



TWENTSE BIERBROUWERIJ

PROEFLOKAAL

BUSINESSBROCHURE 2026

WELKOM



Stap binnen in de Twentse Bierbrouwerij
Proeflokaal!

Wij geloven in 'Keep it simple, keep it real', waarbij
gezelligheid voorop staat.

Wil je een vergaderruimte, presentatieruimte of
workshopruimte boeken? Neem contact met ons op
om een afspraak te maken en laat je inspireren door
onze prachtige locatie!

Vergader effectief en efficiënt!

Waarom mensen ons te gek vinden?

- Inspirerende en unieke locatie
- Centrale ligging in Twente
- Gratis en ruime parkeergelegenheid
- Gratis en supersnelle Wi-Fi
- Flexibele zaalindeling, opstelling naar wens
- Niet alleen vergaderen, maar ook lekker eten & drinken

INHOUD



- Prijzen zijn onder voorbehoud van jaarlijkse prijsstijgingen en zijn gebaseerd op 2026. Mocht het event niet plaatsvinden in 2026, dan ontvangt u te zijner tijd een nieuwe offerte met daarin de juiste prijzen en inhoud van het jaar waarin het event plaatsvindt.
- Prijzen zijn geldig tot 1 februari 2027
- Prijzen zijn per persoon, tenzij anders vermeld
- Prijzen zijn inclusief BTW
- Prijzen zijn exclusief eventuele op- en afbouwuren, transportkosten en inhuurmateriaal

Vergaderarrangement	3
Zaalhuur	4
Capaciteit & ruimtes	5
Lunch & gebak	8
Borrel	9
Brouwlab Tour	11
Diners	13
Buffetten & BBQ	18
Feest	22
Ruimtes	26
Contact	30
Reviews	31

VERGADERARRANGEMENT

Zijn jullie opzoek naar een ruimte voor een vergadering, workshop of presentatie? We maken het je graag makkelijk met onze all-in arrangementen.

1 dagdeel (4 uur):

€18,50

- Onbeperkt Twents koffie/thee/water
- Vergaderkit met stiften, blocnotes en pennen
- Gratis gebruik van flip-over, 86 inch touchscreen TV met draadloos presenteren

2 dagdelen (4 uur):

€28,25

- Onbeperkt Twents koffie/thee/water
- Vergaderkit met stiften, blocnotes en pennen
- Gratis gebruik van flip-over, 86 inch touchscreen TV met draadloos presenteren

De genoemde prijzen zijn per persoon en exclusief zaalhuur



Een originele onderbreking of afsluiting van je bijeenkomst?
Zie pagina 11.

ZAALHUUR

Naast het vergaderarrangement vragen wij een zaalhuur per ruimte. In het onderstaande overzicht staan de prijzen vermeld.

De genoemde zaalhuren zijn inclusief BTW. Onze zalen worden verhuurd in combinatie met een arrangement. Zaalhuren voor break-out rooms zijn op aanvraag.

ZAALHUUR	1 dagdeel	2 dagdelen	3 dagdelen
HOPKAMER	€205	€345	€465
MOUTZOLDER	€265	€465	€650
LAGERHUIS	€265	€465	€650
PAKHUIS	€465	€785	€945



Voor exclusiviteit van Het Lagerhuis en Het Pakhuis gelden, naast bovenstaande zaalhuur, minimale omzeldrempels.

CAPACITEIT & RUIMTES

Onze ruimtes bieden plaats aan 2 tot 250 personen (per ruimte). De ruimtes hebben veel daglicht en zijn sfeervol ingericht.

De Hopkamer en de Moutzolder zijn beide besloten vergaderruimtes gesitueerd op de eerste verdieping. De eerste verdieping is bereikbaar met trap en met de lift.

Het Pakhuis en Lagerhuis zijn geschikt voor grotere bedrijfsevenementen. Het is ook mogelijk om meerdere ruimtes met elkaar te combineren. Wij maken graag een passend voorstel aan de hand van jouw wensen en behoeften.



