

OTEVŘENÁ VRATA V PIVOVARU III.

HUSIČKA MUSÍ PLAVAT!

ANEB



PIVOVAR
Moravia
ZALOŽENO V BRNĚ 1898

Podzim je tady a čekání na zimní radovánky si u nás zase užijem. Příjezd bílého koně se svatým Martinem nečekejte, stejně si poslední dobou dává poměrně na čas a za druhé, by u nás za vrata jenom zavazet. Nicméně, pokud máte náladu a chuť se zase s Moravií trochu pobavit a vyzkoušet další novinky, budeme rádi, když k nám zavítáte.

A aby vás zapíjení dozlatova vypečené husičky bavilo ještě víc, uvařili naši sládkové Honza a Ondra výjimečně hořký Svatomartinský speciál, při jehož vaření použili čerstvého zeleného chmele z žateckých chmelnic, konkrétně odrůdu tradičního českého poloraného červeňáku, utrženého jen několik hodin před použitím ve varně. Nádherná zlatá barva, plnost chuti 13° speciálu a výrazná chmelová hořkost skvěle doplní chuťový zážitek z husí pečinky.

Poznámka: Pečená husa není při popíjení tohoto piva nezbytným doplňkem, ale kdo by odolal, že?

Zveme všechny příznivce dobrého piva na komentované prohlídky řemeslného pivovaru.

Tradičně naše piva přímo na čepu i v lahvích.

Představení našeho Svatomartinského 13° speciálu.

... a na chuť ... PEČENÁ HUSÍ STEHNA na pivu, včetně halušek se zelím.

V SOBOTU 13. 10. 2018 OD 13 HOD.

Kytnerova 5, Brno-Medlánky

