



Willkommen
im Haus „Zum Mohren“

INHALTSVERZEICHNIS

HERZLICH WILLKOMMEN IM	3
HAUS „ZUM MOHREN“	3
RÄUME	4
ÜBERBLICK	4
RAUMMIETEN	4
UNSER SERVICE BEI SEMINAREN INKLUDIERT	5
ANSPRECHPARTNER	5
PARKPLÄTZE	5
VERANSTALTUNGSENDE	5
GARDEROBE	5
WLAN	5
WIE SIE ZU UNS KOMMEN	6
PREISE UND AGB	6
RAUMINFORMATION	7
RAUM BRAUMEISTER	7
RAUM GAMBRINUS	8
RAUM PILS	9
RAUM BRAUKELLER	10
DACHTERRASSE MÄRZEN	11
VERPFLEGUNG BEI SEMINAREN	12
SEMINARGETRÄNKE	12
KAFFEEPAUSEN	12
MITTAGS- / ABENDESSEN BEI SEMINAREN	13
VERPFLEGUNG DURCH DIE MOHRENBRAUEREI	14
CATERING	17
GETRÄNKE	18
BIER	18
BIERAPERITIFS (AUF VORBESTELLUNG)	18
ALKOHOLFREI	18
WEINE UND PROSECCO	18
SPIRITUOSEN	19
SPEZIALBIERE UND SPEISENBEGLEITER (AUF VORBESTELLUNG)	19
BRAUEREIFÜHRUNG	20
BIERVERKOSTUNG	21
TIEFGRÜNDIGE BIERVERKOSTUNG	21
GESELLIGE BIERVERKOSTUNG	21
S'LÄDELE	22
OLDTIMER-BUS	22
ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN	23

HERZLICH WILLKOMMEN IM HAUS „ZUM MOHREN“



Mitten im Herzen Dornbirns, auf dem Gelände der Brauerei, haben wir ein topmodernes Kommunikationszentrum gebaut. Egal, ob Sie ein Seminar, eine Firmenfeier, eine Pressekonferenz, eine Ausstellung oder einen Cocktailempfang planen, im Haus „Zum Mohren“ sind Sie an der richtigen Adresse.

Für Seminare oder Tagungen bieten wir Ihnen für 20 bis 140 Personen auf 250 m² angenehm gestaltete Seminarräume mit modernster Multimediatechnik. Auch unsere 340 m² große Dachterrasse bietet Ihnen neben einem schönen Ausblick die Möglichkeit, lange Sommertage gemütlich ausklingen zu lassen oder Ihre individuellen Veranstaltungsvorstellungen in besonderem Ambiente umzusetzen. Der Mohren-Braukeller rundet das Angebot unserer Räumlichkeiten ab. Die unvergleichliche Atmosphäre des alt ehrwürdigen Braukellers wird Sie und Ihre Gäste begeistern.

Haus „Zum Mohren“
Dr.-Waibel-Str. 2
6850 Dornbirn
Tel : 0043 5572 3777-0, Fax: 0043 5572 3777-4119
Email: zum-mohren@mohrenbrauerei.at
www.mohrenbrauerei.at

Janine Karstedt
Leitung Werbung und Eventmarketing

Stephanie Fink
Haus zum Mohren

RÄUME

ÜBERBLICK

Raum	Typ	Fläche in m ²	max. Stuhl+Tisch	max. nur Stuhl	Stehtisch	max. Stehplätze	Audio/Videoerver	Audio/Videoeingang	Radioempfang	TV Empfang	DVD (über PC)	Mikro	PC-Anschluss	Internet (über PC)	Flat	Beamer	WLAN	Videoaufzeichnung
Braumeister	Seminarraum	120	36	80			x	x	x	x		x	x	a		x	x	x
Gambrinus	Seminarraum Vortragssaal	128	36	100	16	80	x	x	x	x	x	x	x	a		x	x	x
Pils	Ausstellungs-Vorführraum	140		200	24	120			x		x	x	x	a		x	x	
Braukeller	Veranstaltungsraum (gesamt)	234	150	200	34	170												x
	Teilfläche Schank	47	-	-	-	-	x	x	x			x	x	a				
	Teilfläche Bewirtung	55	50		10	50			x	x		x	x	a	2			
	Teilfläche Ausstellung	132	100		24	120			x	x		x	x	a		x		
Märzen (Dachterrasse)	Veranstaltungsraum (gesamt)	345	100		30	170												x
	Teilfläche Dachterrasse	210	50		15		x	x	x	x		x	x	a				
	Teilfläche Zusatzfläche	135	50		15													

x = fixe Ausstattung

a = auf Anfrage

RAUMMIETEN

	ganztags	halbtags/abends	pro Stunde
Raum Braumeister	€ 500,--	€ 300,--	€ 80,--
Raum Gambrinus	€ 500,--	€ 300,--	€ 80,--
Raum Pils	€ 600,--	€ 400,--	€ 100,--
Braukeller gesamt	€ 1.000,--	€ 600,--	
Teilfläche „Bewirtung“ (für 50 Personen)	€ 500,--	€ 300,--	
Teilfläche „Ausstellung“ (für 100 Personen)	€ 600,--	€ 400,--	
Küchenbenutzung	€ 200,--	€ 150,--	
Dachterrasse Märzen gesamt	€ 600,--	€ 400,--	
Teilfläche „Dachterrasse“ (für 50 Personen)	€ 400,--	€ 300,--	

Preise netto zuzüglich Mehrwertsteuer.

