

MENÜVORSCHLÄGE

HERBST / WINTER

**DU PLANST EINEN ANLASS?
DANN BIST DU BEI UNS IM VOLTA BRÄU GENAU RICHTIG!**

Wir haben alles, was es für einen “event to remember” braucht - regionales Bier, einen wunderschönen Biergarten, ein gemütliches Lokal & richtig guten Pub Food!

Unten aufgeführt findest du unser Angebot für Gruppen ab 8 Personen. Die Speisen servieren wir euch im Tavolata-Style. Schüsseln, Platten und Teller kommen in die Mitte - weil Teilen Freude macht!

Der Start in einen richtig gelungenen Abend ist übrigens eine unserer exklusiven Brauereiführungen - wähle zwischen einem kurzen, knackigen Einblick oder der Reise quer durch unsere Bierwelt.

BRAUEREIFÜHRUNG KURZ & KNACKIG

ca. 30 Minuten

Einführung in unsere Bierwelt

Bierdegustation

CHF 10.00 pro Person

BRAUEREIFÜHRUNG ENTDECKUNGSTOUR

ca. 60 Minuten

Einführung rund um das Thema Bier

Führung durch die Brauerei

Ausgiebige Bierdegustation

CHF 18.00 pro Person

Hast du spezielle Wünsche oder eine richtig coole Idee?
Lass es uns wissen! Nicht alles, aber sehr vieles ist möglich!

APERÖ VORSCHLÄGE

Volta Bräu-Brezel	4.5
Hausgemachte Nussmischung	3
Marinierte Oliven mit Brot	7.5
Golden Crisps (Salt / Honey Mustard / Wasabi / Salt & Vinegar)	8.5
Hausgemachter Hummus mit Brot	10
Marinierter Schafskäse mit Brot	10
Grosse Aperoplatte mit Käse & Charcuterie, Antipasti, hausgemachter Hummus, mit Brot serviert	42

AB 20 PERSONEN

Mini Pulled Pork Burger	7
Mini Vegan Sandwich	6
Falafel mit Joghurtdip	7.5
Grissini natur	1.5
Grissini mit Serrano	3.5

THE BREW PUB CLASSIC MENU

ZUM START

Antipastiplatte - Hummus | Oliven | marinierter Feta

THE BREW PUB BURGER

Sesam Burger Bun
gezupftes Schweinefleisch

VEGETARISCH

Pulled Planted Chicken
BBQ-Sauce
Cole Slaw

BEILAGE

Pommes Frites | Blattsalat

GRANDE FINALE

Schokoladenmousse

CHF 48.00 pro Person

THE BREW PUB WINTER MENU

BRAUERPLATTE

Hummus, Antipasti, Charcuterie, Käse
Serviert mit Brot

TAVOLATA

Gulasch vom Weiderind
mit Spätzle und Rotkraut

VEGETARISCH

Ungarisches Kartoffelgulasch
mit Spätzle und Rotkraut

GRANDE FINALE

Lauwarmer Apfelkuchen

CHF 64.00 pro Person - Fleisch
CHF 54.00 pro Person - Vegetarisch

THE BREWMASTER WINTER BBQ

BRAUERPLATTE

Hummus, Antipasti, Charcuterie, Käse
Serviert mit Brot

TAVOLATA SPIESSLI GRILL

Spiese zum selber Grillieren
Aargauer Poulet, Emmentaler Lamm,
Baselbieter Weiderind in Natura Qualität
Tofu-Gemüse Spiese mit Harissa

Gschwellti mit Sour Cream

BBQ Sauce und Yoppie Sauce
Saisonaler Salat

GRANDE FINALE

Lauwarmer Apfelkuchen
mit Schlagrahm

CHF 68.00 pro Person

*Less Pressure
More Pizza*

PIZZA PLAUSCH IM VOLTA BRÄU

MENU

VORSPEISE

Antipastiplatte - Hummus | Oliven | mariniertes Feta

HAUPTGANG

Pizza* so lange, bis ihr satt seid.

Wähle bis zu 4 verschiedene Sorten und wir bringen sie euch
in Etappen in die Mitte des Tisches zum Teilen.

