



Smaken av øl og mat – Fem sorter kr 695,-

Øl og mat er som hånd i hanske, så lenge man velger riktig øltype til den enkelte rett. Vi tilbyr et måltid med fem smaksprøver øl, med tilhørende matretter, servert som delemat. Vi vil fortelle litt om maten og ølet vi serverer underveis i måltidet

Øltyper og matretter kan variere etter tilgjengelighet, men under er eksempel på meny.

1. Råmarinert laksefilet, stekt tynnbrød, pisket Rørosrømme med urter, syltede betes.
Øl: *Taltjkaill (amerikansk blonde ale).*
2. Kremet steinsoppsuppe med revet andekjøtt og stekte epler, butterdeigsstang med sesam og havsalt.
Øl: *Ovlin dreng (rug pale ale).*
3. Miniburger av oksebrisket, coleslaw rosso, tomatmarmelade med øl, Fæbyflak.
Øl: *Lausreipa (IPA)*
4. Ølbresert dåhjortfilet, pastinakkpuré, stekte grønnsaker, kirsebærsaus, bakte Cerisapoteter fra Fæby.
Øl: *Kolbrunarskalden (brown ale)*
5. Mørk og lys sjokoladetart, pikekyss, friske bær.
Øl: *Garben (imperial stout)*



FÆBY BRYGGERI AS
Febyvegen 49B
7654 Verdal
+47 906 99 421
post@faeby.no