

KOLACJA W CONCEPT STU MOSTÓW

OFERTA 2017

Foodpairing to sztuka komponowania smaków. W Browarze Stu Mostów połączyliśmy talent kucharzy z wiedzą i wyczuciem piwowarów i promujemy zasady doboru potraw do piwa i piwa do potraw. Każdy styl ma co innego do zaoferowania, zatem pole do popisu jest duże. Odpowiedni wybór wzbogaci walory i trunku i dania.

Serdecznie zapraszamy na wyjątkowe spotkanie ze smakiem: kolację poświęconą tematyce łączenia piwa z jedzeniem.

Zaproponujemy specjalnie skomponowane sezonowe menu. Bazując na naszej wiedzy i doświadczeniu dopasujemy do dań piwa z oferty Browaru i opowiemy dlaczego właśnie takie zestawienia smakują najlepiej.

Podczas kolacji dodatkiem do dań będą unikalne produkty, które od podstaw przygotowujemy w naszej pracowni – są nimi przetwory z brzošką, pieczywo z młótem, czy dodatki w postaci chmieli, słodów i browarniczych drożdży. Korzystamy z możliwości, które daje nam bliskość Browaru i nie boimy się eksperymentować – dlatego nasze wyroby cechują się oryginalnym smakiem i niepowtarzalnością.

Nad wszystkim czuwa Kucharz, który opowie o produktach, daniach i o pasującym do nich piwie.





CZAS TRWANIA:

3 GODZINY

ILOŚĆ GOŚCI:

6-9

CENA:

170-220 ZŁ / OS.

(W ZALEŻNOŚCI OD MENU)

W CENIE:

**KOLACJA, CIEPŁE NAPOJE,
PIWO DO DAŃ**

MOŻLIWE TERMINY:

W TYGODNIU PO GODZ. 20:00,

W WEEKENDY PO GODZ. 18:00

ZAINTERESOWANYCH PROSIMY
O KONTAKT MAILOWY:

CONCEPT@100MOSTOW.PL

LUB TELEFONICZNY:

+48 531 991 571

Proponujemy kolację składającą się z czterech dań. Do każdej potrawy poczęstujemy Państwa innym piwem, zaczynając od lekkich i orzeźwiających, kończąc na pełnych i aromatycznych. Propagujemy zasady foodpairingu: znajdujemy wspólne cechy i smaki, parujemy wyraziste potrawy z charakternym piwem, zwracamy uwagę na słodycz, ostrość, teksturę, a nieraz polegamy na kontraście. Zdarza nam się też łamać te zasady, aby osiągnąć ciekawy efekt.

Tak jak do warzenia piwa używamy najlepszych chmieli i słodów, tak samo stawiamy na jakość produktów podczas gotowania. Gotujemy lokalnie - nasze produkty w większości pochodzą z Dolnego Śląska i okolic, a hodowców znamy osobiście.



Na talerzach znajdzie się między innymi:

KOŹLINA

Mięso trochę zapomniane, a bardzo pożywne i zdrowe. Delikatne, chude i miękkie. Ma charakterystyczny aromat i dużo smaku. Dobrze komponuje się z lekkim piwem.

Rekomendujemy z WRCLW Hefeweizen, WRCLW Pils

SER KOZI

W tym sezonie promujemy kozie produkty, oprócz mięsa mamy też sery, które pasują nie tylko do wina! Tradycyjnie sery podaje się z owocami, proponujemy więc do nich między innymi owocowe piwa.

Rekomendujemy z SALAMANDER Strawberry Milkshake IPA, ART+12 Mango, Strawberry and Raspberry Ale, WRCLW Schöps

JESIOTR

Podajemy jesiotry pochodzące ze Stawów Milickich. To tak zwana królewska ryba. Ma białe mięso, delikatne i soczyste. Z odpowiednimi dodatkami wydobędzie się z niej mocne walory smakowe, dlatego polecamy do niej wyraziste piwa.

Rekomendujemy z WRCLW Pils, SALAMANDER Pale Ale, SALAMANDER Imperial IPA

WOŁOWINA

Używamy selekcyjonowanej wołowiny rasy kulinarnej Simmental Cross. Sami sezonujemy mięso, a jego przyrządzaniem zajmujemy się już od dawna. Wołowina to zróżnicowane smaki i aromaty, dlatego polecamy do niej równie złożone trunki.

Rekomendujemy z SALAMANDER Black IPA, Jopen Polished Black Gold Rye Baltic Porter, SALAMANDER Aipa

ZACHĘCAMY DO WZBOGACENIA SPOTKANIA O NASTĘPUJĄCE OPCJE:

ZWIEDZANIE BROWARU

Pokazujemy różnice pomiędzy produkcją rzemieślniczą i masową oraz technologicznie rozwiązania, które wykorzystują najbardziej renomowane browary na świecie. Pokazujemy cały proces produkcji, od ziarna, 4- walcowego śrutownika i tego jak śruta słodowa trafia do warzelnii, po pakowanie. Kolejne inwestycje sprawiły, że dysponujemy niespotykanym w tej klasie browarów wachlarzem technologicznym.

Cena: 10 zł / os.

Czas trwania: ok. 60 min.

DEGUSTACJA PIWA

Piwo rzemieślnicze warzone jest według autorskich receptur w oparciu o naturalne procesy, bez przyśpieszania i bez pozbawiania go najważniejszych właściwości. Tylko kunszt piwowarski i użycie naturalnych składników są gwarancją uzyskania smaku i aromatu prawdziwego, rzemieślniczego piwa. Uczestnicy skosztują 6 piw z naszej oferty, a zawodowy barman opowie o każdym z nich oraz o historii danego stylu.

Cena: 30 zł / os.

Czas trwania: ok. 40 min.

UPOMINEK DLA UCZESTNIKÓW

Drobny prezent, który pozwoli na dłużej zapamiętać spędzony wieczór.

W zestawie:

- piwo z Browaru Stu Mostów
- musztarda na bazie piwnej brzeczki
- szklanka 0,33 l z logo Browaru.

Cena: 47 zł / os.



CONCEPT
STU MOSTÓW

UL. DŁUGOSZA 2, 51-162 WROCŁAW
CONCEPT@100MOSTOW.PL
+48 531 991 571