



KITCHEN | BAR | BEERS

Bier Proeverij

**BOURGONDISCH GENIETEN
VAN HEERLIJKE BIER-SPIJS
COMBINATIES**

€ 50,-
p.p.

Inclusief uitleg en proefformulieren

WWW.GRANDCAFECENTRAL.NL
RESERVEREN NOODZAKELIJK
MINIMAAL 4 PERSONEN



Bier - Spijs Proeverij

Wat super leuk dat jullie deelnemen aan de bier en spijs proeverij bij Grand Café Central. Met meer dan 100 bieren op fles en 9 van de tap, mogen wij ons met trots een biercafé noemen. Op onze bierplank staan al onze bieren in categorieën verdeeld, waardoor je eenvoudig uit jouw favoriete categorie een bier kan kiezen

Tijdens deze proeverij serveren wij een selectie van deze bieren, gecombineerd met bijpassende gerechtjes. In dit document tref je de beschrijving van de bieren én de bijpassende gerechten. Tevens na elk bier een proefformulier, zodat je elk bier jouw persoonlijke beoordeling kunt geven.

PROOST!

Uitleg

De proeverij verloopt volgens de volgende stappen.

1 BIER

Onze kelners serveren het bier en zullen een korte uitleg over het bier geven. Alle bieren komen uit fles. Wij zullen tijdens de proeverij 1 flesje uitschenken voor twee personen

2 GERECHTEN

Na de uitleg van het bier, zullen onze kelners het bijpassende gerecht serveren en uitleg geven over de combinatie

3 PROEFFORMULIER

Na het proeven van het bier, kun je het proefformulier invullen. De volgende gang is onderweg!



Bier 1: Kompaan Badgast

LAID-BACK WEIZEN

Brouwerij: Kompaan Bier

Bierstijl: Weizen

Alcohol: 5.7%

Categorie: Fris en fruitig

Spijzen: Salades, Kip en gevogelte, Witvis, Vette vis, Jonge en romige kazen

Drinktemp.: 5 °C

Drinkmoment: Terras, In goed gezelschap, Bij het eten

Gisting: Bovengistend

Badgast van Kompaan is een Weizen, maar natuurlijk wel met een Kompaan-twist. Deze moderne variant van de klassieke Weizen is gebrouwen met Amerikaanse gist en Duitse hopsoorten. Het bier is lekker fris, goed doordrinkbaar met een lichte bitterheid zoals je dat kent van Lagers. Daarnaast ontdek je aroma's van mandarijn en citrusfruit. Een heerlijke moutige smaak die het afmaakt door de flinke bak tarwe die in dit bier is gebruikt. Tijdens de Barcelona Beer Challenge in 2018 won Badgast zelfs een zilveren plak!

WHIPPED FETA

Met honing, pittige chilivlokken en geserveerd met pitabrood

COMBINATIE

Zoute kaas zoals feta heeft een dorstlessend, verfrissend bier nodig om de droogheid van de kaas te balanceren. Tevens, ontdek je dat ook de zoetheid van de fruitaroma's goed samengaan met de honing uit het gerecht. Door de chilivlokken in het gerecht wordt de lichte bitterheid van het bier kracht bij gezet

Proef Formulier

BIER: BADGAST

BROUWERIJ: KOMPAAN

PERCENTAGE: 5,7%

GEUR

- ☐ Moutig
- ☐ Kruiden
- ☐ Zoet
- ☐ Fruitig
- ☐ Gist
- ☐ Hop
- ☐ Anders, namelijk.....

MONDGEVOEL

- ☐ Samentrekkend
- ☐ Droog
- ☐ Prikkelend
- ☐ Anders, namelijk.....

BEOORDELING

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

NOTITIES

.....

.....

.....

.....

SMAAK

- ☐ Zoet
- ☐ Zuur
- ☐ Zout
- ☐ Bitter
- ☐ Umami

NASMAAK

- ☐ Zoet
- ☐ Bitter
- ☐ Fruitig
- ☐ Alcoholish
- ☐ Wrang
- ☐ Gebrand
- ☐ Anders, namelijk.....



Bier 2: Jopen Hop Zij Met Ons

Brouwerij: Jopen Bier

Bierstijl: IPA – India Pale Ale

Alcohol: 6.0%

Categorie: Blond en Krachtig

Spijzen: Kip en gevogelte, Vette vis,
Gekruide gerechten, Vleesgerechten, Jonge
en romige kazen

Drinktemp.: 6 °C

Drinkmoment: Terras, In goed gezelschap,
Bij het eten, Barbeque

Gisting: Bovengistend

Overig: Glutenvrij

Jopen Hop Zij Met Ons is een glutenvrij bier gebrouwen met de hopsoort Mosaïc. Het karakter is vooral fruitig met tonen van zowel tropisch als citrus fruit. Deze IPA heeft zoals je mag verwachten een stevige bitterheid.

