



TWENTSE BIERBROUWERIJ

PROEFLOKAAL

FOODBOOK 2024

WELKOM



Stap binnen in de Twentse Bierbrouwerij Proeflokaal, een ware oase voor liefhebbers van speciaalbieren en heerlijke vleesgerechten.

Ons eigen 'Twents Black Angus' vlees wordt met zorg bereid op de Argentijnse Grill, bekend als de Asado. Maar dat is nog niet alles, naast onze eigen koeien hebben we ook eigen Twents Koffie en Twents Bierbostelbrood.

Proef een selectie van 10 unieke speciaalbieren, waaronder de karaktervolle Twents Honing Tripel en de fruitige Twents Zoete Jaapie.

Wij geloven in 'Keep it simple, keep it real', waarbij gezelligheid voorop staat.

Speciaal voor feesten en partijen hebben we dit foodbook samengesteld. Naar aanleiding van een persoonlijk gesprek maken wij graag een passend voorstel. Wij verheugen ons op uw komst!

INHOUD



- Prijzen zijn onder voorbehoud van jaarlijkse prijsstijgingen en zijn gebaseerd op 2024. Mocht het event niet plaatsvinden in 2024, dan ontvangt u te zijner tijd een nieuwe offerte met daarin de juiste prijzen en inhoud van het jaar waarin het event plaatsvindt.
- Prijzen zijn per persoon, tenzij anders vermeld
- Prijzen zijn inclusief BTW
- Prijzen zijn exclusief eventuele op- en afbouwuren, transportkosten en inhuurmateriaal

Lunch & gebak	3
Dranken	4
Borrel	5
Brouwlab Tour	8
Diner	10
Buffetten en BBQ	15
Feest	19
Ruimtes	23
Contact	28
Reviews	29



LUNCH & GEBAK

BROUWERSLUNCH

Je kunt bij ons terecht voor een heerlijke lunch. Ben je met een groep? Geniet dan van onze brouwerslunch. **€13,50**

- Drie rijk belegde broodjes
- Melk en jus d'orange

De lunch is uit te breiden met:

- Verse huisgemaakte soep (1 kop p.p.) **€4,50**
- Warme snack (mini broodje pulled pork, broodje kroket, kaasbroodje of saucijzenbroodje) **€4,75**
- Divers handfruit **€1,75**
- Gemengde salade **€2,95**
- Smoothie **€3,50**

*Te reserveren vanaf 15 personen.
I.c.m. een vergaderarrangement ook te boeken voor minder dan 15 personen*

KOFFIEGARNITUREN

Twentse bonbons	€2,25
Twentse Krentewegge	€2,40
Mix van Twentse bonbons & parels	€2,75
Variatie aan parels	€3,15
Assortiment aan Bolwerkjes	€4,25
Assortiment gebak (op aanvraag)	€5,75



DRANKEN

DRANKARRANGEMENT

Met ons 4 uren all-in drankarrangement kunnen jouw gasten 4 uur lang genieten van de volgende dranken:

€31,50

- Gehele bierassortiment van de Twentse Bierbrouwerij
- Wijnen (van het huis)
- Frisdranken
- Koffie en thee
- Twents Kuiernat, Twents Zwiegolie en Jagermeister
- Jonge- en oude jenever
- Dropshot en boswandeling
- Port, Sherry, Vermouth, Apfelkorn, Vieux
- Bacardi

Drankarrangementen zijn te boeken per halfuur.
Neem contact met ons op voor de prijzen.

Te reserveren vanaf 30 personen



LIFE IS BETTER WITH BEER

BORREL

RECEPTIE ARRANGEMENT

De Twentse Bierbrouwerij Proeflokaal biedt meerdere mogelijkheden voor een zakelijke borrel. Zoek je een locatie voor een jubileum, pensioen of afscheid van een collega? Maak dan gebruik van het 2-uurs receptie arrangement!

€26,00

Onbeperkt dranken

- Gehele bierassortiment van de Twentse Bierbrouwerij
- Wijnen (van het huis)
- Frisdranken
- Koffie en thee

Twentse borrelplanken op tafel

(uitgaande van 6 personen per plank)

- Gemengde nootjes
- Jonge kaas en Twentse droge worst
- Twents bierbostelbrood met kruidenboter en knoflooksaus.