MARIEKE DIJKHOF

MOUTZOLDER

Boardroom	20
U-vorm	30
Carre	35
Cabaret	35
Theater	60

CAPACITEIT & RUIMTES

HOPKAMER

Boardroom	15
U-vorm	15
Carre	15
Theater	25

LAGERHUIS

Borrel	100
--------	-----

INHUUR AV-MIDDELEN

- Flip-over met stiften €16,00
- Draadloze bodypack microfoon €75,00
- Handmicrofoon €30,00
- 86 inch Legamaster scherm €100,00
- Technische begeleiding (120 minuten) €85,00
- Uitbreiding technische begeleiding per uur €50,00

PAKHUIS

Theater	100
Borrel	250

MAKE MEETINGS WORK



LUNCH & GEBAK

BROUWERSLUNCH

Je kunt bij ons terecht voor een heerlijke lunch. Ben je met een groep? Geniet dan van onze brouwerslunch. **€14,95**

- Drie rijk belegde broodjes
- Melk en jus d'orange

De lunch is uit te breiden met:

- Verse huisgemaakte soep (1 kop p.p.) **€4,95**
- Warme snack: mini broodje pulled pork, broodje kroket of kaasbroodje **€5,20**
- Vegetarisch saucijzenbroodje **€5,20**
- Divers handfruit **€1,95**
- Smoothie **€3,85**

*Te reserveren vanaf 15 personen.
I.c.m. een vergaderarrangement ook te
boeken voor minder dan 15 personen*

BROUWERSLUNCH XL

- Twee rijk belegde broodjes **€22,25**
- Verse huisgemaakte soep (1 kop p.p.)
- Broodje kroket
- Melk en jus d'orange

KOFFIEGARNITUREN

- Twentse bonbons **€2,45**
- Twentse Krentewegge **€2,65**
- Mix van Twentse bonbons & amandel petit-four **€3,05**
- Assortiment aan Bolwerkjes **€4,75**



BORREL

1-UURS BORRELARRANGEMENT

Sluit de dag af met een gezellige naborrel. Maak daarbij gebruik van het 1-uurs borrelarrangement

€18,65

Onbeperkt dranken

- Gehele bierassortiment van de Twentse Bierbrouwerij
- Huiswijnen
- Frisdranken
- Koffie en thee

Twentse borrelplanken op tafel

- Gemengde nootjes
- Jonge kaas en Twentse droge worst
- Twents bierbostelbrood met kruidenboter en knoflooksaus

1 ronde met warme bittergarnituur:

- Rundvlees bitterballen
- Butterfly shrimps
- Crispy chicken bites
- Chili cheddar cheese nuggets
- Mini loempia's (v)

1 ronde met koude hapjes:

- Broodje met filet americain
- Broodje met brie & walnoot
- Schuitje met gerookte zalm
- Kipsaté aan stokje met wasabi-saus en yuzu
- Balletje gehakt
- Carpaccio wrap
- Gevuld eitje

Te reserveren vanaf 30 personen

BLIJ DAT JE BIER BENT

BORREL

Zijn jullie met minder dan 30 personen?

Dan schenken wij dranken op basis van nacalculatie. Borrelbites kunnen ter plekke van onze kaart besteld worden.

Borrelbites

- Twentse bitterballen (8 stuks) **€9,00**
- Bittergarnituur gemengd (10 stuks) **€10,00**
- Bittergarnituur gemengd, vegetarisch (10 stuks) **€10,00**
- Twents Bierbostelbrood met kruidenboter, knoflooksaus en kerriemayonaise **€7,00**
- Nacho's met cheddarsaus, quacamole en sour cream **€10,00**
- + Pulled Pork **€3,00**
- Truffel frietjes **€5,00**

Brouwbites

€9,00

Longe kaas, Twentse droge worst en nootjes

Brouwerij Borrelplank

€20,00

Longe kaas, Twentse droge worst, gerookte zalm, bitterballen, nacho's, brood, kruidenboter en knoflooksaus

BBQ-Proefplank

€19,00

Low & slow pulled pork, smokey spareribs & chicken wings

Prijs per plank, uitgaande van twee personen. Vanaf 2 personen te bestellen



BROUWLAB TOUR

Benieuwd hoe het Twents bierbrouwproces in zijn werk gaat? Kom er alles over te weten tijdens de Brouwlab Tour en ervaar!

