

Lernen Sie die Genussmöglichkeiten der RabenBrau-Brauerei kennen !

Erleben!



Programm 1 „Bier und Snack“

„Bierige“ Info mit Apéro

Empfang mit Apéro, Einführung „aus was wird wie Bier hergestellt“. Kennen lernen der Rohstoffe, den Brauprozess verstehen und wichtig, die gesundheitlichen Aspekte erfahren. Mit Führung, Besichtigung der RabenBrau-Brauerei.

- Dauer ca. 1,5 – 2 Std.
- **Ab 6 Personen CHF 25.-/Person (bis ca. 30 Personen)**
- Getränke à Diskretion (neben Bier, div. Mineralwasser & Kaffee)
- frische Brezel und einfache Snacks zum Apéro

Die ideale Gelegenheit für ...

- einen originellen Geburtstag
- ein firmen internen Ausflug
- einen Vereinsanlass, oder einfach mit Freunden unterhaltsame Momente erleben.

Oder haben Sie eigene Ideen, Vorstellungen ? Einen Anlass mit einem eigenen Cateringservice begleiten? Wir sind offen für Ihre Ideen.



Programm 2 „Bier und Wurst“

„Bierige“ Info mit warmen Imbiss

Empfang mit Apéro, Einführung „aus was wird wie Bier hergestellt“. Kennen lernen der Rohstoffe, den Brauprozess verstehen und wichtig, die gesundheitlichen Aspekte erfahren. Mit Führung, Besichtigung der RabenBrau-Brauerei.

- Dauer ca. 2,5 Std.
- **Ab 6 Personen CHF 35.-/Person (bis ca. 30 Personen)**
- Getränke à Diskretion (neben Bier, div. Mineralwasser & Kaffee)
- frische Brezel und einfache Snacks zum Apéro
- Wurstwaren vom Grill, mit Salat und Brotz

Die ideale Gelegenheit für ...

- einen originellen Geburtstag
- ein firmen internen Ausflug (siehe Pkt. 4)
- einen Vereinsanlass, oder einfach mit Freunden unterhaltsame Momente erleben.



Apéro & „bierige“ Infos Führung und Degustation

Erleben Sie die Welt des Bierbrauens. Lernen Sie wie Bier gebraut, hergestellt wird und geniessen Sie wie aus einem Gerstenkorn Bier entsteht.

Sehen, riechen und schmecken Sie die natürlichen, Rohstoffe wie Malzsorten, Hopfen und Bierhefe.

Dabei erfahren Sie ...

- die jahrtausend alte Geschichte des Bierbrauens..
- den Brauvorgang und was beim Brauen abläuft ...
- die gesunden Rohstoffe im Bier ..
- unsere Mikro-Brauerei (das Sudhaus, den Gär- und Lagerkeller, sowie den Abfüllbereich) auf einem Rundgang kennen.
- und degustieren verschiedenste Bierstile.
- Unterhaltsame und gesellige Momente
- warum es sich lohnt auch mehrmals zu kommen ;-)



Lernen Sie die Genussmöglichkeiten der RabenBrau-Brauerei kennen !

Erleben!



Programm 3 „selber Bier brauen“

Sein eigenes Bier brauen

Auf **traditionelle Art und Weise brauen** wir mit Quellwasser aus dem Refental, verschiedenen Malz- und Hopfensorten **selber ein Bier**.

- Dauer ca. 5 Std.
- Mit Brauerimbiss (z.Bsp. heisser Fleischkäse & Salat, Vegetarier nach Absprache)
- Getränke, sowie Snacks, Bretzel à Diskretion.
- **Ab 5 Personen CHF 95.-/Person (bis ca. 16 Personen)**
- Das hergestellte Bier wird in Flaschen abgefüllt und unter den Teilnehmern, nach ca. 5 Wochen Flaschengärung verteilt.

Die ideale Gelegenheit für ...

- einen spannenden Familien-, Firmen-, Gruppen-, oder Vereinsanlass.
- ein originelles Geschenk für z.Bsp. einen unterhaltsamen Geburtstag
- Eine Hochzeit, ein Firmen- oder Vereinsanlass sein eigenes Bier brauen.
- einfach neues erfahren und Spass haben.



Programm 4 „Ihr Firmenanlass“

Erlebnisse mit Teamanlass

Einmal einen bierig interessanten Personalausflug.

Bei einem Besuch in einer Brauerei etwas erleben, erfahren neues kennen lernen aus was Bier wie hergestellt wird.

- Dauer nach Absprache und Programm
- Empfang mit bierigen Apéro
- Getränke und Snacks à discretion
- Ab 6 Personen
Kosten je nach Programm

Die ideale Gelegenheit für

- Feier einer Pensionierung
- Mitarbeiterjubiläum
- Weihnachtsessen
- Abteilungsessen



Fragen & Auskunft

Gerne stehen wir Ihnen auch für einen **individuellen Anlass zur Verfügung. Wir sind offen für Ihre Ideen und Vorstellungen.**

Kontakt

Telefon 076 424 01 00

Fax 032 520 02 11

Email prost@rabensbrau.ch

Web www.rabensbrau.ch

Die RabenBrauer Fritz Züger und Marco Stöckli

Wo sind wir ?

RabenBrau GmbH

Bläienstrasse 9

5722 Gränichen

Reservation & Allgemeines

Alle Führungen müssen im voraus angemeldet werden. Die Reservation wird bestätigt.

Bezahlung vor Ort.