

ZIN IN EEN SMAAKSENSATIE?
GRUTTE PIER BONBON
Huisgemaakt met een ijsbock van onze quadrupel
€ 4,- per stuk

GRUTTE PIER BROUWERIJ

Grutte Pier Proeverij | Ons proeflokaal is een plek om te proeven. Daarom kun je bij ons een proefzwaard bestellen met 4 kleine glaasjes bier van de tap. Weet je niet welke keuze je moet maken? Loop dan gerust naar de bar, waar ons personeel je meer kan vertellen over de verschillende bierstijlen.

Proefzwaard Basis - € 12,50
blond/witbier/dubbel/tripel

Proefzwaard Uitdagend - € 16,00
dubbel/tripel/brettêne/vatgerijpt

Proefzwaard Eigenwijs - € ?
kies zelf maar als je durft!

Bûter, brea en griene tsiis en andere hapjes | Wij serveren twee soorten borrelplanken die uitstekend combineren met je biertje. Proef lokale kazen, lokaal vlees en niet te vergeten: zuurdesem brood van de brouwer.

Plank A - € 15,50
oldehove oude kaas,
pestokaas, bleu de
Wolvega, friese droge
worst, zuurdesem brood,
roomboter en meer

Plank B - € 13,50
oldehove oude kaas,
pestokaas, bleu de
Wolvega, zuurdesem
brood, roomboter en
meer

Bitterballen proeverij
€ 6,00
mix van rundvlees
bitterballen, kaas
bitterballen en
oesterzwam bitterballen

Rundvlees bitterballen
4 stuks € 4,00
8 stuks € 8,00
12 stuks € 12,00

Kaas bitterballen
4 stuks € 4,00
8 stuks € 8,00
12 stuks € 12,00

Oesterzwam bitterballen
4 stuks € 4,00
8 stuks € 8,00
12 stuks € 12,00

Puntzak friet met mayo - € 4,00

High Beer | Wil je de Grutte Pier Proeverij helemaal beleven, dan is onze High Beer een aanrader. Naast 4 proefglazen, die je zelf mag kiezen, krijg je bijpassende lekkernijen (er is ook een vegetarische variant) zoals bittergarnituur, een goed gevulde borrelplank en de overheerlijke Grutte Pier Bonbon.

High Beer - € 27,50 p.p.
Te bestellen vanaf 2 personen
Vegetarische optie is ook mogelijk

4 bieren naar keuze
borrelplank + bittergarnituur
Grutte Pier Bonbon

Het ontstaan | Grutte Pier Brouwerij ontstaat in 2014, aan de stamtafel van speciaalbier Café de Markies in Leeuwarden. Hier leren Frans Filius en Renze Bil de vernieuwende smaken van speciaalbier kennen. Met een biersommelier opleiding op zak, een uitstekende neus voor geur en smaak én een flinke dosis lef en ondernemerschap begint Frans te experimenteren met de door hem zo geliefde klassieke Belgische bierstijlen. Renze distribueert de eerste brouwsels (dan nog in relatief kleine oplage) vanuit zijn eigen schuur naar lokale cafés in Leeuwarden en omstreken. Het merk Grutte Pier Brouwerij is geboren: een speciaalbier dat zijn naam dankt aan de heldhaftige Friese volksheld en vrijheidsstrijder Pier Gerlofs Donia.

De held Grutte Pier | Grutte Pier Brouwerij dankt zijn naam aan de heldhaftige verhalen van Pier Gerlofs Donia, een vrijheidsstrijder en volksheld die rond 1517 Friesland beschermde tegen de Saksen en Hollanders. Na de overval op zijn boerderij, die de Saksen in brand staken en waarbij zijn vrouw werd gedood, transformeerde hij van een vredige boer in een legendarische krijger. Dankzij zijn reusachtige gestalte en bovenmenselijke kracht werd hij omgedoopt tot Grutte Pier. Een naam die staat voor kracht, vrijheid, onafhankelijkheid, betrouwbaarheid en trots. Nét als ons bier. Die twee gezichten van Grutte Pier, als vredige boer én strijdlustige krijger, zijn dan ook te herkennen in ons etiket.

Mocht je Grutte Pier tegenkomen en je wilt voorkomen dat hij je doodt, dan kan je door het correct uitspreken van deze zin bewijzen dat je een Fries bent en geen Saks of Hollander: Bûter, brea en griene tsiis, wa't dat net sizze kin, is gjin oprjochte Fries.

Proeflokaal in Bartlehiem | In de zomer van 2020, kort na het uitbreken van de pandemie, verhuist de gehele brouwerij van Leeuwarden naar Bartlehiem. Hier betrekken Frans en Renze de voormalige scheepswerf van de schoonouders van Frans, die ook meehelpen om het proeflokaal te bouwen zoals het er nu uitziet. Die keuze om de stad te verlaten om neer te strijken in het uitgestrekte Bartlehiem voelt logisch vanwege het feit dat Grutte Pier een boer was voordat hij vrijheidsstrijder werd en ons verlangen om met lokale granen, fruitsoorten en kruiden uit eigen tuin te gaan brouwen. Voor ons is Bartlehiem dus een plek die in het teken staat van experiment: hier ontwikkelen wij nieuwe bieren en brouwen die in kleinere oplages, organiseren we proeverijen, evenementen én brouwen we wilde bieren zoals de Bretttûne.

Bekijk ook eens de evenementenkalender op onze website.