De perfecte aanvulling op jouw zakelijke event!

Naast de Brouwlab Tour bieden wij nog veel meer activiteiten aan! Check onze website voor het actuele aanbod.



LIFE IS BETTER WITH BEER

BROUWLAB TOUR

EEN INSPIRERENDE ONDERBREKING

Maak je zakelijke bijeenkomst onvergetelijk met een exclusieve rondleiding door ons Brouwlab.

In 45 minuten nemen we je mee in de wereld van Twents Bier: verrassend, interactief en nét even anders dan de standaard vergaderbreak.

Perfect als opfrisser tussen twee sessies of als stijlvolle afsluiter van de dag. Combineer de tour met een proeverij van 3 proefglazen en een borrelplank met worst, kaas & notjes.



Te reserveren vanaf 10 personen

DE MOGELIJKHEDEN

Tijdens een break of als afsluiter van de dag

- Rondleiding door het Brouwlab (ca. 45 minuten)
- Zonder proeverij

Na afloop van een zakelijke bijeenkomst

- Rondleiding door het Brouwlab
- Bierproeverij (drie bieren)
- Borrelplank

Beide opties kunnen worden afgesloten met een diner in het Proeflokaal.

De Brouwlab Tour is mogelijk tussen 12:00 en 17:00 uur. Niet beschikbaar tussen 17:00 en 21:00 uur.

Neem contact op voor prijzen en beschikbaarheid.

DINER

TWENTS BURGERARRANGEMENT

Geniet van ons Twents Burgerarrangement. Een perfecte gelegenheid voor een groep om te genieten van goede burgers, speciaalbieren en gezelligheid!

€25,50

Om mee te beginnen:

- Chili cheese nacho's met cheddarsaus, guacamole en sour cream

Vervolgens wordt er afgesloten met een heerlijke burger naar keuze:

- Black Angus Burger
- Pulled Pork Burger
- Chicken Burger
- Vega(n) Burger

Burgers worden geserveerd met friet en salade.

*Te reserveren van 10 tot 35 personen.
De burgers worden per seizoen aangepast en
zijn gebaseerd op de actuele à la carte kaart*



DINER

HOP MENU

Voorgerechten

€42,50

- Huisgemaakte seizoenssoep (v)
- Sizzling gamba's gegratineerd in crispy chili olie en kruidenboter, met Twents bierbostelbrood
- Champignon Dordogne met gerookte knoflooksaus (v)

Hoofdgerechten

- Chicken burger
- Varkenshaassaté met atjar, kroepoek en pindasaus
- Op de huid gebakken zalm steak met witte wijnsaus
- Gegrilde Halloumi met seizoen groenten, gepofte tomaat en chimichurri (v)

Desserts

- Crème brûlée van het seizoen met vanilleroomijs
- Cheesecake van het seizoen met vanilleroomijs

MOUT MENU

Voorgerechten

€48,50

- Zalmtartaar met zoetzure koolsalade
- Carpaccio van huisgerookte Black Angus ribeye - met mosterdmayonaise, Manchego, cherrytomaat en rucola
- Chili Cheese Nacho's met quacamole en zure room (v)

Hoofdgerechten

- Gegrilde steak met pepersaus
- Low & slow smokey spareribs
- Op de huid gebakken zalm steak met witte wijnsaus
- Gegrilde Halloumi met seizoen groenten, gepofte tomaat en chimichurri (v)

Desserts

- Crème brûlée van het seizoen met vanilleroomijs
- Chocoladetaartje met caramelsaus en vanilleroomijs
- Cheesecake van het seizoen met vanilleroomijs

Schuif samen met jouw gasten aan tafel en geniet van een heerlijk drie gangen diner.

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet en salade.

Te reserveren van 10 tot 50 personen.