Dazu servieren wir euch einen Salat.

DESSERT

Schokoladenmousse

52 pro Person

*Work Slice
Balance*



VOLTA BRÄU

*Slice Slice
Baby*

PIZZA SORTEN

Pizza Margherita

Tomatensugo, Fior di Latte, Basilikum

Pizza Bufala

Tomatensugo, Fior di Latte, Buffelmozzarella, Basilikum

Pizza Salami Finocchio

Tomatensugo, Fior di Latte, Fenchelsalami, Basilikum

Pizza Serrano

Tomatensugo, Fior di Latte, Serrano Rohschinken, Mascarpone, Rucola

Pizza Mediterrana

Tomatensugo, Fior di Latte, eingelegtes Gemüse, Kapernäpfel

Pizza Verde (Vegan)

Pesto, Zucchini, Frühlingszwiebel, Tomaten



*Every Pizza Me,
Loves Every Pizza You!*

WEINEMPFEHLUNG

SCHAUMWEIN

Prosecco Stefany,
DOCG, Cantina Pizzolato, Bio (IT)

69

Ca'del Bosco
Franciacorta Cuvée Prestige (IT)

83

WEISSWEIN

Verdejo Valdihuete

Verdelho (ES)

42

Macon Chaintre blanc "Les Perrieres" AOP

Chardonnay (FR)

64

ROSEWEIN

Les Coquelictos

2021 (FR)

42

ROTWEIN

Chiara Condello

Sangiovese (I)

58

Faugères Rèserve AOP

Grenache, Mourvèdre, Carignan, Syrah (FR)

83

SERVICES

Du möchtest das Brewpub für Deinen ganz privaten Anlass mieten? Falls eine Mindestkonsumation vereinbart wurde, muss diese in jedem Fall bezahlt werden. Wird der vereinbarte Betrag nicht erreicht, wird dieser dennoch in voller Höhe in Rechnung gestellt. Die Differenz kann nicht in Naturalien bezogen werden.

FREINACHT

Die Party soll nicht aufhören? Für geschlossene Gesellschaften können wir eine Freinacht für den Innenraum beantragen. Bis 4 Uhr dürft ihr dann feiern, bis auch die beste Party mal ein Ende finden muss. Die Bewilligung kostet 150 CHF.

VERLÄNGERUNG

Für jeden Mitarbeiter nach 1 Uhr verrechnen wir einen Nachtzuschlag von 25 CHF pro angefangene Stunde.

MUSIK/ DJ

Wir helfen dir gerne, eine passende musikalische Begleitung für dein Event zu finden. Wir verfügen standardmässig über eine Musikanlage zum abspielen von Liedern. Solltest du ein komplettes DJ Equipment benötigen, stellen wir dir dieses für 250 CHF zu Verfügung. Musik ist nur im Innenraum erlaubt.

ZAPFENGELD

Für selber mitgebrachten Wein verrechnen wir ein Zapfengeld von 35 CHF pro Flasche (7.5dl).

KUCHEN / DESSERT

Für selber mitgebrachten Kuchen oder ein anderes Dessert verrechnen wir 4 CHF pro Person.

TERMS & CONDITIONS

Bitte teilt und die definitive Personenanzahl bis spätestens 5 Tage im Voraus mit. Gerne nehmen wir kleine Personenanzahländerungen (25%) bis 2 Tage vor dem Anlass entgegen. Diese Zahl ist verbindlich und gilt als Basis für die effektive Berechnung.

Bei Personenanzahlverringern am Tag des Anlasses sowie No Shows erlauben wir uns 100% der bestätigten Leistung in Rechnung zu stellen.

Sollte die Buchung kurzfristig komplett abgesagt werden, so werden wir folgende Kosten in Rechnung stellen:

10 bis 6 tage vor dem Anlass	50% der bestätigten Leistung
5 bis 1 Tag vor dem Anlass	75% der bestätigten Leistung
Am Tag des Anlasses	100% der bestätigten Leistung

Ist der Anlass bestätigt aber wurde noch keine Leistung vereinbart, wird von einem Betrag von 70 CHF pro Person ausgegangen.