



VELKOMMEN TIL NYHEDSBREV NUMMER 20

Kære læser,

Sommeren står for døren, og her på Nørrebro Bryghus kan vi med et begivenhedsrigt forår i ryggen se frem til en spændende sommertid.

Vi er nu på vej ud af rekordernes forår. 3 øl fra vores 'Limited Release' serie høstede i april stor hæder ved World Beer Cup i Chicago. 2 guldmedaljer og 1 sølvmedalje blev det til, hvilket gjorde Nørrebro Bryghus til det mest vindende europæiske bryggeri i konkurrencen. Vi er selvfølgelig utrolig stolte over i så stor stil at sætte Nørrebro på det internationale ølkort.

Henover sommeren går startskuddet til årets musikprogram i caféen i Ryesgade, startende med gode musiktilbud i forbindelse med Copenhagen Jazz Festival i starten af juli. Sidste års koncerter var en stor succes, så selvfølgelig vil vi følge op på denne tradition. Fra august og frem har vi to månedlige koncerter på plakaten.

Hertil kommer at det i forbindelse med relevante sportsbegivenheder, som det igangværende VM i fodbold, vil være muligt at opleve dette i vor bar i selskab med godt øl og god mad.

Henover de næste par måneder vil næsten alle vore flaskeøl til dagligvarehandelen blive konverteret til økologiske udgaver. Alle vore flaskeøl har status som CO2 neutrale øl. Vi oplever, at disse forhold spiller en større og større rolle for forbrugeren, når der skal træffes indkøbsvalg ude i butikkerne.

Slutteligt vil jeg ønske jer alle en rigtig dejlig ølsommer!

Hilsen

Hans Henrik Gram, Adm. Direktør

HUTTELIHUT!

VM er for alvor i gang. Også her på bryghuset! Med fodbold på skærmen og masser af fadøl i hannerne har vi sørget for den helt rette stemning til det fodboldglade folk.

Og det er selvfølgelig ikke slut endnu. Vi viser VM hele vejen til finalen, så du kan stadig nå at være med! Tjek, hvilke kampe, vi viser, på vores hjemmeside!

Varm op til kampen med vores særdeles populære VM menu: barbecue spareribs med coleslaw, håndskårne fritter og 1 stor fadøl for kun 150,-

VI SES TIL ET BRAG AF EN FODBOLDFEST!



Få en plads i solen!
Vores gårdhave er åben hele sommeren.



Nyhedsbrev Juni 2010

MEDALJEREGN OVER NØRREBRO:

Nu er det jo efterhånden gammelt nyt, men siden sidste nyhedsbrev er vi jo blevet overøst med hæder og det endda i den mest prestigefulde og omfattende ølkonkurrence som verden til dato har set! Det tager jo nærmest pusten fra mig!

Vor absolut vidunderlige Limited Release øl tjente som rambukken i vort angreb på ølverdenen i Chicago, hvortil alverdens klassebryggere havde indsendt deres allerypperste produkter. 3300 øl og så en sjat og medrepræsentanter for stolte øllande som Trinidad og Tobago og Namibia. Det er kæmpestort, det er verdensomspændende og vi vandt (og her kæmper jeg imod trangen til at bande højlydt) to guldmedaljer og en sølv i kategorierne Amerikansk Imperial Stout, Barley Wine og Amerikansk Sour Ale.

Eneste øl, der stadig er lidt tilbage af, er Seven Niepoort Barrel, vinderen af den måske mest eftertragtede kategori, Amerikansk Imperial Stout, så I skal holde jer til, hvis denne certificerede verdensklasse godbid skal komme jer til gode i denne ombæring.

Et gigantisk skulderklap skal tilgå Shaun Hill, vor nu ex-chefbrygger og faderen til hele Limited Release projektet. Den grundigste og mest kreative brygger, som Danmark – og i hvert fald Nørrebro Bryghus! – endnu har set. Vi, der kender Shaun, er stensikre på, at han i sin nye rolle som ene brygger på Hill Farmstead, det ombyggede familielandbrug i Vermont, kommer til at være én af de mest præmierede bryggere i USA de kommende år. Og vi er stolte over, at han startede med at udfolde sit enorme potentiale hos os. Tak!

Projektet fortsætter med kærlighed og under kyndig ledelse af Søren Parker Wagner, der allerede har vist sig en mere end kapabel brygger, samt med lejlighedsvis kreative indspark fra Ølambassadøren. Hvad søren har vi gjort hos Nørrebro Bryghus for at gøre os fortjent til den talentmasse på bryggersiden, som vælter ind over os? Vi ved det ikke, men priser os lykkelige.

Kasper Larsen, Ølambassadør

NYE FADLAGREDE FRISTELSER

Limited release serien fortsætter i sit vante magelige tempo og frister videre med luksus, som ølverden knapt har set mage til!

De tre små ny i denne ombæring er lækkerbiskner af en anden verden, i form af Stevns CCC, den sur-mæskede komplekse kirsebær-drøm fra Pinot Noir fadene, den vanilje- og Cabernet-prægede fløjlsbløde sorte skønhed Imperial Skær-gaards Porter fra de franske vinfade og den lyse belgiske elegantier Tripel de Lente med kokos- og vaniljetonerne fra de næsten vulgært fede og ekstravagante franske Sauternes fade.

Kig ned og nyd en himmerigsmundfuld eller tag en flaske med hjem. Allerede nu tynder det så småt ud i øllet, men der er gode muligheder endnu, hvis lækkertørsten banker på.

