



Bier & Gastronomie

Praktisch:

- Aantal personen: 10 - 12 personen*
(*Grotere groepen kan op aanvraag)
- Duurtijd: 3u
- Locatie: te bespreken met participanten

Interesse?

Peter Van Broeck
- Drinks & Food ambassador

✉ Petervanbroeck11@gmail.com
☎ +32 473 71 07 19

Bier & Kaas: Een verassend smaakduo

Bier en kaas vormen een heerlijk alternatief voor de klassieke kaas- en wijnavond.

Ontdek hoe hoppige, frisse of donkere bieren perfect samengaan met diverse kazen. Van romige brie tot pittige blauwader: er is altijd een passend bier. Niet voor niets maken veel abdijen zowel bier als kaas – een combinatie met traditie.

Laat je verrassen door nieuwe smaken en boeiende pairings!

Kan ook uitgebreid worden met een battle : Kaas, wijn en bier

Bier & Gerechten



We combineren zorgvuldig geselecteerde bieren met bijpassende gerechten. Elk gerecht is afgestemd op de smaakprofielen van het bier, zodat beide elementen elkaar versterken.

Je leert hoe aroma's en smaken in harmonie kunnen samenkomen op je bord en in je glas. We bewaar om bepaalde combinaties werken en wat je zelf kan toepassen thuis. Door te proeven ontdek je hoe bier en spijs elkaar kunnen aanvullen of juist contrasteren.

Het is een smaakvolle ervaring die inzicht geeft in de kunst van bier- en foodpairing.

Tarief:

- Budget voor organisatie evenement: 200 euro excl BTW
- Supplement 8 bieren: vanaf 80 euro
- Supplement gastronomie (kaas, wijn) : te bespreken
- Verplaatsingskosten: 0,43 euro per km (vanaf 15km buiten Beveren-Kruike-Zwijndrecht)
- Glasservice: 30 euro (3 glazen per persoon)