

EVENTKALENDER

2024 & 2025

AUGUST 2024

Brasilianische Churrascaria Lägere	Freitag	23. August	ab 18 Uhr
------------------------------------	---------	------------	-----------

OKTOBER 2024

 vegetarisch (möglich auf Vorbestellung)

Moules Frites	Donnerstag	17. Oktober	ab 18 Uhr
Moules Frites	Freitag	18. Oktober	ab 18 Uhr
Bierfondue 	Donnerstag	24. Oktober	ab 18 Uhr
Moules Frites	Mittwoch	30. Oktober	ab 18 Uhr
Moules Frites	Donnerstag	31. Oktober	ab 18 Uhr

NOVEMBER 2024

Escape Fondue <small>Anmeldung: www.escape-dinner.ch</small> 	Freitag	8. November	18:30 Uhr
Fondue Chinoise	Freitag	15. November	ab 18 Uhr
Bierfondue 	Donnerstag	21. November	ab 18 Uhr

JANUAR 2025

Bierfondue 	Donnerstag	16. Januar	ab 18 Uhr
Holzkohle Tischgrill 	Freitag	24. Januar	19 Uhr
Cordon Bleu 	Freitag	31. Januar	ab 18 Uhr

FEBRUAR 2025

Bierfondue 	Freitag	7. Februar	ab 18 Uhr
Beer & Dine 	Freitag	14. Februar	19 Uhr
Spanferkel	Freitag	21. Februar	19 Uhr
Tatar 	Freitag	28. Februar	ab 18 Uhr

MÄRZ 2025

Burger Mania 	Freitag	7. März	ab 18 Uhr
Paella 	Donnerstag	13. März	19 Uhr
Spare Ribs	Freitag	21. März	ab 18 Uhr
Bierfondue 	Donnerstag	27. März	ab 18 Uhr

APRIL 2025

Cordon Bleu 	Freitag	4. April	ab 18 Uhr
Frühlingsgeflüster 	Donnerstag	17. April	ab 18 Uhr
Bayrisches Brauerbuffet	Donnerstag	24. April	ab 18 Uhr

WEITERE EVENTS 2024

BierGarten Eröffnung & Tag des Schweizer Bieres	Freitag	26. April	ab 16 Uhr
Frühlingsmarkt & Tag der offenen Brauerei	Samstag	25. Mai	ab 10 Uhr
PIVO – Genuss am Fluss	Freitag	14. Juni	17:00–24:00 Uhr
	Samstag	15. Juni	16:30–24:00 Uhr
Stars on Stage	Freitag	6. September	ab 18 Uhr
	Samstag	7. September	ab 18 Uhr
BierGarten Schluss	Samstag	21. September	16 Uhr
Herbstmarkt	Samstag	28. September	ab 10 Uhr
WorldWideWettige <small>Infos: www.worldwidewettige.ch</small>		ab Oktober	

BRASILIANISCHE CHURRASCARIA LÄGERE

Zusammen mit der LägereMetz bringen wir das Brasilianische Churrascaria Feeling zu uns auf die Klosterhalbinsel. Ein Abend mit feinen grillierten Fleischspezialitäten vom Spiess direkt auf eure Teller. Abgerundet wird dieses kulinarische Erlebnis mit einem feinen Salat- und Beilagenbuffet. Bom proveito!

CHF 80.–

LIVE MUSIK

ESCAPE FONDUE

Welches Team schafft es, beim Escape Dinner die letzte Bierflasche zu ergattern? Löst gemeinsam im Team spannende Rätsel. Vor dem Rätseln verwöhnen wir euch mit einem Apéritiv und einem kleinen Snack. Danach servieren wir euch einen Blattsalat und dann unser feines Bierfondue. Abgerundet wird der Abend mit einem Dessert. Viel Spass beim Miträseln!

CHF 98.–

NEU

FONDUE CHINOISE

Was passt besser zu einem Novemberabend als zartes Fleisch in brodelnder Bouillon? 250 Gramm gemischtes Fleisch, dazu servieren wir köstliche Beilagen und Saucen. Inkl. Vorspeisensalat in der Schüssel.

