



Confrérie Gambrinus a.s.b.l.

3, rue du Bois

L-6943 Niederanven

info@gambrinus.lu

www.gambrinus.lu

www.biermuseum.lu

www.beermuseum.lu

Cette invitation est imprimée sur du papier composé de houblon, malt, levure et étiquettes de bière recyclées.



i n v i t a t i o n

12^e intronisation

6^e chapitre du houblon

22 octobre 2011

25^e anniversaire
de la Confrérie Gambrinus



Le prix du menu
s'élève à 65€,
boissons non comprises.

Le montant en guise
de réservation est à
verser sur notre
compte courant BGL
LU2 0030 3384 1314 0000
avant le 15 octobre 2011.

m e n u

Le petit amuse-bouche du Vieux Château

L'Escalope de Foie de Canard à l'« Okult »
& écorces d'oranges,
pommes fourchette & caramélisée

ou

Le Dos de Sandre
au Consommé poivré à la « Régal »

Le Dos de Lotte au Beurre blanc
& « Wëllen Ourdaller »

ou

Le Mignon de Veau farci aux Olives noires,
sauce « Noël »

Le Camembert de Chèvre
affiné au Thym & « Okult », petite Salade

ou

La Charlotte Russe à la Bière
& Jus d'Orange, Sorbet Orange

Les Mignardises de notre Pâtissier

p r o g r a m m e

des festivités

1 2 h 0 0

Rendez-vous des nouveaux membres, leurs parrains
et du conseil d'administration à la Micro-brasserie
du Musée National d'Art Brassicole au Château de Wiltz.
Mise en bouteille du Millésime céréalial
« GAMBERNATUS », bière ambrée jubilaire

1 5 h 0 0

Accueil par Mme. Betty FONTAINE,
Directrice de la brasserie SIMON,
pour une visite personnalisée de la Brasserie

1 6 h 3 0

Accueil des invités au Château de Wiltz
au Café Jhang Primus & début des épreuves
théorique | pratique | observation | dégustative

1 9 h 0 0

Fin des épreuves & Pot du 25^e Jubilaire

2 0 h 0 0

“Menu Gambrinal du Quart de Siècle”