UNSER SERVICE BEI SEMINAREN INKLUDIERT

Flipchart, Whiteboard, Overhead- Projectors, Pinwand
Laptopvermietung

ANSPRECHPARTNER

Ein persönlicher Ansprechpartner steht Ihnen für die gesamte Veranstaltung zur individuellen Betreuung zur Verfügung.

PARKPLÄTZE

Das Parken auf dem Brauereigelände ist nicht möglich. Öffentliche Parkplätze befinden sich in der Stadtgarage, auf der gegenüberliegenden Straßenseite.

VERANSTALTUNGSENDE

Als Veranstaltungsende ist jeweils 24.00 Uhr vorgesehen, verlängerte Aufenthalte können im Einzelfall besprochen werden.

GARDEROBE

Wir stellen Ihnen kostenlos Garderobeständer zur Verfügung, übernehmen jedoch keine Haftung für dort hinterlegte Gegenstände.

WLAN

Im gesamten Haus ist WLAN für Sie bereitgestellt. Bitte sprechen Sie uns an, wir schalten Ihnen gerne einen Zugang frei. Die Preise lauten wie folgt:

- 1 Stunde	€	5,00
- 4 Stunden	€	15,00
- 8 Stunden	€	24,00
- Pauschale für 10 Personen	€	150,00
- Pauschale für alle Teilnehmer	€	500,00

RAUMINFORMATION

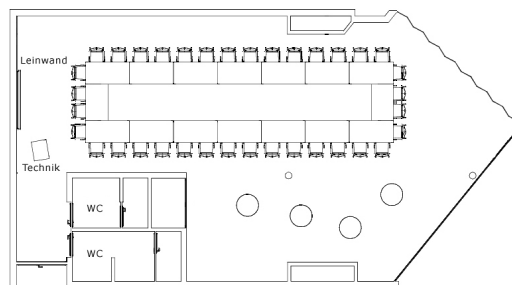
RAUM BRAUMEISTER



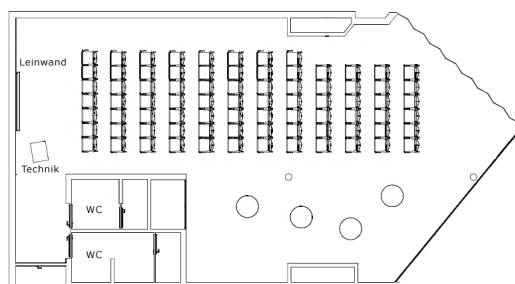
Fläche: 120 m²
 Max. Stuhl + Tisch: 36 Personen
 Max nur Stuhl: 80 Personen

Ausstattung:
 Audio/Videoserver - Audio/Videoeingang
 Radio/TV-Empfang
 Mikro
 PC-Anschluss
 Beamer
 Videoaufzeichnung

