

A person is seen from the back, holding a tall, elegant glass of golden beer with a thick head of foam. They are looking out of a window at a busy city street with multi-story buildings and a crowd of people. The scene is captured in warm, golden light, suggesting late afternoon or early morning. The text is overlaid on the left side of the image in a large, white, sans-serif font.

**We're  
people  
with  
simple  
tastes,  
as long  
as it's  
simply  
the best**



**WORKSHOPS  
& TEAMBUILDING**



*Experience a great day with your team.*



*Any manager knows the importance of team building. It's a great way to strengthen relationships inside your team and create a better work environment.*



Add herbal extracts with the help of our experts. What's the best combination?



**ENG** - *Bruges Beer Experience* is all about learning all there is to know about beer in an interactive way. But for your company, we're happy to go the extra mile. After your personal museum tour, you can take part in our team quiz. Meanwhile, let our experts advise you in a private tasting session. By way of a final crowning moment, you can even learn to pour the perfect beer.

Each of our team building sessions is tailor-made to your company. We'll be more than happy to discuss what we can do for your team.

**FRA** - Le but d'une visite au *Bruges Beer Experience* est d'apprendre de manière interactive tout ce qu'il faut savoir sur la bière. Mais nous serons ravis d'aller plus loin pour votre société. Après votre visite du musée, vous pouvez participer à notre quiz en équipes. Ensuite, laissez-vous conseiller par nos experts lors d'une session de dégustation privée. Enfin, en guise de cerise sur le gâteau, vous pouvez même apprendre à servir la bière parfaite.

Chacune de nos sessions de team building est créée sur mesure pour l'entreprise concernée. Nous serons enchantés de voir avec vous ce que nous pouvons faire pour votre équipe.

**ESP** - En *Bruges Beer Experience*, nuestro objetivo es enseñar todo lo relativo a la cerveza de una forma interactiva. Pero para tu empresa, estaremos encantados de ir más allá. Después de una visita al museo personalizada, puedes participar en nuestro concurso por equipos. Mientras tanto, déjate asesorar por nuestros expertos durante una sesión de degustación privada. Incluso puedes aprender a tirar la cerveza perfecta como experiencia culminante.

Cada una de nuestras sesiones de team building está hecha a medida para tu empresa. Estaremos encantados de ver qué podemos hacer para tu equipo.

# TASTING AREA

---





# LET'S HAVE A BEER



You can't really say you've been 'in Bruges' without having had at least one beer at *Bruges Beer Experience*. We offer a selection of 16 beers on tap, carefully chosen to include every type of fermentation. Once you've decided on which beer to taste, you can further indulge in a pairing of local cheeses and Bruges-style rusk biscuits. There's also a beer library for you to explore, or you can put your feet up in our cosy seating area.

Have a beer and share the love with us! Because this is the place to get passionate about beer.

**ENG** - Our tasting area is located on the first floor of a beautiful heritage building, in the historical heart of the city. Every day, our tasting staff welcomes hundreds of visitors from across the world in a genial, relaxed atmosphere. The high tables in our seating area also provide a marvellous view of Bruges's Market Square.

With a total of 168 seats, our tasting area can accommodate large groups of people. Are you looking to organise a special tasting for your own group? Get in touch with us and we'll be happy to tell you about our various arrangements.



**FRA** - Notre zone de dégustation est située au premier étage d'un magnifique bâtiment patrimonial, dans le cœur historique de la ville. Chaque jour, notre personnel de dégustation accueille des centaines de visiteurs du monde entier dans une ambiance conviviale et décontractée. Les tables hautes de notre coin salon offrent également une vue magnifique sur la Grand-Place de Bruges.

Avec ses 168 sièges, notre zone de dégustation peut accueillir des groupes de taille considérable. Vous souhaitez organiser une dégustation tout spécialement pour votre groupe? Contactez-nous et nous vous présenterons nos différentes formules.

**ESP** - Nuestra área de degustación está situada en la primera planta de un magnífico edificio patrimonial en el corazón histórico de la ciudad. Cada día, nuestro personal de degustación da la bienvenida a cientos de visitantes del mundo entero en un ambiente agradable y relajante. Desde las mesas altas de nuestra zona de asientos tendrás unas vistas maravillosas de la Plaza Mayor de Brujas.

Con su total de 168 asientos, nuestra área de degustación puede acomodar grupos grandes. ¿Quieres planificar una degustación especial para tu grupo? Ponte en contacto con nosotros, y estaremos encantados de explicarte las distintas posibilidades.





R  
RODENBACH  
CLASSIC

BRUGGE  
Tripel

ESTAMINE  
5.2  
LAGE BOTTLED

AR  
L



# TAPMASTER

**ENG** - There are many different systems for serving beer on tap. One perhaps more innovative than the other. But the one that takes the crown is the Tapmaster. This system ensures our beer is constantly cooled from keg to line. The result is an absolutely perfect draft of the highest quality.

