



FEIERN IM BREXX

BRAUERREIBESICHTIGUNG

Vom kleinen Gerstenkorn zum würzigen Bier: In unseren rund einstündigen Führungen erfahren Sie, was gutes Bier ausmacht und wie es gebraut wird. Beim Besichtigen unserer kleinen Mikrobrauerei erhalten Sie neben Informationen über die Bierherstellung und Rohstoffe ebenso eine Zwickelprobe direkt aus dem Lagertank und einen kleinen Snack aus unserem Pizzaofen*.

Dauer: 30-60 Minuten
Preis: 12,00 Euro pro Person

(für 6-30 Personen)

Viele weitere Ideen und Vorschläge finden Sie hier:
www.zugbruecke.de/feiern

*Besondere Wünsche?
All-inclusive-Pauschalen?
Einfach anrufen
(0 26 24 / 10 56 33)
oder Email an
d.oesterreich@zugbruecke.de*

KLEINES BIERSEMINAR

Während 1,5 Stunden werden sie in die Grundlagen des Bierbrauens eingeführt. Sie erhalten Informationen über die Bierherstellung, zu den Rohstoffen und zu den unterschiedlichen Bierstilen. Verschiedenen Biersorten gibt es während des Seminars zur Degustation sowie einen Snack aus unserem Pizzaofen.

Dauer: 1,5 Stunden
Preis: 19,50 Euro pro Person

(für 6-30 Personen)

BOWLINGTURNIER

Dauer: ab 1 Stunde
Preis:
Montags-Donnerstags
ab 19:00 Uhr: 16,00 Euro pro
Bahn und Stunde
Freitag & Samstag
ab 19:00 Uhr: 19,50 Euro pro
Bahn und Stunde
Sonntags: 14,00 Euro pro Bahn
und Stunde
zuzüglich 2,00 Euro je
Schuhpaar

(für 8-70 Personen)

BREXX

Hausgebraut. Handgemacht.

Die perfekten Ergänzungen
hierzu:

BREXX BAUKASTEN

*Antipastiauswahl mittig auf
dem Tisch eingesetzt:*

24 DOP Parmaschinken,
Coppaschinken,
Rindersalami,
24 DOP
Parmigiano,
Oliven und
ofenfrische
Brotsticks



*Pizzen im Family Style
(geviertelt) mittig auf dem
Tisch eingesetzt:
4 Pizzen können frei aus der
großen Pizzakarte gewählt
werden.*

*Dessert für jeden ganz allein:
Panna Cotta mit Beerenkompott*

(für 6-24 Personen)

Preis (pro Person):
Vorspeisen + Pizza 21,00 Euro
Pizza + Dessert 16,00 Euro
Vorspeisen + Pizza + Dessert
24,50 Euro

BREXX BUFFET IN DER BREXX LOUNGE

Caprese Salat mit Basilikum
Parmaschinken, Vitello
Tonnato, Römischer Salat,
marinierte schwarze & grüne
Oliven, Balsamico Dressing,
Olivenöl, Grissini

4 Pizza-Varianten
direkt aus dem 485° Ofen
Nudeltrio mit Tomatensauce,
Bolognese und Carbonara
Gebratener Butterfisch mit
Basilikumpesto und
Kirschtomaten
Saltimbocca vom
Schweinerücken mit Salbei und
Parmaschinken
Mediterrane Grillgemüsepfanne
Basmatireis, Kräuterbratlinge



Italienische Käseauswahl
mit Taleggio, Ricotta,
Pecorino, Gorgonzola
und Feigensenf

Espresso-Tiramisu, Vanille
Panna Cotta, Obstsalat

(ab 20 Personen)

Preis (pro Person):
tutti completti 36,00 Euro
ohne Käse 32,50 Euro
ohne Dessert und Käse 29,50 Euro

BREXX

Hausgebraut. Handgemacht.