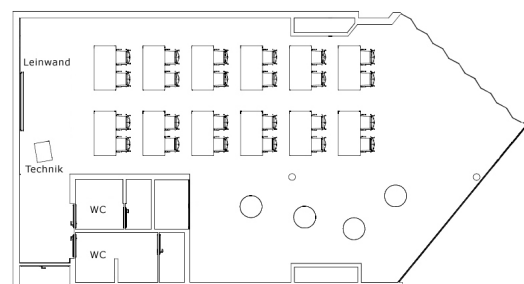
O-Aufstellung für 36 Personen



Saalaufstellung für 80 Personen



Schulaufstellung für 24 Personen



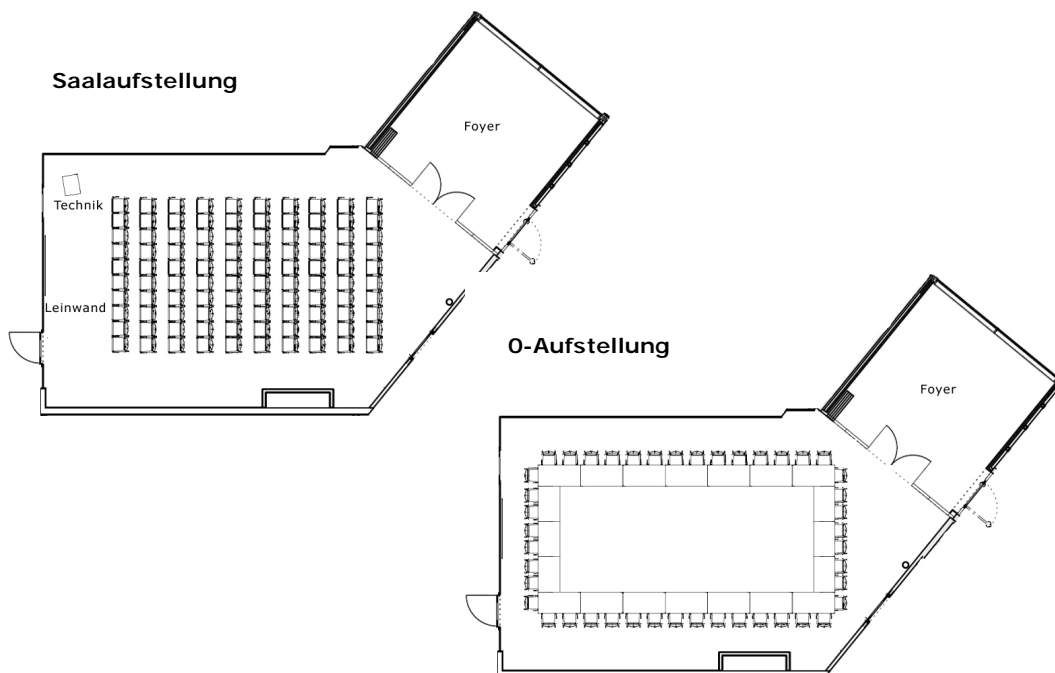
RAUMINFORMATION

RAUM GAMBRINUS



Fläche: 128 m²
 Max. Stuhl + Tisch: 50 Personen
 Max nur Stuhl: 100 Personen

Ausstattung:
 Audio/Videoserver - Audio/Videoeingang
 Radio/TV-Empfang
 DVD (über PC abspielbar)
 Mikro
 PC-Anschluss
 Beamer
 Videoaufzeichnung



RAUMINFORMATION

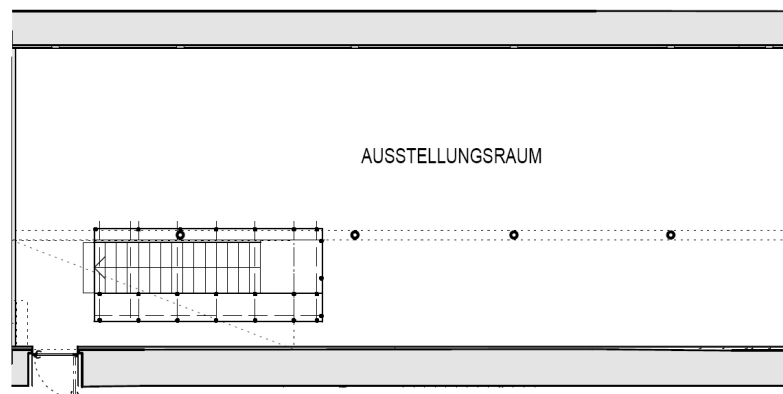
RAUM PILS



Fläche: 140 m²
Max nur Stuhl: 200 Personen

Ausstattung:
Radio-Empfang
Mikro
DVD (über PC abspielbar)
PC-Anschluss
Beamer

Grundriss



RAUMINFORMATION

RAUM BRAUKELLER



Braukeller:	Fläche	Tische/Stühle
Gesamt	234 m²	150 Personen
Raum Schank	47 m ²	-
Raum Bewirtung	55 m ²	50 Personen
Raum Ausstellung	132 m ²	100 Personen
Küche	24 m ²	

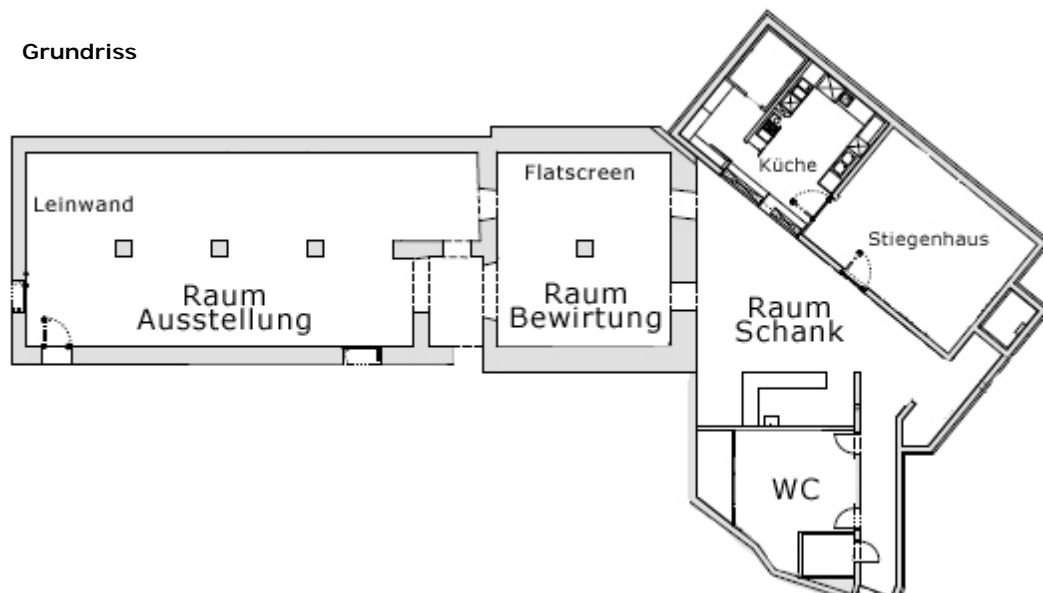
Ausstattung:

Schankanlage (eine Person für die Betreuung der Schankanlage ist in der Raummiete inkludiert)
 Separate, klimatisierte Raucherzone

Technik:

Audio/Videoserver - Audio/Videoeingang
 Radio-Empfang
 Mikro
 PC-Anschluss
 Flatscreens
 Beamer