2 rondes met warme bittergarnituur:

- Gefrituurde KaasTengels
- Twentse bitterballen
- Butterfly shrimps
- Mini loempia's en vlammetjes

1 ronde met koude hapjes:

- Broodje met filet american
- Broodje met brie & walnoot
- Broodje met zalm & roomkaas
- Blokje kaas
- Balletje gehakt
- Carpaccio wrap
- Gevuld eitje

Te reserveren vanaf 30 personen

BLIJ DAT JE BIER BENT

BORREL

Zijn jullie met minder dan 30 personen?

Dan schenken wij dranken op basis van nacalculatie. Borrelbites kunnen ter plekke van onze kaart besteld worden.

Borrelbites

- Twentse bitterballen **€10,00**
- Bittergarnituur gemengd (10 stuks) **€10,00**
- Bittergarnituur gemengd, vegetarisch (10 stuks) **€10,00**
- Twents Bierbostelbrood met kruidenboter, knoflooksaus en srirache tzatziki **€7,00**
- Nacho's met cheddarsaus, quacamole en sour cream **€10,00**
- + Pulled Pork **€3,00**
- Smokey hotwings met BBQ-saus **€10,00**

Brouwerij Borrelplank

€20,00

Jonge kaas, Twentse droge worst, gerookte zalm, bitterballen, nacho's, brood, kruidenboter en knoflooksaus

Brouwerij Proefplank

€20,00

Low & slow pulled pork, smokey spareribs & chicken wings

Prijs per plank, uitgaande van twee personen. Vanaf 2 personen te bestellen



BORREL

TWENTS HIGH BEER

Een gezellige bierproefavond voor jou en je vrienden! Tijdens het Twents High Beer arrangement serveren wij 4 proefglazen met Twentse bieren en meerdere beerbites.

- Twents Bierbostelbrood met diverse dips
- Chili Cheese Nacho's met quacamole en sour cream
- Twentse bitterballen
- Twentse 'Proefplank' met BBQ ribs, pulled pork en chicken wings

€27,50

Te reserveren van 10 tot 50 personen



TAPTAFEL

Tap je eigen bier aan onze taptafel! Onze taptafel is ideaal voor jouw vrijgezellenfeest, verjaardag, kampioenschap, teamuitje of gewoon omdat het kan. Op onze taptafel zitten twee Twentse bieren aangesloten:

- Twents Oerpils
- Twents Seizoensbier

Het bier betaal je per liter.

De taptafel is uitsluitend te reserveren i.c.m. met één van onze dinerarrangementen, zie daarvoor pagina 8

Te reserveren van 6 tot 12 personen



BROUWLAB TOUR

Benieuwd hoe het Twents bierbrouwproces in zijn werk gaat? Kom er alles over te weten tijdens de Brouwlab Tour en ervaar!

De perfecte invulling voor je personeelsfeest, vriendenuitje, vrijgezellenfeest of familiedag. Zie mogelijkheden op de volgende pagina.

Naast de Brouwlab Tour bieden wij nog veel meer activiteiten aan! Check onze website voor het actuele aanbod.

€19,50



LIFE IS BETTER WITH BEER

BROUWLAB TOUR

BROUWLAB TOUR VOOR KLEINE GROEPEN

Ben je met een kleinere groep en wil je ook een kijkje komen nemen? Geen zorgen! Op zaterdag en zondag bieden wij 'vaste kijkmomenten' in de brouwerij aan. Ideaal voor een gezellig uitje in het weekend!

Inclusief: drie proefglazen Twents Bier na afloop en een borrelplank met worst, kaas & nootjes.

- Duur: 1,5 uur (incl. proeverij)
- Groepsgrootte: 1-10 personen
- Tijden: **elke zaterdag en zondag om 14.00 uur**
- Reserveren is verplicht en kan per mail via info@twentsebiebrouwerij.nl

Te reserveren van 1 tot 10 personen

BROUWLAB TOUR VOOR GROTE GROEPEN

Voor grotere groepen bieden wij een speciale Brouwlab Tour aan.

Ideaal voor bedrijfsuitjes, familiebijeenkomsten, of een gezellige middag met vrienden!

Inclusief: drie proefglazen Twents Bier na afloop en een borrelplank met worst, kaas & nootjes.

- Duur: 1,5 uur (incl. proeverij)
- Groepsgrootte: 10-25 personen
- Tijden: op aanvraag tussen 12.00 uur - 17.00 uur
- Reserveren is verplicht en kan per mail via info@twentsebiebrouwerij.nl

Een Brouwlab Tour is niet te reserveren tussen 17.00 - 21.00 uur

Te reserveren van 10 tot 25 personen



DINER

TWENTS BURGERARRANGEMENT

Geniet van ons Twents Burgerarrangement. Een perfecte gelegenheid voor een groep om te genieten van goede burgers, speciaalbieren en gezelligheid!