På vej er en ny version af Seven Imperial Stout, en ny hidsig barley wine, en øl/mjød fusion og en krielignende øl, ligesom der tænkes i retning af både belgiske, engelske og amerikanske traditioner og eksperimenter med whisky-, portvin- og en lang række vinfade, så der er i den grad håb for verden. Limited Release vil ved lejlighed forsøde tilværelsen med luksus og velsmag og putte et smøret smil på enhver ølnerds ansigt. Denne slags øl er først færdige, når de perfekte, så vi tør ikke love hvornår. Men glæd jer, for uh hvor bliver det godt!

Kasper Larsen, Ølambassadør

Ølsmagning i bryggeriet i Rymsgade
kun 100 kr. pr. person!



Nyhedsbrev Juni 2010

VI HAR MASSER AF SOMMER PÅ MENUEN
Denne menu er gældene t.o.m. 13. juli 2010

Forretter

KLIMAVENTLIG: Brændenældesuppe tilsmagt med Doppel Bock serveret med pocheret æg og røget makrel.

Rimmet kammusling serveres med tomat og ølsyltet agurk. Hertil tomat- og sennepsskum og chorizo.

Hvide asparges serveres med sprød krabbesalat og ramsløgsemulsion.

Hovedretter

Bøf & Bearnaise serveres med sæsonens grønt og nye danske kartofler.

KLIMAVENTLIG: Nørrebro bryghus' bouillabaisse tilsmagt med Pacific Summer Ale.

KLIMAVENTLIG: Unghane tilberedt på 2 forskellige måder - stegt og konfiteret. Serveres med grillede grønne asparges, rabarbermarmelade og glace. Hertil nye danske kartofler.

KLIMAVENTLIG: Dagens vegetarhovedret.

Oste

3 slags ost med hjemmelavet knækbrød og søde sager.

Desserter

KLIMAVENTLIG: Den med jorbær...

Den med chokolade...

NYD KØKKENCHEFENS ANBEFALEDE 5 RETTERS MIDDAG

Brændenældesuppe
Hvide asparges
Unghanebryst tilberedt på to forskellige måder
3 slags ost
Den med jordbær..

inkl. 5 retters ølmenu (25 cl.) for kr. 500,-
inkl. 5 retters ølmenu (40 cl.) for kr. 600,-

Nyd en tidlig middag og få 25% rabat på regningen.
Bordet skal blot være forladt kl. 19.30.

Kan ikke kombineres med andre tilbud



Nyhedsbrev

Juni 2010

VI JAZZ'ER MED IGEN...

...til Copenhagen Jazz Festival i starten af juli. Vi følger op på sidste års jazz-succes, når vi endnu engang slår dørene op for en perlerække af lækre musikoplevelser. Det bliver 6 dage i træk spækket med croon, swing & jazz:

Mandag 5/7 kl. 21:

Kirk/Storm/Birksteen/Rask

Tirsdag 6/7 kl. 21:

Kirk/Storm/Birksteen/Rask

Onsdag 7/7 kl. 21:

Miss Legardh & Mads Mathias in Duet (+trio)

Torsdag 8/7 kl. 21:

TomCat - Legardh & McEwan Band feat. Hugo Rasmussen

Fredag 9/7 kl. 17.30-19.30

Magnus Hjort Trio feat. Frederik Kornkvist

Lørdag 10/7 kl. 21:

Jazz'N'Beyond

... OG MUSIKKEN FORTSÆTTER

Nu er vi nemlig endelig klar til at genoptage sidste års populære intim-koncerter. I samarbejde med Bandbase, vil vi fra august præsentere 2 månedlige torsdagskoncerter med lokale up-coming navne. Bandbase finder via deres 'Local Heroes' koncept løbende de absolut hotteste bands i lokalområdet, som skal på bryghuset og spille. Og vi glæder os!

Med akustisk setup, lækker musik og godt øl garanterer vi, at jeres torsdage fra august kan blive lidt mere fantastiske!

Hold øje med vores website, når vi løbende annoncerer, hvilke bands, vi får æren af at præsentere.

Vi ses til masser af lækre musikalske oplevelser!

Reserver bord i restauranten på 35 30 05 30
eller online på www.noerrebrobryghus.dk



Nyhedsbrev Juni 2010



ØLFESTIVALEN ER TILBAGE PÅ SPORET

Det årlige smageorgie på valbyegnen var tilbage og denne gang med et brag efter den triste tendens til nedgående interesse fra såvel ølbranchen som gæsterne de senere år.

De hellige haller i Carlsberg, den gamle tappehal, lagde rammerne omkring ølfestivalen, centralt placeret såvel som emmende af ølhistorie, så det kunne sgu ikke være meget bedre og fra Nørrebro-side gjorde vi en behjertet indsats for at give de nye rammer den succes de fortjener! Det meste af et års udvalg på fad og flaske, samt Kjøbenhavner-premiere for vore venner fra Fanø Bryghus, som vi på smukkeste og mest velmagende vis delte stand med. 40 forskellige øl i alskens genrer, men Limited Release øllene som ledestjerner var vi – beskrevet med vanlig beskedenhed – blandt højdepunkterne på festivalen.

Vi takker vore venner hos ølentusiasterne, som har lyttet til konstruktiv kritik og arrangeret en forrygende fest, som de ikke kan få nok ros for. Sjofelt mandskor og central placering gjorde en forskel og det må der meget gerne være mere af om et års tid. Man KAN altså godt smage på øl selv om man har det sjovt!

Kasper Larsen, Ølambassadør



**Nørrebro Bryghus ønsker alle læsere
en dejlig sommer!**