Grundriss



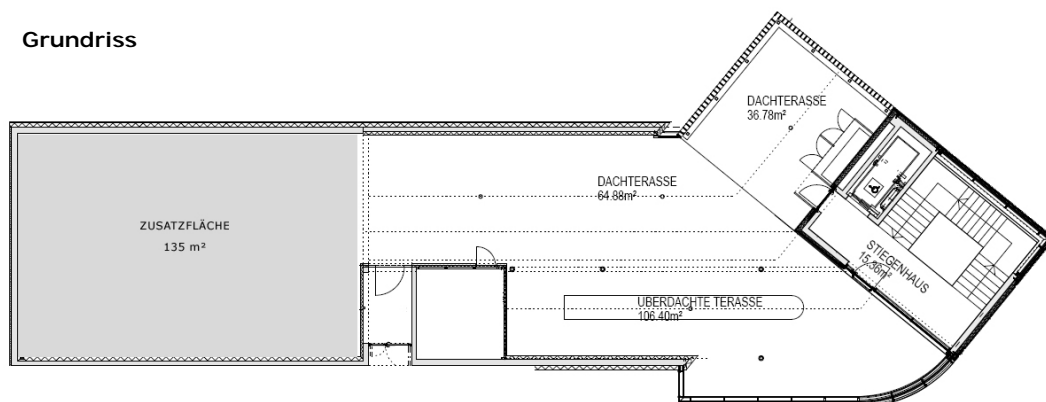
RAUMINFORMATION

DACHTERRASSE MÄRZEN



Raum Märzten	Fläche	Tische/Stühle	Ausstattung: Schankanlage
Gesamt	345 m²	100 Personen	Technik:
Teil Dachterrasse	210 m ²	50 Personen	Audio/Videoserver - Audio/Videoeingang
Teil Zusatzfläche	135 m ²	50 Personen	Radio/TV-Empfang
			Mikro
			PC-Anschluss

Grundriss



VERPFLEGUNG BEI SEMINAREN

SEMINARGETRÄNKE

In der Seminarraummiete (Braumeister und Gambrinus) ist das Mineralwasser inklusive.

- Seminargetränke

Alle anderen Getränke werden nach Verbrauch verrechnet

KAFFEPAUSEN

- Kaffeepause „Standard süß“ Filterkaffee, Tee, Fruchtsaft, Wasser, 1 Stück süßes Gebäck	pro Person	€	7,50
- Kaffeepause „Mohren süß“ Filterkaffee, Tee, Fruchtsaft, Wasser, Auswahl an süßem Gebäck	pro Person	€	11,50
- Kaffeepause „Standard pikant“ Filterkaffee, Tee, Fruchtsaft, Wasser, pikant belegte Brötchen	pro Person	€	7,50
- Kaffeepause „Mohren pikant“ Filterkaffee, Tee, Fruchtsaft, Wasser, Auswahl an pikant gefüllten Brötchen und süßem Gebäck	pro Person	€	11,50
- Mohren vital Kaffee, Tee, Säfte, Wasser, Milch, Joghurt, Müsli, Müsliriegel, 1 Stück pikant gefülltes Gebäck	pro Person	€	12,00
- Obstkorb Frisches Obst der Saison	pro Person	€	2,00

Preise netto zuzüglich MWSt.

MITTAGS- / ABENDESSEN BEI SEMINAREN

Die Speisen werden im Braukeller serviert. Bei schönem Wetter besteht auch die Möglichkeit, die Mahlzeiten auf der Dachterrasse einzunehmen (auf Anfrage).

KALTE SPEISEN

- | | | | |
|---|-------------------|----------|-------------|
| - Hausplatte
Schinken, Wurst, Salami und Speck, Käse,
Bündnerfleisch dazu Brötchen | pro Person | € | 9,50 |
| - Laugenstangen gefüllt | pro Stück | € | 2,50 |

WARME SPEISEN

- | | | | |
|---|--------------------|----------|--------------|
| - Weißwürste mit Brezel | pro Portion | € | 4,00 |
| - Leberkäse mit Treberbrötle | pro Portion | € | 4,00 |
| - Mohrenbuffet
Weißwürste und Brezel, Leberkäse
mit Treberbrötle, Käseplatte und drei Salate | pro Person | € | 11,00 |

- | | | | |
|--|-------------------|----------|--------------|
| - Mittagsteller
(1 Bier oder alkoholfreies Getränke gratis dazu)
wahlweise mit Vorbestellung | Pro Person | € | 12,00 |
|--|-------------------|----------|--------------|

Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat,
Schweinebraten mit Semmelknödel (ab 10 Personen),
Kalbsgeschnetzeltes mit Reis
Rindsgulasch mit Butterspätzle
Wildragout an Serviettenschnitten
Putengeschnetzeltes mit Reis
Käsknöpfe mit Kartoffel und grünem Salat

NACHSPEISEN

- | | | | |
|---|--------------------|----------|-------------|
| - Petit Four | pro Stück | € | 1,80 |
| - Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesauce | pro Stück | € | 2,00 |
| - Käseplatte | pro Portion | € | 3,50 |

Komplette Menüs und weitere Speisen auf Anfrage.

Preise netto zuzüglich Mehrwertsteuer.