DINER

KIES & DEEL DRIE GANGEN

Houden jullie van enkele gerechten delen, maar kiezen jullie toch liever zelf het hoofdgerecht? Ga dan voor kies & deel. Het voor- en nagerecht is sharing en het hoofdgerecht kies je zelf! **€49,95**

Sharing voorgerecht

Proeverij bestaande uit een selectie van voorgerechten van onze menukaart

Hoofdgerecht, keuze uit:

- Gegrilde steak met pepersaus
- Low & slow smokey spareribs
- Op de huid gebakken zalmsteak met witte wijnsaus
- Gegrilde Halloumi met seizoen groenten, gepofte tomaat en chimichurri (v)

Sharing Dessert

Laat je verrassen door onze chefs en geniet van meerdere mini desserts

SHARING DINER DRIE GANGEN

Doorbreek de traditionele manier van dineren en geniet samen van meerdere gerechten per gang. Een informeel en gezellig diner, zonder keuzestress! **€51,50**

Sharing voorgerecht

Proeverij bestaande uit een selectie van voorgerechten van onze menukaart

Sharing hoofdgerecht

Brandrode rund steak, pulled pork, smokey spareribs, varkenshaasmedaillon, chickenwing & sour pickels.

Sharing Dessert

Laat je verrassen door onze chefs en geniet van meerdere mini desserts

Het sharing hoofdgerecht is uit te breiden met:

- Verse zalmsteak

€6,00

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet en salade
Te reserveren van 10 tot 50 personen.*

DINER

WALKING DINER

Een “Streetfood Walking Diner” is een informeel diner waarbij uw gasten zes kleine streetfood items uitgeserveerd krijgen. Deze items vormen samen een maaltijd.

- Carpaccio van huisgerookte Black Angus ribeye – met mosterdmayonaise, Manchego, cherrytomaat en rucola
- Bowl burrata & geroosterde pompoen
- Shot geroosterde tomaat-paprika soep met kaaskrokantje
- Boa bun buikspek met witte kool, wortel en bosui
- Saté van kippendij met satésaus, atjar krokante uitjes en kokos-limoen rijst
- Rundersteak met chimichurri, gegrilde groentes en krieltjes met rozemarijn en zeezout
- Dessert in een glaasje: citroen-meringue cheesecake

€51,50

Te reserveren vanaf 30 personen



NIENKE VAN DENDEREN





DENISE LEUVELD



ELZ FOTOGRAFIE



ELZ FOTOGRAFIE



MARIEKE DIJKHOF



ELZ FOTOGRAFIE

BUFFETTEN & BBQ

MEESTERBROUWERS BUFFET

Warme gerechten:

€37,95

- Varkensprocureur met honing-mosterd-tijm
- Gegrilde kippendij met citroen-knoflook-oregano
- Burnt ends- krokante buikspek met BBQ glaze
- Garnalenspies met gegrilde seizoensgroenten
- Kikkererwten kokos curry met naanbrood (v)
- Roseval aardappeltjes (v)
- Verse friet (v)
- Sperziebonen met citroen en olijfolie (v)

Koude gerechten:

- Parmaham met meloen
- Groene salade met tomaat, mozzarella en basilicum (v)
- Pasta pesto salade (v)
- Stokbrood met knoflooksaus, kerriemayonaise en kruidenboter (v)

Te reserveren vanaf 30 personen



FOTOTIME TIM BAKKER

MAAIKE HOGEBRUG



Op zoek naar een originele aanvulling op je diner of feestavond? Zie pagina 11.

BUFFETTEN & BBQ

GRILLMASTER CLASSICS BBQ-BUFFET

Met onze Smokin' Beerbarrels en BBQ grillwiel verzorgen wij een heerlijk BBQ buffet. Onze Grillmaster bereidt de lekkerste low & slow BBQ-gerechten op onze smoker. Bij slecht weer serveren we het buffet binnen en bereiden we de gerechten vanaf onze asado.

€42,25

Warme gerechten:

- Mini Black Angus burgers & Vega burgers (v)
- Smokey spareribs
- Low & slow pulled pork
- BBQ chicken
- Warm gerookte zalm met groenten
- Kikkererwten kokos curry met naanbrood (v)
- Verse friet (v)

Koude gerechten:

- Zoet-zure koolsalade (vegan)
- Krielsalade (vegan)
- Griekse rauwkostsalade met olijven en feta (v)
- Stokbrood met knoflooksaus, kerriemayonaise en kruidenboter (v)

Te reserveren vanaf 30 personen



BUFFETTEN & BBQ

PITMASTER BBQ

Ga voor het ultieme festival-gevoel en boek de **€49,95** Pitmaster BBQ. Live cooking vanaf onze smoker en kippengrill met de mooiste stukken vlees en heerlijke bijgerechten! Kortom: één groot BBQ festijn!