SOBREMESA PEPER FUET

Sobremesa fuet is een smaakvolle worst verrijkt met peper en gemaakt door een klein familiebedrijf in La Rioja, Spanje. Passie voor lekker eten is hier het belangrijkste en dat is terug te proeven in de producten. De letterlijke vertaling van fuet is 'zweep' vanwege zijn lange en dunne vorm. Het kenmerkende dunne schimmel laagje aan de buitenkant vormt zich tijdens het drogen, waarbij de worst meer dan 35% van zijn gewicht verliest. De smaak van fuet is lichtzoet en gepeperd.

COMBINATIE

De uitgesproken bitterheid van deze IPA gaat heel goed met pittige gerechten en hartige gerechten. De gepeperde fuet geeft een mooi samenspel tussen dit bier en de worst.



Proef Formulier

BIER: HOP ZIJ MET ONS

BROUWERIJ: JOPEN

PERCENTAGE: 6,0%

GEUR

- ☐ Moutig
- ☐ Kruiden
- ☐ Zoet
- ☐ Fruitig
- ☐ Gist
- ☐ Hop
- ☐ Anders, namelijk.....

MONDGEVOEL

- ☐ Samentrekkend
- ☐ Droog
- ☐ Prikkelend
- ☐ Anders, namelijk.....

BEOORDELING

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

NOTITIES

.....

.....

.....

.....

SMAAK

- ☐ Zoet
- ☐ Zuur
- ☐ Zout
- ☐ Bitter
- ☐ Umami

NASMAAK

- ☐ Zoet
- ☐ Bitter
- ☐ Fruitig
- ☐ Alcoholish
- ☐ Wrang
- ☐ Gebrand
- ☐ Anders, namelijk.....



Bier 3: Straffe Hendrik Tripel

Brouwerij: Brouwerij de Halve Maan

Bierstijl: Tripel

Alcohol: 9.0%

Categorie: Blond en Krachtig

Spijzen: Vette vis, Gekruide gerechten, Vleesgerechten, Pittige en belegen kazen, Zoete desserts

Drinktemp.: 9 °C

Drinkmoment: Terras, In goed gezelschap, Haardvuur

Gisting: Bovengistend

Straffe Hendrik Tripel heeft een bijzondere ontstaansgeschiedenis. In 1981 vroeg de burgemeester aan Henri Maes en zijn dochter Véronique om een speciaal, wat zwaarder bier ter brouwen voor de inhuldiging van het beeld van Sint Arnoldus, de patroonheilige van de bierbrouwers. Zo geschiedde. Alleen werd het bier zo lekker gevonden, dat er van een eenmalig brouwsel geen sprake kon zijn. Dit bier heeft een karamelsmaak die overvloedt in bitterheid, met in de afdronk een subtiele hint naar banaan in combinatie met citrusvruchten.

MISO ZALM SASHIMI

In miso gemarineerde zalm met wasabi mayonaise

COMBINATIE

Deze tripel past perfect met een vette vis zoals zalm. De fruitigheid van het bier zal een mooie toevoeging zijn op de pit uit het gerecht. Het bier en het gerecht zullen elkaar hierdoor niet verzwaren, maar juist aanvullen.



Proef Formulier

BIER: STRAFFE HENDRIK TRIPEL

BROUWERIJ: DE HALVE MAAN

PERCENTAGE: 9,0%

GEUR

- ☐ Moutig
- ☐ Kruiden
- ☐ Zoet
- ☐ Fruitig
- ☐ Gist
- ☐ Hop
- ☐ Anders, namelijk.....

.....

MONDGEVOEL

- ☐ Samentrekkend
- ☐ Droog
- ☐ Prikkelend
- ☐ Anders, namelijk.....

.....

SMAAK

- ☐ Zoet
- ☐ Zuur
- ☐ Zout
- ☐ Bitter
- ☐ Umami

NASMAAK

- ☐ Zoet
- ☐ Bitter
- ☐ Fruitig
- ☐ Alcoholish
- ☐ Wrang
- ☐ Gebrand
- ☐ Anders, namelijk.....

.....

BEOORDELING

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

NOTITIES

.....

.....

.....

.....



Bier 4: Kompaan Bloedbroeder

Brouwerij: Kompaan Bier

Bierstijl: Imperial Stout

Alcohol: 9,1%

Categorie: Intens en uitdagend

Spijzen: Gekruide gerechten,
Vleesgerechten, Pittige en belegen kazen,
Zoete desserts

Drinktemp.: 12 °C

Drinkmoment: Haardvuur, Voor het slapen
gaan

Gisting: Bovengistend

Kompaan Bloedbroeder is een bier met pure kracht. In deze Stout zitten geroosterde moutsoorten, die voor de donkere kleur zorgen. Aan het brouwsel is rode port toegevoegd. Daardoor is het bier een mooi voorbeeld van smaakcategorie Intens & Uitdagend. Bloedbroeder werd verkozen tot Beste Bier van Nederland tijdens de Dutch Beer Challenge in 2017.

