

My home is my castle:

Unser drittes **Craft Beer Tasting** für zu Hause und jetzt auch im Restaurant

Unser drittes Tasting steht unter dem Motto „**Oktoberfest 2021**“. Dieses Mal haben wir für Euch fünf außergewöhnliche Biere der bayerischen Brauerei Camba Bavaria zusammengestellt.

Unser Verkostungspaket besteht aus:

- Fünf verschiedenen Craft Bieren,
- einem dazu passenden 3-Gang-Oktoberfestmenü, das Ihr entweder bei uns im Restaurant esst oder zu Hause nur noch in wenigen Schritten warm machen müsst,
- außer Haus: zwei Verkostungsgläsern,
- einer Anleitung,
- Bewertungsbögen für Eure individuelle Beurteilung des jeweiligen Bieres sowie
- detaillierten Informationen zu den einzelnen Bieren.

Ein Verkostungspaket ist für **zwei Personen** ausgelegt und kostet 80 Euro, kann aber auch für mehrere oder weniger Personen bestellt werden. Die Preise werden dann entsprechend angepasst.

Folgendes **Menü** gibt es in unserer zweiten Box:

Vorspeise: Rahmschwammerl mit Semmelknödel

Hauptspeise: im Restaurant: Grillhaxe mit lauwarmem bayerischem Kartoffelsalat / außer Haus: Bayerisches Biergulasch mit Spätzle

Dessert: im Restaurant: Topfentörtchen mit Orangensoße / außer Haus: gefüllte Dampfnudel mit geschmolzener Butter und Mohnzucker

Wenn Ihr das Verkostungspaket bestellen möchtet, meldet Euch bitte per E-Mail info@restaurant-assenmacher.de oder per Telefon mit Angabe des gewünschten Datums, der Personenanzahl und eventuell besonderen Bedürfnissen (Allergien, vegetarische Komponente etc.)

Das einzige, was Ihr vorher für Euren Tasting-Abend kaufen könnt (aber nicht müsst), ist ein bisschen **Weißbrot** zum Zwischendurch-Essen.