Smoker:

- Entrecote aan stuk
- Warmgerookte zalm met gamba's
- Krokante buikspek
- Black Angus burger
- Vega burger (v)
- Gegrilde Halloumi - met gegrilde groentes, gepofte tomaat en chimichurri (v)

Kippengrill:

- Roasted chicken

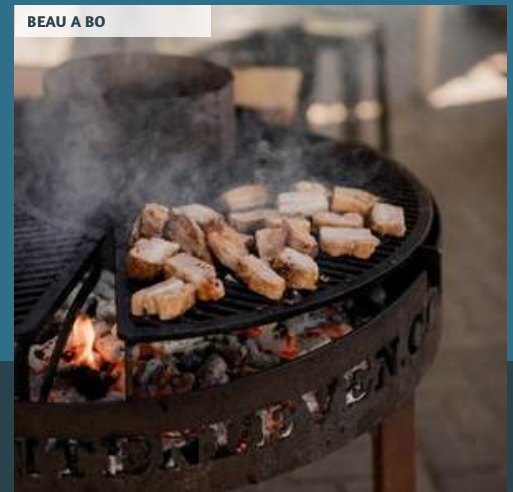
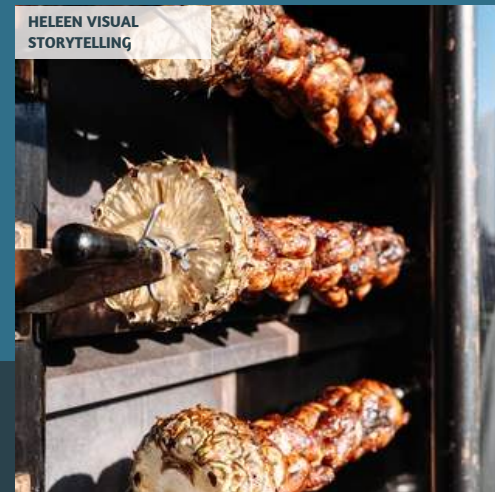
Warme gerechten:

- Aardappel gratin taartje (v)
- Verse friet (v)

Saladebar/bijgerechten

- Grilled chicken pastasalade
- Griekse rauwkostsalade met olijven en feta (v)
- Krielsalade (vegan)
- Zoet-zure koolsalade (vegan)
- Stokbrood met knoflooksaus, kerriemayonaise en kruidenboter (v)

*Te reserveren vanaf 40 personen.
Enkel te boeken van maart t/m oktober*



UITBREIDINGSMOGLIJKHEDEN BUFFETTEN

Alle buffetten/BBQ's kunnen worden uitgebreid met een extra bijgerecht of dessert.



Bijgerechten:

- Carpaccio van Black Angus ribeye

€4,45

Dessert buffetten:

- Mini-desserts buffet
- IJstaarten & bavarois buffet

€10,50

€11,45

Desserts in glaasje (keuze uit maximaal 2 smaken):

- Mango panna cotta
- Tiramisu Mousse
- Crème brûlée
- Citroen-meringue cheesecake

€6,50

€6,50

€6,50

€6,50

FEEST

ALL-IN FEESTARRANGEMENT (4 UUR)

De Twentse Bierbrouwerij Proeflokaal is dé perfecte locatie voor een fantastisch feest.

€44,95

4 uur onbeperkt dranken

- Gehele bierassortiment van de Twentse Bierbrouwerij
- Huiswijnen
- Frisdranken
- Koffie en thee
- Twents Kuiernat, Twents Zwiegolie en Jagermeister
- Jonge- en oude jenever
- Dropshot en boswandeling
- Port, Sherry, Vermouth, Apfelkorn, Vieux
- Bacardi



Op zoek naar een originele aanvulling op je diner of feestavond? Zie pagina 11.