CHF 59.–

BURGER MANIA

Unser LägereBurger, der Klassiker aus unserem BierGarten erhält Gesellschaft. Kreiert eure Lieblingsburger an unserem Buffet. Verschiedene Buns, Saucen, Beilagen und Patties ermöglichen es euch, euren persönlichen LägereBurger zu gestalten. En Guete!

CHF 55.–

NEU

PAELLA

Spanisches Sommerfeeling im März? Die Vorfreude auf den Sommer zelebrieren wir mit einem typischen Reisgericht aus Valencia – Paella aus der grossen Pfanne à discrétion. Inkl. Vorspeisensalat in der Schüssel.

CHF 45.–

SPARE RIBS

Alles Rippchen oder was? Von Bier-Honig bis zu rassigen Meisterbier-Ribs. Wir haben sie alle! Spare Ribs Buffet à discrétion. Mit Salat- und Beilagenbuffet und hausgemachte Saucen.

CHF 46.–

FRÜHLINGSGEFLÜSTER

Die Frühlingsklassiker Bärlauch und Spargel in diversen Variationen auf einem reichhaltigen, vegetarischen Buffet für euch zusammengestellt. Kommt vorbei und genießt die Leichtigkeit des Frühlings.

CHF 59.–

BAYRISCHES BRAUERBUFFET

Ein Abend geprägt von typisch Bayerischen Spezialitäten. Bedient euch am Buffet mit Köstlichkeiten aus dem Heimatland unseres Küchenchefs Carsten. Genuss garantiert.

CHF 46.–

MOULES FRITES

Diesen Oktober heissen wir euch gleich viermal willkommen in unser Brasserie Lägere. Wir servieren die französisch-belgische Spezialität im Topf. Miesmuscheln im Bier-Sud mit Pommes Frites, inkl. Vorspeisensalat.

CHF 42.–

BIERFONDUE

Unsere Hausspezialität der Wintermonate. Man sagt, unser Bierfondue sei das Beste weit und breit. Ob es an der Verfeinerung durch unser Bier oder an der geheimen Käsemischung liegt? Findet es heraus.

CHF 39.–

HOLZKOHLE TISCHGRILL

Unser Geheimtipp für alle Grill- und Fleischfans: Grillieren mit Holzkohle, direkt auf dem Tisch, mit speziellen Kupfer-Tischgrills. 250 Gramm feines Fleisch, hausgemachte Saucen und passende Beilagen vom Buffet. Inkl. Vorspeisensalat in der Schüssel.

CHF 59.–

CORDON BLEU

Das beliebte Cordon Bleu der LägereBräu für Gross und Klein. Feines Biertreber Edelschweinefleisch gefüllt mit Bierfondue und Schinken, die Panade verfeinert mit Biertreber, perfekt zu einem kühlen Bier. Dazu servieren wir euch einen Vorspeisensalat, Gemüse und Country Fries.

CHF 42.–

BEER & DINE

Der ganz spezielle Anlass rund ums «Beer and Food-Pairing». Unser Team verwöhnt euch mit einem 4-Gang-Menu und der passenden Bierspezialität – begleitet von einem unserer Bier-Sommeliers. Ein absoluter Hit!

CHF 98.–

TATAR

Wir servieren köstliche Tatar Variationen vom Buffet. Tatar aus Fleisch, Fisch oder Gemüse, raffiniert abgeschmeckt, begleitet von Pommes Frites und einer Brotauswahl. Inkl. Vorspeisensalat in der Schüssel.

CHF 58.–

SPANFERKEL

Wieder wie gewohnt in der Wintersaison – ein absoluter Höhepunkt. Feines Spanferkel mit Salat- und Beilagenbuffet. Ein Gaumenschmaus, den man auf keinen Fall verpassen darf.

CHF 59.–

FÜR ALLE EVENTS IST EINE RESERVATION ERFORDERLICH.

Ausgenommen sind «WEITERE EVENTS».

Gerne geben wir Auskunft und nehmen Reservationen entgegen unter:

info@laegerebraeu.ch | 056 426 19 54

LägereBräu

Änderungen vorbehalten. Bei all unseren Anlässen sind die Getränke nicht inklusive und werden nach Verbrauch vor Ort verrechnet. Weitere Infos unter www.laegerebraeu.ch.