

FLÅMSBRYGGA



FLÅMSBRYGGA HOTELL



FURUKROA



FLÅMSTOVA



ÆGIR BRYGGERI

ØL- & AKEVITTSMAKING

ÆGIR BRYGGERI i Flåm opna i 2007, og var kåra til "Årets Bryggeripub" i 2008, 2009 og 2010!

ÆGIR BRYGGERI startar ÆGIR BRENNERI hausten 2011!

Godt øl, god mat - og god dram!

Vi startar mikrobrenneri i Flåm, basert på vår kunnskap og erfaring, og ikkje minst lidenskap for gode smakar. I år kan du smake Ægir sin eigen akevitt YGGDRASIL.

Ægir Akevitt vert basert på kornsorten bygg, urter og krydder. Ægir Whisky og Ægir Bourbon vil komme seinare, etter tre år på eikefat.

ØLSMAKING

Vi gir deg ei innføring i ølbryggjarkunsten og bryggeprosessen.

Vi smakar 5 ulike sortar Ægir øl, som alle er karakteristiske både i farge og smak, og passar godt til ulike matrettar - alt frå fisk og kjøt til sjokoladecake.

Vi tilbyr både over- og undergjæra øltypar, med inspirasjon frå ulike mikrobryggeri i verda, m.a. frå USA.

Pris: Presentasjon og ølsmaking kr 180,- pr person ved min. 15 personar. Kr 2700,- for mindre grupper.



ØL & AKEVITTSMAKING

Vi vil gje ein presentasjon av Ægir si historie i Flåm - om Ægir Bryggeri og Brenneri, før vi skal ta inn dei spennande krydderluktenne og smakane i god akevitt, som passar til Ægir ølet! Her følgjer alltid ein interessant diskusjon om kva type matrettar som passar til dette "livets vann".

Smaking av to typar Ægir øl og to typar akevitt.



Presentasjon og øl & akevittsmaking kr 225,- pr person ved min.15 personar, og kr 3375,- for mindre grupper.

Velkomen til ein sterk start på julebordet!



FLÅMSBRYGGA



Pb 44, N-5742 Flåm - Tel.: 57632050 - Fax 57632051
E-mail: mail@flamsbrygga.no - www.flamsbrygga.no