE BIET MET HUMMUS EN FETA, GESERVEERD MET BLADERDEEG EN GECARAMELISEERDE WALNOTEN

## *Vega Puur*

GRATIN GEITENKAAS MET KOKOSNOOT CURRY SCHUIM, GESERVEERD MET GROENTEN EN AARDAPPELTJES & KROKANTE RIJST CHIP

## *Vega Dark Weizen*

KAASPLANK

4 GANGEN MENU **45€ P.P.\***

4 GANGEN MENU **39€ P.P.\***

\*EXCLUSIEF BIER ARRANGEMENT. PROEF AL ONZE BIEREN VOOR MAAR 13€. VANAF 10.12.2018 TOT 13.01.2019