Twentse borrelplanken op tafel

- Gemengde nootjes
- Jonge kaas en Twentse droge worst
- Twents bierbostelbrood met kruidenboter en knoflooksaus

3 rondes met warme bittergarnituur:

- Rundvlees bitterballen
- Butterfly shrimps
- Crispy chicken bites
- Chili cheddar cheese nuggets
- Mini loempia's (v)
-

1 ronde met koude hapjes:

Broodje met filet americain, Broodje met brie & walnoot, Schuitje met gerookte zalm, Kipsaté aan stokje met wasabi-saus en yuzu, Balletje gehakt, Carpaccio wrap en Gevuld eitje



Te reserveren vanaf 30 personen



FEEST

ALL-IN FEESTARRANGEMENT DELUXE (4 UUR)

Wil jij jouw feest naar een hoger niveau tillen? Kies dan voor ons Deluxe Feestarrangement en geniet van nét dat beetje extra luxe en verwennerij!

€57,50

Onbeperkt dranken

- Gehele bierassortiment van de Twentse Bierbrouwerij
- Huiswijnen
- Frisdranken
- Koffie en thee
- Twents Kuiernat, Twents Zwiegolie en Jagermeister
- Jonge- en oude jenever
- Dropshot en boswandeling
- Port, Sherry, Vermouth, Apfeln, Vieux
- Bacardi

Borrelplanken deluxe op tafel

- Gemarineerde olijven, diverse vleeswaren, brie, manchego, mosterd-dille kaas en oude kaas

2 rondes met warme bittergarnituur:

- Rundvlees bitterballen
- Butterfly shrimps
- Crispy chicken bites
- Chili cheddar cheese nuggets
- Mini loempia's (v)

1 ronde met koude hapjes:

Broodje met filet americain, Broodje met brie & walnoot, Schuitje met gerookte zalm, Kipsaté aan stokje met wasabi-saus & yuzu, Balletje gehakt, Carpaccio wrap en Gevuld eitje

Midnight snack: keuze uit:

- Yakitori sate (2 stokjes) met met sesamzaad en bosui
- Mini Twents Black Angus Beef Burger met cheddar (30g)

Latenight snack:

Puntzak met verse frites en mayonaise

Te reserveren vanaf 30 personen

FEEST

UITBREIDINGSMOGEЛИKHEDEN FEEST

Late-night snack

Vul het arrangement aan met een late-night snack, zodat uw gasten het feest verlaten met een gevulde maag!

- Puntzak met verse frites en mayonaise **€4,00**
- Chili cheese nacho's met Pulled Pork, guacamole en sour cream **€5,65**
- Pulled Pork met American coleslaw en BBQ-saus op een zachte brioche (55g) **€6,85**
- Mini Black Angus Beef Burger met cheddar (30g) **€7,75**
- Saté indonesian-style (2 stokjes) met pindasaus, kroepoek en atjar **€7,75**
- Vietnamese loempia met chilisaus **€3,25**

Gin-tonic bar

Maak jouw feest compleet met een gin-tonic bar. Stel je eigen gin-tonic samen en de cocktailshaker doet de rest. Deze bar is een extra beleving aan jouw feest!

- Gin-tonic bar incl. cocktailshaker, glass freezer, garnituren, 2 soorten gin's en 2 soorten tonic's. **€335**
- Minimale afname 100 GT's **€650**

Het is ook mogelijk om cocktails te serveren i.p.v. GT's.

DJ-booth

Heb je zelf een DJ geboekt en nog op zoek naar een DJ-booth? Wij verhuren onze DJ-booth inclusief moving heads voor €250,-

Neem contact met ons op voor de beschikbaarheid en een sfeerimpressie!

LET THE PARTY BE-GIN



TALES OF TOMORROW



MADE BY MERLIN

PAKHUIS

RUIMTES

HET PROEFLOKAAL

Het Proeflokaal zit gevestigd bij de bierbrouwerij. Het Proeflokaal is ons restaurant en is 5 dagen per week geopend voor onze gasten. Deze ruimte is niet exclusief af te huren. Uiteraard is het mogelijk om een tafel te reserveren. Dit kan zowel online als telefonisch.