VERPFLEGUNG DURCH DIE MOHRENBRAUEREI

MOHREN-HÄPPCHEN ZUM EMPFANG

Buntes Knabbergebäck
 Canapés mit Mohren Biertreberaufstrich garniert mit Essiggurken und Tomaten
 Canapés mit Speck fein garniert
 Canapés mit Käse fein garniert Bruschetta mit Tomaten
 Bruschetta mit Mohren Peperonata
 Cracker mit Ananas Chutney Käsessticks zum dippen in Feigen- und Pflaumensenfauce
 Tomaten-Mozzarella-Sticks
 Belegter Laugenbrezel

VORSPEISEN

Tomaten-Mozzarella
 Rohschinken mit Melone
 Vitello Tonnato
 Buntes Salatbuffet

SUPPEN

Gemüsecremesuppe aus frischem Gemüse der Saison Mit Mohren Pilsener verfeinert
 Klare Consommé mit Flädle
 Klare Consommé mit Brätspätzle
 Klare Consommé mit Brätknödel
 Klare Consommé mit Leberspätzle
 Klare Consommé mit Leberknödel
 Klare Consommé mit Milzschnitten,
 Klare Consommé Käspressknödel

BUFFET

Mohrenbuffet

Weißwürste und Brezeln, Leberkäse
 mit Treberbrötle, Käseplatten und drei Salate pro Person € 11,00

Bratenbuffet

Beinschinken, Krustenbraten, Schweinbraten,
 Knödel, Spätzle, 3 Salate nach Saison pro Person € 18,40

Buffet mit kalten Platten und Salate

Fleischplatte, Schinken- Wurstplatte, Käseplatte
 3 verschiedene Salate, Brotauswahl pro Person € 10,50

Rustikales Buffet

Gemüsecremesuppe mit Mohren-Pilsener verfeinert,
 Krustenbraten, Wildreis, bunte Gemüseauswahl,
 Apfelstrudel mit Vanillesauce pro Person € 15,00

Wildbuffet

Hirschbraten in Burgundersauce, Wildragout
 Kartoffelknödel, Butterspätzle Blaukraut und buntes Gemüse pro Person € 21,50

Geschnetzeltes Buffet

Putengeschnetzeltes und Schweinegeschnetzeltes
Reis und Butterspätzle mit 3 verschiedenen Salaten pro Person € 15,00

Buntes Buffet

Putenbrust gefüllt mit Brät, Broccoli und Karotten und Reis
Rindsgulasch mit Semmelknödel
Gemüsestrudel an Rahm-oder Champignonrahmsauce,
3 verschiedene Salate pro Person € 16,50

STELLEN SIE IHR BURFFET SELBST ZUSAMMEN

Beinschinken mager und saftig
Schweinehals gefüllt mit Champignons, Knödelbrot und Schinken
Schweinebauch
Putenbrust gefüllt mit Broccoli, Karotten und Brät
Rindsbraten
Gefülltes Spanferkel (ausgelöst)
Hühner Piccata
Rindsgulasch
Kalbsgulasch
Putengeschnetzeltes
Chilli con Carne
Zürcher Rahmgeschnetzeltes
Schweinsgeschnetzeltes
Wok-Gemüse mit Putenfleisch
Krautspätzle

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

Vegetarisches Chilli con Carne
Wok-Gemüse Süß-sauer
Gemüsespätzle
Gemüsestrudel an Rahm- oder Champignonsauce

BEILAGEN

Butterspätzle, Reis, Serviettenschnitten, Semmelknödel, Kartoffelknödel, Nudeln,
Petersielkartoffeln, Kartoffelsalat, Blaukraut, Sauerkraut, Waldorfsalat, Italienischer Salat,
gemischte Salate

EINHEITLICHE TELLERGERICHTE

Weißwurst mit Laugenbrezel	pro Portion € 4,00
Leberkäse mit Treberbrötle	pro Portion € 4,00
Schweinebraten mit Semmelknödel	pro Portion € 10,50
Kalbsgeschnetzeltes mit Reis	pro Portion € 10,50
Rindsgulasch mit Butterspätzle	pro Portion € 10,50
Wildragout an Serviettenschnitten und Blaukraut	pro Portion € 11,00
Putengeschnetzeltes mit Reis	pro Portion € 10,50
Zürcher Rahmgeschnetzeltes	pro Portion € 10,50

DESSERTS

Apfelkühle mit Vanillesauce	pro Person € 4,50
Bucheln mit Vanillesauce	pro Person € 4,50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	pro Person € 2,00
Halbgefrorenes Mohren-Goldparfait auf Fruchtspiegel	pro Person € 4,50
Frischer Fruchtsalat	pro Person € 3,00
Käseteller mit Vorarlberger Spezialitäten und feinen Senfsaucen	pro Person € 3,50

SNACKS FÜR MITTERNACHT

Gulaschsuppe mit Brot	pro Portion € 4,00
Gerstensuppe	pro Portion € 4,50
Chilli con Carne mit Baguette	pro Portion € 5,50

Alle Preise verstehen sich **netto zzgl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.**
Preise Stand Jänner 2012

CATERING

Darüber hinaus haben Sie die Möglichkeit, für Ihre Veranstaltung eine Catering-Firma zu buchen. Nachstehende Firmen kennen unsere Räumlichkeiten und Küchenausstattung und unterbreiten Ihnen gerne ein Angebot. Sie können selbstverständlich auch eine andere Firma Ihrer Wahl buchen.

