



# BIER - Degustation

HOPFEN & MALZ - GOTT ERHALT'S

Freitag, 20. Januar 2012  
Beginn 19.00 Uhr

Im ersten Teil des Abends werden Sie zum **BIER** - Kenner! Biersommelier Markus Böhm gibt, im Kesselraum vor Ort einen Einblick in die **BIER** – Geschichte, Herstellung, Arten und Sortenvielfalt sowie Sensorik der handwerklich hergestellten **Spalter BIERE**. Im zweiten Teil des Abends erleben Sie verschiedene **Spalter BIERE** zu kulinarischen Genüssen aus der Gasthofküche, einem kombinierten 4-Gänge-**BIER** - Menü. Dabei erläutert der Biersommelier, Markus Böhm, die kulinarische Harmonie von Speisen und **BIER**.

---

*Aperitif*

Gruß aus der Küche  
Spalter Pils Nr. 1

I.

Griesnockerlsuppe mit fränkischem "B"esto  
Zwickelbier

II.

Brauer-Salat mit schwarzem Rettich, Rotkohl und Walnüssen  
Spalter Hell

III.

„Böfflabier“  
mit Kartoffel-Blumenkohl-Stampfer  
Spalter Edel-Export Dunkel

IV.

Weizenbier Tiramisu  
Spalter Weizenbock

**4 – Gang - Menü** 44,00 € pro Person  
inkl. Bierbegleitung

---

In den Gaststuben stehen nur begrenzt Plätze zur Verfügung.  
Wir bitten Sie deshalb um Tischreservierung unter Telefon 09833/988930 oder [info@gasthof-gentner.de](mailto:info@gasthof-gentner.de)