€23,00

Borrelbites:

- Chili cheese nacho's met cheddarsaus, guacamole en sour cream

Vervolgens wordt er afgesloten met een heerlijke burger naar keuze:

- Twents Black Angus burger
- Brisket Burger
- Pulled Pork Burger
- Pumpkin burger (vegan)

Burgers worden geserveerd met friet en salade.

Te reserveren van 10 tot 50 personen



DINER

DRIEGANGEN KEUZEDINER NO. 1

Voorgerechten

€38,50

- Pompoensoep met Twents Honing Tripel (v)
- Romige gamba's met warme knoflooksaus en bierbostel brood
- Champignon Dordogne met gerookte knoflooksaus (v)

Hoofdgerechten

- Chicken taco van kippendij, mais en salsa geserveerd in een taco
- Varkenshaassaté met atjar, kroepoek en pindasaus
- Op de huid gebakken zalm steak met dragon-limoen saus
- Huisgemaakte pompoenburger met een frisse vegan sriracha tzatziki (vegan)

Desserts

- Dame blanche
- Limoen cheesecake met bosvruchtencompote geserveerd met een bolletje vanille-ijs

DRIEGANGEN KEUZEDINER NO. 2

Voorgerechten

€44,00

- Gerookte zalm met limoen mayonaise en een crostini
- Carpaccio van huis gerookte Twents Black Angus ribeye gerookte chipotlemayonaise, avocado-chunks en cherrytomaat
- Chili Cheese Nacho's met quacamole en zure room (v)

Hoofdgerechten

- Gegrilde steak met pepersaus
- Low & slow smokey spareribs
- Op de huid gebakken zalm steak met dragon-limoen saus
- Gegratineerde paddenstoelen in romige knoflooksaus (v)

Desserts

- Crème brûlée van Twents koffie met koffie-ijs
- Chocoladetaartje met karamelsaus, vanille-ijs en slagroom
- Limoen cheesecake met bosvruchtencompote geserveerd met een bolletje vanille-ijs

Schuif samen met jouw gasten aan tafel en geniet van een heerlijk driegangen diner.

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet en salade.

Te reserveren van 10 tot 50 personen.

DINER

KIES & DEEL DRIE GANGEN

Houden jullie van enkele gerechten delen, maar kiezen jullie toch liever zelf het hoofdgerecht? Ga dan voor kies & deel. Het voor- en nagerecht is sharing en het hoofdgerecht kies je zelf! **€45,50**

Sharing voorgerecht

Proeverij bestaande uit een selectie van voorgerechten van onze menukaart

Hoofdgerecht, keuze uit:

- Gegrilde steak met pepersaus
- Low & slow smokey spareribs
- Op de huid gebakken zalmsteak met dragon-limoen saus
- Gegratineerde paddenstoelen in romige knoflooksaus (v)

Sharing Dessert

Laat je verrassen door onze chefs en geniet van meerdere mini desserts

SHARING DINER DRIE GANGEN

Doorbreek de traditionele manier van dineren en geniet samen van meerdere gerechten per gang. Een informeel en gezellig diner, zonder keuzestress! **€47,00**

Sharing voorgerecht

Proeverij bestaande uit een selectie van voorgerechten van onze menukaart

Sharing hoofdgerecht

Twents Black Angus steak, Pulled pork, smokey spareribs, buikspek, chicken piri-piri, sour pickels.

Sharing Dessert

Laat je verrassen door onze chefs en geniet van meerdere mini desserts

Het sharing hoofdgerecht is uit te breiden met:

- Verse zalmsteak

€5,50

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet en salade
Te reserveren van 10 tot 50 personen.*

DINER

WALKING DINER

Een "Streetfood Walking Diner" is een informeel diner waarbij uw gasten zes kleine streetfood items uitgeserveerd krijgen. Deze items vormen samen een maaltijd.