- | | | |
|--|---------------------------------------|---|
| - Kochstudio Seidl Catering | Hauptstraße 32
6840 Götzis | Handy: +43 664 34 12 770
catering@kochstudio-seidl.at
www.kochstudio-seidl.at |
| - Kühne Florian
Alpencatering | Hof 344
6951 Lingenau | Tel +43 5513 64170
info@alpencatering.at
www.alpencatering.at |
| - Mo Catering GmbH | Schwefelbadstr. 2
6845 Hohenems | Tel +43 5576 749090
Tel +43 5576 749094
Handy: +43 664 42 554 85
office@mo-catering.at
www.mo-catering.at |
| - Der Saal | Baien 206
6870 Reute | Tel + 43 664 307 50 95
Fax +43 5514 41 02
alex.feurstein@gmx.at
www.dersaal.at |
| - Reinhard Lässer | Hoheneggerstraße 36
6923 Lauterach | Tel +43 5574 70047
Fax +43 5574 70047
Handy: +43 676 30 08 326
laesser.gastronomie@utanet.at |
| - Kul-t AMBACH Gastronomie | Am Bach 10
6840 Götzis | Tel +43 5523 54860
info@kul-t.at
www.kul-t.at |
| - eventZ Hospitality GmbH | Mariahilfstr. 27 d
6900 Bregenz | Tel +43 5574 83216
Fax +43 5574 63921
office@eventz-hospitality.com
www.eventz-hospitality.com |

GETRÄNKE

BIER

- **Mohren Biere**
Kellerbier, Leichtbier oder Spezialbier offen, 0,3 l € 1,67
- **Mohren Biere**
Pfiß, Gambrinus, Pilsner, Saurer-Radler,
Süßer-Radler, Grapfruit-Radler Flasche 0,33 l € 1,67
- **Weißbier**
Weihenstephan Hefe Flasche 0,3 l € 1,67
- **Alkoholfreies Bier**
Clausthaler extraherb Flasche 0,3 l € 1,67

BIERAPERITIFS (AUF VORBESTELLUNG)

- **Prosecco mit Framboise**
(belgischem Himbeerbier) Glas 0,10 l € 2,50
- **Prosecco mit Krieg** (belgischem Kirschbier) Glas 0,10 l € 2,50
- **Mohren-Sunrise**, Mohren Pilsener mit Campari Glas 0,20 l € 2,50
- **Fruchtig-Leicht**, Mohren Leichtbier mit Kriek oder
Framboise, (belgisches Kirsch- oder Himbeerbier) Glas 0,20 l € 2,50
- **Grapel nAperol**, Grapefruit-Radler mit Aperol Glas 0,20 l € 2,50
- **Grapel nProsecco**, Grapefruit-Radler mit Prosecco Glas 0,20 l € 2,50

ALKOHOLFREI

- **Limonaden**
Coca Cola, Coca-Cola light, Sprite, Fanta, Almdudler,
Spezi, Schweppes Bitter Lemon Flasche 0,3 l bzw. € 1,67
Flasche 0,2 l
- **Säfte**
Pfanner Eistee Pfirsich, Pfanner Apfelsaft,
Pfanner Orangensaft, Pfanner Johannisbeersaft, Glas 0,2 l € 1,67
- **Wasser**
Silberquelle prickelnd, still Flasche 0,3 l € 1,50
Montes prickelnd, still Flasche 0,75 l € 3,08
Silberquelle prickelnd, still Flasche 1 l € 3,92
- **Kaffee, Tee, Espresso** Tasse € 1,50

WEINE UND PROSECCO

- **Weißwein**
Grüner Veltliner, Riedenweg Flasche € 8,92
Grüner Veltliner 2010, Kamptal DAC, Fred Loimer € 12,25
Chardonnay 2010 Carnuntum, Ernst Lager € 11,83
- **Rotwein**
Zweigelt, Mönchhofer Flasche € 9,33
Zweigelt Classic 2010, Carnuntum, Grassl € 13,50
Blaufränkisch Classic 2010, Josef Igler € 14,25
- **Prosecco**
Venegazzu'S.p.A. Casa Bianca Prosecco Brut DOC
Treviso Flasche € 12,50
0,75 l

SPIRITUOSEN

- Kellerbierbrand, Gerstenbrand	0,2 cl	€ 2,50
- Bierlikör, Hopfentropf	0,2 cl	€ 2,08
- Williamsbrand, Pfanner	0,2 cl	€ 2,08
- Marillenschnaps, Pfanner	0,2 cl	€ 2,08

SPEZIALBIERE UND SPEISENBEGLEITER (AUF VORBESTELLUNG)

Nut Brown Ale , englisches Bier mit feinen Nuancen von Nuss und Schokolade; Begleitung zu: Käse, speziell Blauschimmelkäse, gebratenes Geflügel, Pfeffersteak und scharfe asiatische Speisen	Flasche 0,355 l	€ 5,25
Samiclaus Helles , Bockbierspezialität, Schloss Eggenberg, im Geruch süßlich, fruchtig nach Datteln und exotischen Früchten ergänzt sich ideal mit Käse oder süßen Desserts	Flasche 0,33 l	€ 6,71
Cuvée van Keizer , belgisches Bier Im Trunk süßlich, nach Nougat und Bitterschokolade, vollmundig, angenehm moussierend, erwärmend, leichte Schärfe ideal zu Mohren-Pralinen und Schokolade, Desserts und Käse	Flasche 0,75 l	€ 31,52
Toulibardin 1499 , Premium Whisky Beer Dieses traditionelle Starkbier aus Schottland reift in originalen Singlemalt-Fässern, Im Trunk leicht säuerlich, erwärmend, nach Honigmelone, Ideal als Aperitif oder als Dessertbegleitung.	Flasche 0,50 l	€ 7,88
Meantime Chocolate , Ein obergäriges Starkbier mit faszinierenden Geschmackserlebnissen Im Trunk bitter, süßlich nach Kakao und Vanille Perfekt zu Desserts aber auch raffiniert zu Eintöpfen und Gerichten mit Chili-Schärfe	Flasche 0,33 l	€ 7,53
Meantime IPA , Indian Pale Ale, engl. Starkbier mit faszinierenden Geschmackserlebnissen, Im Trunk zitronig, fruchtig, deutlich süßlich, Ideale Begleitung für Fleischgerichte, Rostbeef und Curry	Flasche 0,75 l	€ 18,50

