

Die Agenda über unsere Anlässe rund um Wine and Dine wird laufend aktualisiert.  
Ihre Reservation nehmen wir gerne telefonisch oder per E-mail entgegen:

056 201 44 00 / E-mail [zumbaeren@smile.ch](mailto:zumbaeren@smile.ch)

## Top - Special

### Champions – League der Top Weine



#### Spielregeln:

Die Weine werden jeweils am 1. des Monats in unsere Weinausschankanlage eingespannt.

“Es hät so lang’s hät“

Die Weine können als Schluck 1,2cl., ½ dl oder 1 dl probiert und getrunken werden.

#### Spielplan für die Champions - League der Top Weine

##### September 2010:

In Vorbereitung

##### Oktober 2010:

In Vorbereitung

##### November 2010:

In Vorbereitung

21. September 2010

## Wildsaison

Start der Wildsaison im Bären

22. Oktober 2010

## CH Wein und Rüsler Trüffel - Abend



### CH Weine und Rüsler Trüffel Abend 2009

An diesem Abend demonstrieren wir, wie unser Trüffelhund auf die Jagd nach den schwarzen Aargauer Rohdiamanten geht.

Unsere Küchenbrigade kreiert 5 Gänge rund um die schwarzen Knollen.

Als Höhepunkt servieren wir ihnen dazu die besten CH - Weine aus unserem Keller – die ich gerne mit Leidenschaft persönlich kommentieren werde.

Preis: 160.- Fr pro Person alles inklusive  
Beginn: 19.15 zum Apèro in unserem Weinkeller

29. und 30. Oktober 2010

## Aargauer Wein- und Geniesserfestival 2010



Auch in diesem Jahr findet wieder das Aargauer Wein- und Geniesserfestival statt.

Weitere Informationen und Details finden Sie auf der Homepage des Aargauischen Weinbauverbandes. [www.aargauer-weine.ch](http://www.aargauer-weine.ch)

Und für die besten Plätze bitte so rasch als möglich reservieren unter [weinfestival@aargauer-weine.ch](mailto:weinfestival@aargauer-weine.ch)

5. November 2010

## Shiraz - Anlass



### Das Beste vom Shiraz mit und ohne Cabernet aus Australien

Eine ähnlich hochkarätige Degustation wird es sicher nicht mehr so schnell wieder geben.

Wir treffen uns um 19.00 Uhr zum gemütlichen Apèro  
anschliessend werden 12 verschiedene Flaschen entkorkt.

Verschiedene Top Jahrgänge Grange, die Kult Weine: Hill of Grace, Astor, Black Label, Block 6, Amon Ra, und die Raritäten von Penfolds Bin 204 Block 12 (werden nur in Ausnahme Jahren Produziert, es kamen 18 und 19 Flaschen in die Schweiz) ...

Die Bären Küche sorgt sich wie immer um das persönliche Wohl.

Reservation bis 30. September ins Museum Bären, unter:  
[zumbaeren@zumbaeren.ch](mailto:zumbaeren@zumbaeren.ch) oder unter 061 201 44 00 mit Angabe der Rechnungsadresse

Achtung es hat nur 12 Plätze  
Bestätigung folgt mit Rechnung ab Ende August  
- definitiv wird es nach Zahlungseingang

Preis: 380.- Fr pro Person Mineralwasser, Wein und Essen  
Beginn: 19.00 zum Apèro

31. Dezember 2010

## Silvester Gala 2010 im Bären Birmenstorf

Zum Jahreswechsel werden unsere Lehrlinge nochmals tüchtig gefordert, wenn sie für unsere Gäste das Gelernte zum Besten geben! Der Chef verzichtet an diesem Abend auf seinen üblichen «Senf» – der Bären gehört dann exklusiv dem Koch-Nachwuchs in der Küche und dem Restaurations-Nachwuchs im Service.

Geniessen Sie einen unterhaltsamen und genussreichen Silvesterabend bei uns – und lassen Sie sich von den Künsten unserer Jüngsten überraschen.

Das Silvester-Menü und weitere Details finden Sie – sobald bekannt - auf unserer Homepage bei den Anlässen.

19. Dezember 2010 – 4. Januar 2011

## Betriebsferien 2010





# Agenda

## In Planung und Arbeit

Lassen Sie sich überraschen.

### Auf Anfrage

## Einmal etwas Besonders

Suchen Sie das Besondere für Ihren privaten oder Ihren Firmenanlass, ein spezielles Meeting, ein Seminar mit Pep oder das. ausgefallene Weihnachtsessen?

Dann fragen Sie uns, oder sehen Sie auf unserer Homepage unter „Dauer-Specials“ nach.