



## High Beer Starter € 22,90 per persoon

Mogelijk van maandag t/m zondag  
Uiterlijke starttijd van een High Beer is 16.00 uur

Onze High Beer Starter bestaat uit drie rondes, u krijgt bij elke ronde uitleg over het geschonken bier door een van onze enthousiaste medewerkers. De High Beer Starter is bedoeld voor iedereen die graag kennis wil maken met speciaalbier.

Wij serveren de volgende bieren en gerechten:

Van Moll Toewijding | Brood met aioli en Serranoham  
\*\*\*

Chimay Rood | Tapasplank met snacks  
\*\*\*

Tongelop Triple |  
bruschetta met rundercarpaccio en mini black  
angus hamburger

## High Beer Advanced € 25,50 per persoon

Mogelijk van maandag t/m zondag  
Uiterlijke starttijd van een High Beer is 16.00 uur

Onze High Beer Advanced bestaat uit rondes, u krijgt bij elke ronde uitleg over het geschonken bier door een van onze enthousiaste medewerkers. De High Beer Advanced laat u zeker verrassen in de gekozen bieren.

Wij serveren de volgende bieren en gerechten

Bliksem - Saison oin the Abyss |  
Brood met aioli en bruschetta met rundercarpaccio  
\*\*\*

Big Belly Smooth Louis | Tapasplank met snacks  
\*\*\*

Rochefort 10 | Calamares en Mini Black Angus burger

## High Beer St. Joris € 24,50 per persoon

Mogelijk van maandag t/m zondag  
Uiterlijke starttijd van een High Beer is 16.00 uur.

Iedereen kent het verhaal van St. Joris en de draak, maar wat nu als je dit verhaal gebruikt als inspiratie voor speciaalbier?  
Dan krijg je wel iets heel bijzonders!

In 2016 zijn wij de St. Joris brouwerij gestart in de historische kelder uit 1483 van de Boterhal, het grootste speciaalbier café van Breda. Hier brouwen wij met succes de St. Joris bieren! In onze brouwerij hebben wij het verhaal gesmeed, met bloed, zweet en hop recepturen ontwikkeld en passende etiketten getekend. Elk bier neemt je een stukje mee in het verhaal van de lokale brouwer Joris, de weerloze prinses en een koppige draak.



**Witte Geit?? – Brood aioli en bruschetta met rundercarpaccio**  
Type: Witbier – Alc. 5%



**Weerloos Blondje – Tapasplank Snacks**  
Type: Blond – Alc. 6%



**Koppige Draak – Onionrings en mini Black Angus burger**  
Type: Tripel – Alc. 8,5%