Weitere Infos zu den Spezialbieren finden Sie unter
<http://www.mohrenbrauerei.at/de/produkte/bierspezialitaeten/>

Alle Preise verstehen sich **netto zzgl. gesetzlicher Mehrwertsteuer**.
Preise Stand Jänner 2012

Brauereiführung



Ein Highlight im Haus „Zum Mohren“ und sehr beliebt auch als Rahmenprogramm für Veranstaltungen sind unsere Brauerei-Führungen. Dabei erhalten Sie Einblick in die Geschichte der Mohrenbrauerei und die Kunst des Bierbrauens. Vom Sudhaus, über die Hefe-, Gär- und Filterkeller bis zur Flaschenabfüllanlage erleben Sie den Weg unseres Mohrenbieres von der Malzanlieferung bis zur Abfüllung in die Flasche.

Zum Abschluss des Rundganges können Sie unsere Biere im Mohren-Braukeller verkosten und sich bei einem kleinen Imbiss stärken bzw. eine Abendveranstaltung im Braukeller buchen.

KOSTEN FÜHRUNGEN

- | | | | |
|---|---|-------------------|---------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> - Führung und 1 Getränk
Ca. 1,50 Stunden (20 Minuten Film + Führung) - Führung mit Weißwurst, Brezel und Getränken
Ca. 2,5 Stunden (20 Minuten Film + Führung). Im Anschluss eine Stunde Aufenthalt im Braukeller. | <p>pro Person</p> <p>pro Person</p> | <p>€</p> <p>€</p> | <p>3,75</p> <p>8,34</p> |
|---|---|-------------------|---------------------------------------|

Preise netto zuzüglich MWSt.

Die ideale Gruppengröße ist zwischen 20 und 30 Teilnehmern. Auch andere Größen sind natürlich möglich. Ab 30 Personen teilen wir die Gruppen, um die Qualität der Führung zu garantieren. Bei Kleingruppen bis 15 Personen verrechnen wir einen Mindestbetrag. Terminvereinbarung nach Anfrage.

BIERVERKOSTUNG

Bierwissen ist Kompetenz. Somit sollte sich jeder Bierfreund zu mindestens grundlegend auskennen. Oft wird über Bier gesprochen und geurteilt – meist fehlt aber Hintergrundwissen um Bier optimal zu bewerten.



Es gibt grundsätzlich kein schlechtes Bier – sie sind nur unterschiedlich im Geschmack. Die Präferenzen und Geschmäcker der Biertrinken sind sehr unterschiedlich.

Bei der Verkostung von Bieren greifen wir auf unseren Geruchs-, Seh-, Geschmacks-, Tast- und Hörsinn zurück. Wir nehmen sensorische Eindrücke der einzelnen Produkte bewusst auf (Farbe, Klarheit, Kohlensäure,...) und bringen diese in Zusammenhang mit einer fachlichen Bewertung des Produkts. Diese Erfahrungen werden

zudem in unserem Bewusstsein abgespeichert, so dass sie jederzeit abgerufen werden können. Je intensiver man sich mit Sensorik beschäftigt, desto einfacher wird einem die Bewertung und Beurteilung unterschiedlichster Biere fallen.

Lernen Sie mit uns, Biere sinnvoll zu erschmecken.

TIEFGRÜNDIGE BIERVERKOSTUNG

Bier ist nicht gleich Bier. Worin unterscheiden sich unterschiedliche Biersorten? Woran liegt es, dass jeder seinen Favoriten hat? Beginnend mit alkoholfreiem Bier, über Leichtbier, Export, Spezial, Pils bis hin zu Kellerbier, Weizen und Bock werden wir Ihnen die bekanntesten Biersorten vorstellen und die Geschmacksgrenzen ausloten. Machen Sie den ersten Schritt vom Genießer zum Kenner.

Für Gruppen von 10 bis 20 Personen.

Fachkundliche Erläuterungen durch die Mohren Biersommeliers mit einer Überraschung zum Schluss.

Dauer: 60 Minuten

Preis pro Person: 12,50 EURO

(beinhaltet 8 Bierproben, Wasser, Brot)

GESELLIGE BIERVERKOSTUNG

Geschmäcker sind unterschiedlich. Das stellt man in geselligen Runden immer wieder fest. Aber warum hat jeder einen anderen Favoriten? Liegt es daran, dass der eine lieber milde Biere bevorzugt, der andere auf Starkbiere steht. Manch einer mag es bitter, der andere nicht. Gott sei Dank gibt es eine breite Biervielfalt, die wir Euch in dieser geselligen Runde gerne vorstellen möchten.

Für Gruppen von 10-50 Personen.

Wortwitzige Erläuterungen durch die Mohren Spezialisten.

Dauer: 30 Minuten

Preis pro Person: 6,67 EURO

(beinhaltet 4 Bierproben und ein Glas 0,3 l vom Lieblingsbier zum Schluss)

S'LÄDELE



Schon einmal eine Bierpraline gekostet?

In unserem Läden haben wir Köstlichkeiten und Originelles rund ums Mohrenbier für Sie zusammengetragen. Vom Bieressig über die Mohren-Schürze bis hin zu fantastischen Biersorten aus fernen Ländern gibt es alles, was das Bier-Liebhaberherz begehrt.