BBQ ROSBIEF CARPACCIO

Met groente chips, oude Goudse kaas en
BBQ Mayonase

COMBINATIE

Een stout gaat heel goed samen met geroosterd vlees. De smaak van de rosbief en de stout versterken elkaar. Het kruidige karakter van de BBQ mayo en de pittigheid van de oude kaas maken deze combinatie oprecht "intens & uitdagend"



Proef Formulier

BIER: BLOEDBROEDER

BROUWERIJ: KOMPAAN

PERCENTAGE: 9,1%

GEUR

- ☐ Moutig
- ☐ Kruiden
- ☐ Zoet
- ☐ Fruitig
- ☐ Gist
- ☐ Hop
- ☐ Anders, namelijk.....

MONDGEVOEL

- ☐ Samentrekkend
- ☐ Droog
- ☐ Prikkelend
- ☐ Anders, namelijk.....

BEOORDELING

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

NOTITIES

.....

.....

.....

.....

SMAAK

- ☐ Zoet
- ☐ Zuur
- ☐ Zout
- ☐ Bitter
- ☐ Umami

NASMAAK

- ☐ Zoet
- ☐ Bitter
- ☐ Fruitig
- ☐ Alcoholish
- ☐ Wrang
- ☐ Gebrand
- ☐ Anders, namelijk.....



Bier 5: Bush Ambrée

Brouwerij: Brasserie Dubuisson

Bierstijl: Barley Wine

Alcohol: 12%

Categorie: Donker en rijk

Spijzen: Vleesgerechten, Pittige en belegen kazen, Zoete desserts

Drinktemp.: 14 °C

Drinkmoment: Haardvuur, Bij het eten, Voor het slapen gaan

Gisting: Bovengistend

Bush Ambrée ofwel de Bush Amber is een zeer zwaar bier. Deze gerstewijn heeft 12% alcohol. Ondanks deze alcoholische robuustheid heeft dit bier een ragfijne smaak. Niet voor niets is dit bier al ruim 75 jaar de trots van Brasserie Dubuisson.

GEVULDE WITLOOF

met gorgonzola, balsamico siroop en noten

COMBINATIE

Deze krachtpatser van een bier tegenover een krachtpatser onder de kazen? Zeker! De fijne smaak van het bier combineert uitstekend met de romige structuur van de kaas. De zoetige balsamico siroop complementeert in het hoge alcoholpercentage van het bier.



Proef Formulier

BIER: BUSH AMBRÉE

BROUWERIJ: BRASSERIE DUBUISSON

PERCENTAGE: 12%

GEUR

- ☐ Moutig
- ☐ Kruiden
- ☐ Zoet
- ☐ Fruitig
- ☐ Gist
- ☐ Hop
- ☐ Anders, namelijk.....

MONDGEVOEL

- ☐ Samentrekkend
- ☐ Droog
- ☐ Prikkelend
- ☐ Anders, namelijk.....

BEOORDELING

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

NOTITIES

.....

.....

.....

.....

SMAAK

- ☐ Zoet
- ☐ Zuur
- ☐ Zout
- ☐ Bitter
- ☐ Umami

NASMAAK

- ☐ Zoet
- ☐ Bitter
- ☐ Fruitig
- ☐ Alcoholish
- ☐ Wrang
- ☐ Gebrand
- ☐ Anders, namelijk.....



Bier 6: Kasteel Rouge

KERSENBIER

Brouwerij: Van Honselbrouck

Bierstijl: Fruitbier

Alcohol: 8,0%

Categorie: Intens en Uitdagend

Spijzen: Salades, Kip en gevogelte, Vleesgerechten, Zoete desserts

Drinktemp.: 10 °C

Drinkmoment: Haardvuur, Alleen, bij een boek, Voor het slapen gaan

Gisting: Bovengistend

Kasteel Rouge is een fruitbier. Je proeft de volle smaak van zongerijpte kersen. Maak niet de fout dit kersenbier te verwarren met een Kriek Lambiek. Deze Kasteel Rouge is van een totaal andere orde. Het is een blend van Kasteel Donker en een kersenlikeur. Wat is dit een genot, zeker in combinatie met een stuk pure chocolade.

KERSENPARTAIT

met donkere chocolade

COMBINATIE

Deze combinatie ligt een beetje voor de hand; kersen met kersen. Desalniettemin versterken de smaken elkaar en vormen samen een harmonie! De donkere chocolade als "kers op de taart"



Proef Formulier

BIER: KASTEEL ROUGE

BROUWERIJ: VAN HONSBROUCK

PERCENTAGE: 8,0%

GEUR

- ☐ Moutig
- ☐ Kruiden
- ☐ Zoet
- ☐ Fruitig
- ☐ Gist
- ☐ Hop
- ☐ Anders, namelijk.....

MONDGEVOEL

- ☐ Samentrekkend
- ☐ Droog
- ☐ Prikkelend
- ☐ Anders, namelijk.....

BEOORDELING

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

NOTITIES

.....

.....

.....

.....

SMAAK

- ☐ Zoet
- ☐ Zuur
- ☐ Zout
- ☐ Bitter
- ☐ Umami

NASMAAK

- ☐ Zoet
- ☐ Bitter
- ☐ Fruitig
- ☐ Alcoholish
- ☐ Wrang
- ☐ Gebrand
- ☐ Anders, namelijk.....