





Bryggerivisning med Gårdsförsäljning

Sälens Fjällbryggeri 2026-2027

För att få nyttja Gårdsförsäljning på våra visningar måste bokningen ske så att avresan från bryggeriet sker senast 20:00.Det går givetvis att boka en visning som slutar senare än så, men då utan att man kan köpa med sig öl från bryggeriet.

Lilla bryggerivisningen (1,5-2 timmar)

Bryggerivisning, 4 provsmaker, ölkorv från Karelius chark, ost & snacks

395:- / pers

(100:- bryggerivisning, 120:- öl, 175:- mat)

Stora bryggerivisningen (2-2,5 timmar)

Bryggerivisning, 8 provsmaker, ölkorv från Karelius chark, ost & snacks

495:- / pers

(100:- bryggerivisning, 240:- öl, 175:- mat)

Älg & Öl (2-3 timmar)

Bryggerivisning, 8 provsmaker, snacks

Älg Bourguignon

Gryta på älgkött & rödvin med rökt fläsksida, champinjoner & mandelpotatisstomp.

655:- / pers (100:- bryggerivisning, 240:- öl, 315:- mat)

Bokning sker på info@gustavgrill.se eller med Cissi Bjuredahl på 070-6440235







Bryggerimiddag (2-3 timmar)

Bryggerivisning, 8 provsmaker, snacks
Bryggerimiddag med Älg-jägarkorv, rostbiff, varmrökt lax, potatissallad, sallad, såser senap & bröd
Serveras på fat på bordet.
695:- / pers
(100:- bryggerivisning, 240:- öl, 355:- mat)

Minsta antal 15 personer
Max antal 60 personer

Liten ölfestival

Vi ställer upp en ”Craftbeer-Bar” på en restaurang och serverar 4-8 sorters öl från fat.
Gästerna minglar och provar öl i sin egen takt. Går utmärkt att kombinera med andra aktiviteter som exempelvis en privat after-ski eller liknande.
Priset är startkostnad + åtgång av öl som faktureras av innehavaren av alkoholtillståndet.

Startkostnad 9950:- ex moms

Egen etikett på öl

Ljus lager i tysk stil, alc 5% vol,
Minimibeställning 600 flaskor. Framförhållning minst tre månader. Måste levereras och faktureras till innehavare av alkoholtillstånd.
25:-/330 ml flaska ex moms, inklusive etikett.

Bokning sker på info@gustavgrill.se eller med Cissi Bjuredahl på 070-6440235