- Carpaccio van gerookte Twents Black Angus ribeye met avocado, tomaat en gerookte chipotlemayonaise
- Bowl van zalmartaar met mierikswortelmayonaise, lente-ui en crostini
- Mosterdsoep
- Chicken teriyaki met noodles
- Rundersteak met chimichurri, gegrilde groentes en mini aardappel gratin
- Crème brûlée

€47,50

Te reserveren vanaf 30 personen



NIENKE VAN DENDEREN



NIENKE VAN DENDEREN



DENISE LEUVELD



ELZ FOTOGRAFIE



ELZ FOTOGRAFIE



MARIEKE DIJKHOF



ELZ FOTOGRAFIE

BUFFETTEN & BBQ

BROUWERSBUFFET

Warme gerechten:

€34,50

- Smokey spareribs
- Low & slow pulled pork
- Marinated chicken
- Zachtgegaarde sukade
- Zalmzijde met groenten
- Vega burgers (v)
- Verse friet (v)
- Roseval aardappeltjes met groentes uit de oven (v)

Koude gerechten:

- Frisse zoet-zure groene salade (vegan)
- Huisgemaakte kerrie-aardappelsalade (vegan)
- Witte kool salade met rozijnen (vegan)
- Stokbrood met knoflooksaus, salsa picante en kruidenboter (v)

Te reserveren vanaf 30 personen

STAMPOTBUFFET

Dit Hollandse buffet bestaat uit verschillende huisgemaakte stampotten. Uiteraard geserveerd met heerlijke vleesgerechten:

€29,50

- Stampot van verse boerenkool
- Stampot van huisgemaakte zuurkool uit vat
- Stampot wortelen
- Pulled Pork
- Rookworst
- Zachtgegaarde sukade
- Onions & pickles

*Te reserveren vanaf 30 personen.
Enkel te boeken van oktober t/m maart*



BUFFETTEN & BBQ

GRILLMASTER BBQ

Met onze Smokin' Beerbarrels en BBQ grillwiel verzorgen wij een heerlijk BBQ buffet. Onze Grillmaster bereidt de lekkerste low & slow BBQ-gerechten op onze smoker. Bij slecht weer serveren we het buffet binnen en bereiden we de gerechten vanaf onze asado.

€38,50

Warme gerechten:

- Mini Black Angus burgers
- Smokey spareribs
- BBQ chickenwings
- Low & slow pulled pork
- Zachtgegaarde sukade
- Warmgerookte zalm met groenten
- Vega burgers (v)
- Verse friet (v)
- Roseval aardappeltjes met groentes uit de oven (v)

Koude gerechten:

- Frisse zoet-zure groene salade (vegan)
- Huisgemaakte kerrie-aardappelsalade (vegan)
- Witte kool salade met rozijnen (vegan)
- Stokbrood met knoflooksaus, salsa picante en kruidenboter (v)

Te reserveren vanaf 30 personen



BUFFETTEN & BBQ

PITMASTER BBQ

Ga voor het ultieme festival-gevoel en boek de Pitmaster BBQ. Live cooking vanaf onze smoker en kippengrill met de mooiste stukken vlees en heerlijke bijgerechten! Kortom: één groot BBQ festijn!

€46,50

Smoker:

- Ribeye aan stuk
- Warmgerookte zalm met gamba's
- BBQ chickenwings
- Black Angus burger
- Vega burger (v)
- Hasselback potatoes (v)
- Gegrilde seizoensgroentes (v)

Kippengril:

- Roasted porkbelly
- Knolselderij shoarma (v)

Saladebar/bijgerechten

- Gepofte bieten salade
- Frisse zoet-zure groene salade (vegan)
- Huisgemaakte kerrie-aardappelsalade (vegan)
- Witte kool salade met rozijnen (vegan)
- Stokbrood met knoflooksaus, salsa picante en kruidenboter (v)
- Verse friet (v)

*Te reserveren vanaf 40 personen.
Enkel te boeken van maart t/m oktober*



UITBREIDINGSMOGLIJKHEDEN BUFFETTEN

Alle buffetten kunnen worden uitgebreid met een extra bijgerecht of dessert.

Bijgerechten:

- Carpaccio van Twents Black Angus ribeye **€4,00**

Desserts:

- Dessertbuffet met selectie van mini desserts: zoals chocoladetaartjes, cheesecake, crème brûlée en panna cotta **€9,75**
- IJstaartenbuffet: diverse ijstaarten en bavaroiestaarten. Vanaf 60 personen wordt het buffet aangevuld met mini desserts en petit fours. **€10,25**



FEEST

ALL-IN FEESTARRANGEMENT (4 UUR)

De Twentse Bierbrouwerij Proeflokaal is dé perfecte locatie voor een fantastisch feest. Onderstaand staat het standaard 4-uurs feestarrangement beschreven.

