

kroketterij
DE BOURGONDIËR
SPECIAALBIER
BITTERBAL



De speciaalbier bitterbal is een verrassende aanvulling op de klassieke bitterbal, waarmee je eenvoudig meer variatie op de borrelkaart brengt. Bovendien combineert de verfijnde smaak perfect met diverse speciaalbieren. Laat je inspireren door deze zorgvuldig gekozen bierpairings met bieren van de grootste brouwerijen en leveranciers van Nederland. Zo haal je eenvoudig nóg meer uit je borrelkaart!

ALCOHOLHOUDENDE BIERPAIRINGS



LEFFE BLOND

De volle stoofvleessmaak van de Speciaalbier Bitterbal sluit goed aan bij de moutige en lichtzoete smaak van Leffe Blond. De frisse tonen van het bier zorgen vervolgens voor een mooie balans na iedere hap.



LA TRAPPE BLOND

De moutige basis en lichte zoetigheid versterken het stoofvlees karakter van de bitterbal. Kruidige tonen zorgen daarbij voor extra diepgang in de combinatie.



AFFLICHEM BLOND

De lichte zoetigheid van Affligem Blond versterkt de subtiele karameltönen in de ragout van de bitterbal. Tegelijkertijd houdt het frisse karakter van het bier de combinatie mooi in balans.



GERARDUS BLOND

De zachte mouttonen sluiten mooi aan op de volle stoofvleesvulling. Kruidige accenten versterken de hartige smaak van de bitterbal.



GROLSCH BLOND

De moutige smaak van Grolsch Blond past goed bij de volle stoofvleesvulling van de Speciaalbier Bitterbal. De frisse tonen zorgen voor balans en laten de rijke smaken goed tot hun recht komen.



DUVEL 6,66

De fruitige en frisse smaak van Duvel 6,66 geeft een verrassend contrast met de volle bitterbal. Hierdoor blijft de combinatie toegankelijk en in balans.

ALCOHOLVRIJE BIERPAIRINGS



LEFFE BRUIN 0.0

De donkere mout- en karameltonen versterken de rijke stoofvleessmaak van de bitterbal. De geroosterde accenten zorgen voor een mooie verbinding met de krokante korst.



LA TRAPPE NILLIS 0.0

De karameltonen versterken de subtiele zoetheid van de vulling, terwijl geroosterde mout mooi aansluit bij de krokante korst. Een krachtige alcoholvrije pairing met veel smaak.



TEXELS SKUUMKOPPE 0.0

De karameltonen sluiten mooi aan bij het lichtzoete stoofvlees karakter van de bitterbal. De romige smaak zorgt voor een zachte en harmonieuze combinatie.



BUDELS MALT 0.0 DARK

De donkere mouttonen passen goed bij zowel het stoofvlees als de krokante korst. Zo ontstaat een volle en evenwichtige alcoholvrije combinatie.



GROLSCH HERFSTBIER 0.0

De donkere moutsmaken en karameltonen passen goed bij de volle vulling van de bitterbal. Samen vormen ze een warme en karaktervolle combinatie.



KASTEEL DONKER 0.0

De smaken van karamel en geroosterde mout sluiten mooi aan bij het rijke stoofvlees karakter van de bitterbal. Dit zorgt voor een volle en verwarmende smaakcombinatie.

