



Ølsmaking Hindsæter

for grupper fra 10 personer i hele september og oktober

Vår ølkjeller ligger under spisesalen i den historiske delen av hotellet. Kjelleren er en jordkjeller fra 1898 som vi nå har restaurert. Her ble alt øl og alle matvarer på Hindsæter lagret fram til ca. 1950 da hotellet fikk innlagt strøm.

Kjelleren har et ølrom og et vinrom/smaksrom. Her har vi til enhver tid ca. 60 sorter øl, alle fra små norske mikrobryggerier fra dal, fjord og fjell. De fleste klassiske øltyper er representert i utvalget.

Smakingen er lagt opp på en profesjonell og pedagogisk fin måte og omfatter norsk ølhistorie, ingredienser, tips om hvordan lukte og smake øl m.m. Smakingen krydres med små historier og navneforklaringer på de ulike lokale øl.

Vertskapet setter sammen et utvalg øl som de synes representerer norsk ølbrygging og tradisjon.

Eller man kan velge ett av 4 emner «Norge fra øst til vest», «Norsk tradisjon», «Klassikere», «Øl fra by'n»

Smakingen er for minimum 4 personer og det er to alternativ:

1. Smaking av 5 sorter øl kr. 220,- pp - varighet ca. 1 time
2. Smaking av 8 sorter øl kr. 350,- pp - varighet ca. 1,5 timer

Av hver sort øl skjenkes ca. 1 – 1,5 dl øl. Vi har gode alternativ for de som ikke ønsker drikke med alkohol.

Priseksempel: 1) 15 personer med transport fra/til Vågå, en fin 3 rettes middag og ølsmaking av 5 sorter – kun kr. 995,- pp

2) En fin 3 rettes middag, overnatting i dobbeltrom og ølsmaking av 5 sorter – kun kr. 1.470,- pp

Sjekk også ut våre langhelger «Rein Gourmet» 29.9. - 2.10 og 6.10. - 9.10.

mer: hindseter.no
facebook.com/hindseter
post@hindseter.no
T 61238916

