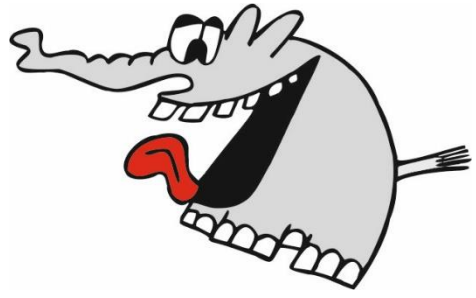


Bier & TECHNIK 2018



Am Samstag, den 14. Juli 2018 fahren wir um 06:50 in Oberthürheim und um 07:00 Uhr in Unterthürheim am Bürgerhaus los. Es geht mit dem Reisebus nach Seeon am Chiemsee. Unterwegs gibt es Leberkäse- und Salamisemmeln und einige Getränke. Wir schauen uns um 10:00 Uhr die Craft-Bier Brauerei CAMBA an und erhalten nach der Bierverkostung noch ein kleines Präsent.

Anschließend fahren wir nach Truchtlaching zur Biererlebniswelt CAMBA zum Mittagessen. Das Essen wird aus der unten angehängten Gruppenkarte vorbestellt. Bitte bereits bei der Anmeldung angeben, was bestellt werden soll.



Nach dem Mittagessen fahren wir um 14:15 Uhr weiter nach Rott am Inn zur Confiserie Dengel, um uns dort die Herstellung von Schokoladenfiguren, Lutschern und feinsten Pralinen erklären zu lassen. Wir werden zur Führung aus hygienischen Gründen mit Mütze und Kleidung ausgestattet. Nach dem lustigen Gruppenbild mit Hygienekleidung gibt es während der Führung reichlich Kostproben und anschließend ein kleines Überraschungspaket mit Pralinen- und Schokoladenspezialitäten. Wir werden in 2 Gruppen abwechseln: 45-minütige Führung und 45 Minuten Pause mit Kaffee und Kuchen.



Um 17:15 geht es wieder zurück nach Unterthürheim. Wir werden dort gegen 19:30 Uhr ankommen. Anmeldung ab sofort bei Ulli Ettenreich unter 0162 / 9366107

Bitte bei der Anmeldung angeben, was wir für dich aus dieser Speisekarte für das Mittagessen am 14. Juli vorbestellen sollen.



Aus der Camba Kuchl

bunter Beilagensalod	3,50 €
großer gmischter Biererlebniswelt Salodteller mit hausgemachte Kaspressknödl mit French-Dressing oder Essig-Öl-Dressing	12,50 €
Biererlebniswelt Wurschtsalod ausm Essig-Bier-Sud Wurstsalat mit Käse, Essiggurken, Zwiebeln und Steinofenbrot	7,90 €
2 im Kerbal bieriger Cambazda und Schmalz mit Zwiebeln, dazu Steinofenbrot und Brezen	7,90 €
Camba's Beer-Cheese-Dip warmer Bier-Käse-Dip mit 2 reschen Brezen	5,90 €
2 Paar Schweinswürstl mit Weissbiersauerkraut, Biersenf und Steinofenbrot	7,90 €
Camba's Bierbrat'l mit Semmelknödl, Bayerisch Kraut und Dunkelbiersoße	10,80 €
Braumeister Schnitzl aus der Schweinelende in der Brezenpanade mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Preiselbeeren	11,80 €
Truchtlínga Schnitzl aus der Schweinelende natur gebraten, gefüllt mit Senf, Zwiebeln, Räucherspeck und Käse, dazu Kartoffeln und Dunkelbiersoße	12,90 €

Was Siass geht ollaweí

Hausgmachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	4,50 €
Vanilleeis mit Knuspermalz oder karamellisierten Kürbiskernen und Kernöl	4,50 €

Es gibt nix bessres als was Quads