Pure craftsmanship...

**FRA** - Il existe de nombreux systèmes pour servir de la bière à la pression. Certains sont plus innovants que d'autres, mais le plus ingénieux est sans conteste le Tapmaster. Grâce à ce système, notre bière est constamment refroidie, du fût à la ligne. Résultat : un tirage absolument parfait, pour une dégustation de qualité supérieure.

Le savoir-faire à l'état pur...

**ESP** - Existen muchas formas distintas de servir cerveza de barril, y unas son quizás más innovadoras que las otras. Pero el mejor método es sin duda el Tapmaster. A través de este sistema, aseguramos que la cerveza se mantenga refrigerada constantemente desde el barril hasta el conducto. Resultado: una cerveza tirada a la perfección y de la más alta calidad.

Artesanía en su más puro estado...



*Like the museum, the tasting area provides an interactive experience for our visitors.*

**Ours isn't just a bar, it's a tasting area. Here's why. We only serve beer in 15cl tasting glasses. We're not being mean, we just want to allow you to sample several types of beer. Our professional bar staff will happily advise you by explaining the differences in taste, colour and origin. Kind of makes it more interesting already, right?**

**ENG** - We kind of believe tasting involves more than just drinking. Once you've chosen your beer, you should take in its colour and its smell. Take that moment for a first, leisurely sip. Assess it, compare it to other beers. Taste again. Sample your beer. And soak in our marvellous view of Bruges's Market Square while you're at it.

Our tasting area is open to visitors throughout the year - even without a museum ticket.

**FRA** - La dégustation est une véritable expérience qui va bien au-delà du simple fait de boire. Lorsque vous avez choisi votre bière, laissez-vous pénétrer par sa couleur et ses arômes. Ensuite, prenez tranquillement une première gorgée. Évaluez-la, comparez-la à d'autres bières. Prenez une nouvelle gorgée. Goûtez votre bière. Et profitez-en pour vous imprégner de notre vue splendide sur la Grand-Place de Bruges.

Notre zone de dégustation est accessible aux visiteurs toute l'année - même sans billet d'entrée pour le musée.

**ESP** - Para nosotros, la degustación implica mucho más que un simple sorbo. Una vez que has elegido tu cerveza, huélela y observa cuidadosamente su color. Después, toma el primer sorbo, sin prisas. Evalúala y compárala con otras cervezas. Pruébala de nuevo. Se trata de degustar realmente la cerveza. Y mientras tanto, disfruta de las maravillosas vistas de la Plaza Mayor de Brujas.

Nuestra área de degustación está abierta al público durante todo el año, incluso para aquellos que no tengan una entrada al museo.

# LAMBIC LAND

Beer lovers sometimes refer to Belgium as 'Lambic Land', because of its splendid lambic beers, which you won't find anywhere else in the world. So yes, lambic is a pretty big deal, especially since it's used as the basis for other beers like 'geuze' and 'kriek'. But what if we told you that *Bruges Beer Experience* has something even more exclusive on offer?

**ENG** - All year through, we serve old lambic on tap, from the prestigious 'Boon' brewery in Lembeek. You might notice the beer tap has a special nozzle. It's been perforated with 18 little holes in order to build enough pressure for an essentially 'flat beer' to be served with a nice collar.

As this particular beer is only available in a handful of places across the globe, you might want to seize the opportunity of tasting it here...

**FRA** - Tout au long de l'année, nous servons du vieux lambic à la pression, provenant de la prestigieuse brasserie 'Boon' à Lembeek. Vous constaterez peut-être que la buse de la pompe à bière n'est pas tout à fait ordinaire. Elle a été perforée de 18 petits orifices, de manière à produire suffisamment de pression pour pouvoir servir avec un beau col de mousse une bière qui est pourtant pratiquement 'plate'.

Ne manquez pas l'occasion de goûter cette bière particulière, car elle n'est proposée que par une poignée d'établissements à travers le monde...

**ESP** - Durante todo el año, servimos cerveza lambic vieja de barril de la prestigiosa cervecería 'Boon', establecida en el pueblo de Lembeek. Fíjate en la forma curiosa del grifo. Tiene 18 pequeños agujeros para poder acumular suficiente presión para que una cerveza prácticamente 'sin gas' pueda servirse con una buena espuma.

Como esta cerveza única solo se puede encontrar en contados sitios por todo el mundo, no lo dudes y aprovecha la ocasión para probarla aquí...



# ENJOYMENT CREATES THE MOST MEMORABLE EXPERIENCES



Abbey and Trappist beers:  
a taste of heaven in every drop



## LET'S DISCOVER

**ENG** - Our collection boasts over 3.000 different and unopened beer bottles from all over the world, 800 TV adverts, 600 vintage picture frames, and 500 unique beer cans. Not impressed? How about exploring our handcrafted vintage microbrewery or brewing your own beer with our virtual brewing game? Go on, what are you waiting for? Hop to it!