RUIMTES

HET KETELPLEIN

Het Ketelplein ligt centraal in ons pand. Het beschikt over een eigen bar en heeft zicht op onze open keuken. Deze wordt gebruikt als verlengstuk van ons restaurant maar is ook te reserveren voor borrels, verjaardagen, jubilea's en andere kleinschalige partijen. Vanaf 30 personen is het Ketelplein exclusief af te huren.

Capaciteit: tot 45 personen afhankelijk van opstelling

RUIMTES

HET LAGERHUIS

Het Lagerhuis is gesitueerd aan de achterkant van het pand en heeft uitzicht op de vijver. De ruimte beschikt over een eigen ingang, terras en is eventueel afsluitbaar middels glazen deuren. Het Lagerhuis is perfect voor private dining, recepties en feesten.

Capaciteit: tot 100 personen afhankelijk van opstelling

RUIMTES

HET PAKHUIS

Het Pakhuis is de perfecte ruimte voor uw besloten feest, zakelijke bijeenkomst of bruiloft! De oude details in combinatie met stoere accenten zorgen voor een prachtige entourage. Het Pakhuis beschikt over twee eigen terrassen die bereikbaar zijn via openslaande deuren. De ruimte is voorzien van een vide, bereikbaar via een trap. Net zoals de begane grond beschikt de vide ook over een bar.

Capaciteit: tot 250 personen afhankelijk van opstelling



CONTACT

ROUTE

Wij hebben een prachtige locatie aan de Haaksbergerstraat 51 in Hengelo. De locatie beschikt over voldoende parkeerplekken, is gelegen in een groen gebied en voorzien van alle gemakken en de nieuwste faciliteiten.

Auto:

De locatie ligt op slechts enkele seconden afstand van afslag Hengelo-Zuid (bereikbaar via A35 en A1).

Openbaar vervoer:

Iedere 30 minuten rijdt er een bus (Arriva Bus 53) vanaf Centraal Station Hengelo naar de Twentse Bierbrouwerij (bushalte Vockersweg). De rit neemt slechts 5 minuten in beslag en de bus stopt aan de overkant van de straat.

PARKEREN

Wij beschikken over een eigen parkeerplaats met 80 parkeerplekken. Wanneer deze parkeerplaats vol staat, vragen wij u om te parkeren op de parkeerplaats van Thales. Sla rechts af bij afslag 'High Tech Systems Park Zuid'.

De parkeerplaats ligt op loopafstand van de Twentse Bierbrouwerij.

NEEM CONTACT MET ONS OP!

Adresgegevens:

Twentse Bierbrouwerij Proeflokaal
Haaksbergerstraat 51
7554 PA Hengelo, Overijssel

Contactgegevens

T: +31 74 250 0681
E: info@twentsebierbrouwerij.nl
W: www.twentsebierbrouwerijproeflokaal.nl

REVIEWS

”

PERSONEELSFEESTJE

Dit was de locatie van ons personeelsfeest. Mooie plek, keurige en vriendelijke bediening. Heerlijk gegeten en gedronken. Activiteit extern geregeld door de Twentse Bierbrouwerij, ook erg leuk! Er valt veel te bespreken en te regelen voor een personeelsfeest, aanrader!

ZAKELIJKE BIJEENKOMST

De Twentse Bierbrouwerij heeft een prachtige ambiance en stijl, is goed bereikbaar en de verzorging van het event dat we er hadden perfect! Deze locatie is heel geschikt voor een (zakelijk) event of feestje. De communicatie in de aanloop verliep vlot en correct, de verzorging van bediening was top en het eten heerlijk! Al met al een aanrader.

FEEST

Geweldige kick-off van de feestdagen. Vanuit online marketingbureau Team Nijhuis hebben wij hier een besloten feest georganiseerd en dat was ontzetten goed geregeld. Heerlijk eten, goede bieren en goede service. Overleggen was ontzettend makkelijk en met onze eigen invulling van het entertainment hebben we er een super feest van gemaakt!

MIJKE DERKS



TWENTSE BIERBROUWERIJ

PROEFLOKAAL