Gerne stellen wir für die Teilnehmer Ihres Seminars bzw. für Ihre Gäste ein Souvenir-Säckchen oder ein individuelles und einzigartiges Geschenk Bierkisten zusammen.

OLDTIMER-BUS



Unser Oldtimer bietet Platz für 23 Personen, der Mohren-Chauffeur holt Sie gerne am gewünschten Ort ab und bringt Sie in die Brauerei. Preis und Verfügbarkeit auf Anfrage.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1. **Geltungs- und Anwendungsbereich**
Der Vertrag zwischen dem Haus zum Mohren (Eigentümer) und dem Auftraggeber kommt mit dem Auftrag und der schriftlichen Auftragsbestätigung seitens der Mohrenbrauerei zustande.
2. **Vertragsbedingungen**
Die Räume werden entsprechend den getroffenen Vereinbarungen zur Verfügung gestellt. Sie dürfen nur gemäß den Vereinbarungen und zum festgelegten Zweck verwendet werden. Bei Überschreitung der vereinbarten Mietzeiten erfolgt eine Nachberechnung in Höhe von €80 je angefangene Stunde.
3. **Dekoration**
Der Mieter ist verpflichtet, die beabsichtigte Installation von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen dem Eigentümer mitzuteilen und die schriftliche Bewilligung einzuholen.
4. **Behandlung des Vertragsobjektes**
Sämtliche zur Verfügung gestellten Räume und Einrichtungen sind sorgsam und pfleglich zu behandeln. Die Küche ist in gereinigtem Zustand an den Eigentümer zurückzugeben. Im Braukeller sind Gaskocher und offenes Feuer strengstens verboten. Weiterhin sollte extreme Geruchsbildung vermieden werden. Für beschädigte oder abhanden gekommene Einrichtungen und Gegenstände ist der Mieter uneingeschränkt aufzukommen, Reparaturen bzw. Gegenstände werden gesondert in Rechnung gestellt.
5. **Betreuung durch die Mohrenbrauerei**
Die Schankanlage im Braukeller ist ausschließlich durch Fachpersonal der Mohrenbrauerei zu bedienen. Gleiches bezieht sich auf die hausinterne Medienanlage. Die Präsenz eines Beauftragten der Mohrenbrauerei ist im Mietpreis enthalten. Bei Überschreitung der vereinbarten Mietzeit wird dieser mit €25 je angefangene Stunde honoriert.
6. **Externe Partner**
Der Mieter verpflichtet sich, die Mohrenbrauerei über externe Partner (Catering, Musiker, Künstler, Gärtner,...) bis spätestens 5 Werktage vor der Veranstaltung in Kenntnis zu setzen.
7. **Preise**
Alle Preise sind Nettopreise exklusive der derzeit gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die Getränke werden gemäß dem tatsächlichen Verbrauch in Rechnung gestellt.
8. **Sicherheit**
Feuerlösch-, Brandmelde- und sonstige Sicherheitseinrichtungen dürfen nicht verbaut, überspannt oder verstellt werden. Fluchtwege und Notausgänge werden freigehalten. Weiterhin ist es strikt verboten, Dekorationsmaterialien im Bereich von Lampen und Heizungen anzubringen oder aufzustellen. Der Mieter ist in diesem Zusammenhang verpflichtet, die Eigentümerin bei Inanspruchnahme durch Dritte völlig schad- und klaglos zu halten. Das gesamte Haus ist aus Sicherheitsgründen videoüberwacht.
9. **Haftung**
Für Beschädigungen, die durch Gäste oder Mitarbeiter des Mieters verursacht werden, haftet der Mieter selbst. Im Falle der Inanspruchnahme durch Dritte verpflichtet der Mieter sich die Eigentümerin schad- und klaglos zu halten.
10. **Sachhaftung**
Der Eigentümer haftet nicht dafür, wenn dem Vertragspartner, Gästen oder Mitarbeitern Gegenstände anhanden kommen.
11. **Genehmigungen**
Die Einholung erforderlicher behördlicher Genehmigungen (AKM,...) ist allein Sache des Mieters. Der Mieter ist verpflichtet die Eigentümerin hinsichtlich einer allfälligen Mithaftung schad- und klaglos zu halten.
12. **Zahlungsbedingungen**
Nach Veranstaltungsende erhält der Mieter eine Rechnung über den vereinbarten Mietzins und weitere angefallenen Kosten. Dieser Betrag ist nach Erhalt der Rechnung unverzüglich zu zahlen.
13. **Reduzierung der Personenzahlen**
Der Mieter verpflichtet sich, bis 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn eine verbindliche Personenzahl an den Eigentümer zu melden. Diese dient als Berechnungsgrundlage für weitere Planungen. Bleibt diese Information aus, ziehen wir zur Berechnung die bei Vertragsschluss gemeldete Personenzahl bzw. sofern vor Ort mehr Personen anwesend waren, die tatsächliche Personenzahl heran.
14. **Stornierungsbedingungen**
Eine Stornierung des Vertrages ist bis 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei möglich. Bei kurzfristigeren Absagen werden 75% des zu erwartenden Umsatzes (Miete, Personal- und Pflegekosten) als Stornierungsgebühr in Rechnung gestellt. Berechnungsgrundlage ist in diesem Fall die bei Vertragsschluss gemeldete Personenzahl.