€40,90

Onbeperkt dranken

- Gehele bierassortiment van de Twentse Bierbrouwerij
- Wijnen (van het huis)
- Frisdranken
- Koffie en thee
- Twents Kuiernat, Twents Zwiegolie en Jagermeister
- Jonge- en oude jenever
- Dropshot en boswandeling
- Port, Sherry, Vermouth, Apfelkorn, Vieux
- Bacardi

Twentse borrelplanken op tafel

(uitgaande van 6 personen per plank)

- Gemengde nootjes
- Jonge kaas en Twentse droge worst
- Twents bierbostelbrood met kruidenboter en knoflooksaus

3 rondes met warme bittergarnituur:

Gefrituurde KaasTengels, Twentse bitterballen, Butterfly shrimps, mini loempia's & vlammetjes

1 ronde met koude hapjes:

- Broodje met filet american
- Broodje met brie & walnoot
- Broodje met zalm & roomkaas
- Blokje kaas
- Balletje gehakt
- Carpaccio wrap
- Gevuld eitje



Te reserveren vanaf 30 personen

FEEST



ALL-IN FEESTARRANGEMENT DELUXE (4 UUR)

Wil jij jouw feest naar een hoger niveau tillen? Kies dan voor ons Deluxe Feestarrangement en geniet van nét dat beetje extra luxe en verwennerij!

€52,55

Onbeperkt dranken

- Gehele bierassortiment van de Twentse Bierbrouwerij
- Wijnen (van het huis)
- Frisdranken
- Koffie en thee
- Twents Kuiernat, Twents Zwiegolie en Jagermeister
- Jonge- en oude jenever
- Dropshot en boswandeling
- Port, Sherry, Vermouth, Apfelkorn, Vieux
- Bacardi

Borrelplanken deluxe op tafel

(uitgaande van 6 personen per plank)

- Olijfjes, diverse kazen en verschillende vleeswaren

2 rondes met warme bittergarnituur:

Gefrituurde KaasTengels, Twentse bitterballen, Butterfly shrimps, mini loempia's & vlammetjes

1 ronde met koude hapjes:

Broodje met filet american, broodje met brie & walnoot, broodje met zalm & roomkaas, blokje kaas, balletje gehakt, carpaccio wrap en gevuld eitje

Midnight snack: keuze uit:

- Saté indonesian-style (2 stokjes) met pindasaus, kroepoek en atjar
- Mini Twents Black Angus Beef Burger met cheddar (30g)

Latenight snack:

Puntzak met verse frites en mayonaise

Te reserveren vanaf 30 personen

FEEST

UITBREIDINGSMOGELIJKHEDEN FEEST

Late-night snack

Vul het arrangement aan met een late-night snack, zodat uw gasten het feest verlaten met een gevulde maag!

- Puntzak met verse frites en mayonaise **€3,75**
- Chili cheese nacho's met Pulled Pork, guacamole en sour cream **€5,00**
- Pulled Pork met American coleslaw en BBQ-saus op een zachte brioche (55g) **€6,25**
- Mini Twents Black Angus Beef Burger met cheddar (30g) **€7,00**
- Saté indonesian-style (2 stokjes) met pindasaus, kroepoek en atjar **€7,00**

Gin-tonic bar

Maak jouw feest compleet met een gin-tonic bar. Stel je eigen gin-tonic samen en de cocktailshaker doet de rest. Deze bar is een extra beleving aan jouw feest!

- Gin-tonic bar incl. cocktailshaker, glass freezer, garnituren, 2 soorten gin's en 2 soorten tonic's. **€300**
- Minimale afname 100 GT's **€600**

Het is ook mogelijk om cocktails te serveren i.p.v. GT's.

DJ-booth

Heb je zelf een DJ geboekt en nog op zoek naar een DJ-booth? Wij verhuren onze DJ-booth inclusief moving heads voor €225,-

Neem contact met ons op voor de beschikbaarheid en een sfeerimpressie!

LET THE PARTY BE-GIN



TALES OF TOMORROW



MADE BY MERLIN

PAKHUIS

RUIMTES



HET PROEFLOKAAL

Het Proeflokaal zit gevestigd bij de bierbrouwerij. Het Proeflokaal is ons restaurant en is 5 dagen per week geopend voor onze gasten. Deze ruimte is niet exclusief af te huren. Uiteraard is het mogelijk om een tafel te reserveren. Dit kan zowel online als telefonisch.

RUIMTES

HET KETELPLEIN

Het Ketelplein ligt centraal in ons pand. Het beschikt over een eigen bar en heeft zicht op onze open keuken. Deze wordt gebruikt als verlengstuk van ons restaurant maar is ook te reserveren voor borrels, verjaardagen, jubilea's en andere kleinschalige partijen. Vanaf 30 personen is het Ketelplein exclusief af te huren.