**FRA** - Notre collection compte plus de 3000 bouteilles de bière différentes et non ouvertes provenant du monde entier, 800 spots publicitaires télévisés, 600 cadres-photos anciens et 500 canettes de bière uniques. Il en faut plus pour vous impressionner? Que diriez-vous d'explorer notre microbrasserie artisanale ancienne, ou de brasser votre propre bière à l'aide de notre jeu de brassage virtuel? Qu'attendez-vous? Ne manquez pas cette occasion en orge!

**ESP** - La colección de nuestro museo cuenta con más de 3000 botellas de cerveza sin abrir de todos los confines del mundo, además de 800 anuncios de televisión, 600 capturas de películas vintage y 500 latas de cerveza únicas. ¿Te deja indiferente? ¿Qué te parece explorar nuestra microcervecería vintage artesanal o elaborar tu propia cerveza con nuestro juego de elaboración de cerveza virtual? ¿Venga, qué estás esperando? ¡Ven y pruébalo!



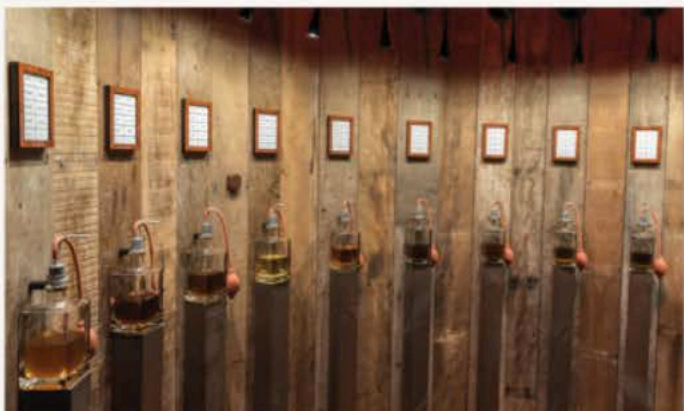
# MUSEUM

---









When exploring the world of beer, there's no better place to start than the basics: water, malt, hops, yeast and herbs. At *Bruges Beer Experience*, you'll learn all there is to know about these five central ingredients.

**ENG** - There's more to beer than mixing barley and water. In fact, there's loads of different ingredients to choose from. Can you smell the difference between bitter and floral hops? Take a minute to sample a pilsner malt or a deeply roasted malt. Not to mention all of the other herbs and aromas that go into making a brilliant brew.

At *Bruges Beer Experience*, it's all about triggering your senses.

**FRA** - La bière n'est pas qu'un mélange d'orge et d'eau. Le choix d'ingrédients possibles est même très varié. Pour vous en rendre compte, essayez de sentir la différence d'odeur entre les houblons amers et floraux, ou prenez une minute pour comparer un malt Pilsener et un malt torréfié. À cela s'ajoutent encore les herbes et arômes qui peuvent contribuer à créer une bière exceptionnelle.

Au *Bruges Beer Experience*, tout est pensé pour stimuler vos sens.

**ESP** - La cerveza es mucho más que una mezcla de cebada y agua. De hecho, se puede elegir entre un montón de ingredientes diferentes. ¿Puedes oler la diferencia entre lúpulo amargo y lúpulo floral? Toma un momento para probar una malta de pilsner y una malta tostada. Por no mencionar todos los demás aromas y hierbas que se usan para elaborar una cerveza excelente.

¡En *Bruges Beer Experience* queremos activar todos tus sentidos!



BRUGGE TRIPEL CORNET CAROLUS  
La Trappe TRAPPIST Duvel Affligem  
CHIMAY STREIN BRUGGE



BEA



WICARS

WIKI BEER  
BOON  
GRANDS OUBLAGES



**WE DON'T  
WANT TO SOUND  
COCKY BUT SINCE  
THERE'S ONLY  
365 DAYS  
IN A YEAR,  
YOU MIGHT  
WANT TO  
BOOK TODAY!**

**📍 ADDRESS**

Breidelstraat 3, 8000 Brugge, Belgium

**📞 PHONE**

+32 50 69 92 29  
+32 496 76 45 54

**✉️ E-MAIL**

[info@mybeerexperience.com](mailto:info@mybeerexperience.com)

**🌐 WEBSITE**

[www.mybeerexperience.com](http://www.mybeerexperience.com)

**🕒 OPENING HOURS**

7 days a week  
*Closed on Christmas and New Year's Day*

Museum: 10 am to 6.30 pm  
Entry until 1 hour prior to closing  
Bar/Shop: 10 am to 6.30 pm