Capaciteit: tot 45 personen afhankelijk van opstelling

RUIMTES

JLF

HET LAGERHUIS

Het Lagerhuis is gesitueerd aan de achterkant van het pand en heeft uitzicht op de vijver. De ruimte beschikt over een eigen ingang, terras en is eventueel afsluitbaar middels glazen deuren. Het Lagerhuis is perfect voor private dining, recepties en feesten.

Capaciteit: tot 100 personen afhankelijk van opstelling

RUIMTES

HET PAKHUIS

Het Pakhuis is de perfecte ruimte voor uw besloten feest, zakelijke bijeenkomst of bruiloft! De oude details in combinatie met stoere accenten zorgen voor een prachtige entourage. Het Pakhuis beschikt over twee eigen terrassen die bereikbaar zijn via openslaande deuren. De ruimte is voorzien van een vide, bereikbaar via trap. Net zoals de begane grond beschikt de vide ook over een bar.

Capaciteit: tot 250 personen afhankelijk van opstelling

FOTO GRIETJE

RUIMTES

DE HOPKAMER & DE MOUTZOLDER

De Hopkamer en de Moutzolder zijn beide besloten vergaderruimtes gesitueerd op de eerste verdieping. De eerste verdieping is bereikbaar met trap en met lift. De ruimtes zijn geschikt voor workshops, activiteiten, vergaderingen, cursussen of andere zakelijke bijeenkomsten.

Capaciteit Hopkamer: tot 35 personen afhankelijk van opstelling

Capaciteit Moutzolder: tot 120 personen afhankelijk van opstelling

CONTACT

ROUTE

Wij hebben een prachtige locatie aan de Haaksbergerstraat 51 in Hengelo. De locatie beschikt over voldoende parkeerplekken, is gelegen in een groen gebied en voorzien van alle gemakken en de nieuwste faciliteiten.

Auto:

De locatie ligt op slechts enkele seconden afstand van afslag Hengelo-Zuid (bereikbaar via A35 en A1).

Openbaar vervoer:

Iedere 30 minuten rijdt er een bus (Arriva Bus 53) vanaf Centraal Station Hengelo naar de Twentse Bierbrouwerij (bushalte Vockersweg). De rit neemt slechts 5 minuten in beslag en de bus stopt aan de overkant van de straat.

PARKEREN

Wij beschikken over een eigen parkeerplaats met 80 parkeerplekken. Wanneer deze parkeerplaats vol staat, vragen wij u om te parkeren op de parkeerplaats van Thales. Sla rechts af bij afslag 'High Tech Systems Park Zuid'.

De parkeerplaats ligt op loopafstand van de Twentse Bierbrouwerij.

NEEM CONTACT MET ONS OP!

Adresgegevens:

Twentse Bierbrouwerij Proeflokaal
Haaksbergerstraat 51
7554 PA Hengelo, Overijssel

Contactgegevens

T: +31 74 250 0681
E: info@twentsebierbrouwerij.nl
W: www.twentsebierbrouwerijproeflokaal.nl

REVIEWS



DINER IN HET PROEFLOKAAL

Geweldige locatie voor een gezellige borrel of een diner. Veel leuk ingerichte ruimtes voor een feestje groot of klein. Eten van hoge kwaliteit, waarin puur en houtskool grill centraal staan.

25-JARIG HUWELIJK IN HET LAGERHUIS

We hebben een fantastisch feest gehad met een heerlijk grillmasters BBQ, waarbij ook de vegetarische gast niet werd vergeten. Service was super. Wij hebben, dankzij jullie, een geweldige dag gehad om op terug te kijken. Dank jullie wel!

ZAKELIJKE BIJEENKOMST

De Twentse Bierbrouwerij heeft een prachtige ambiance en stijl, is goed bereikbaar en de verzorging van het event dat we er hadden perfect! Deze locatie is heel geschikt voor een (zakelijk) event of feestje. De communicatie in de aanloop verliep vlot en correct, de verzorging van bediening was top en het eten heerlijk! Al met al een aanrader.

BRUILOFT IN HET PAKHUIS

Wij hebben hier onze bruiloft gehad. Wat een top service en een top locatie! De bediening heeft alles super goed geregeld en waren heel behulpzaam met alles klaar zetten en mee denken. Echt een aanrader om hier je trouwfeest te geven!



TWENTSE BIERBROUWERIJ

PROEFLOKAAL