



OKTOBER 2014

Reservierungen unter
061/913 02 70



INFOS

Dieser Newsletter wird nicht korrekt
angezeigt?

[Hier klicken](#)

Sie wollen unseren kostenlosen
Newsletter nicht mehr erhalten?

[Hier klicken](#)

SAUS & BRAUS IN DER ALTEN BRENNEREI

Samstag 25. Oktober ab 18.00 Uhr

Wie jedes Jahr mit Essen, Trinken, Information und Kontakt:
Der Abend wird musikalisch von Flugmodus begleitet.
Personen ohne Gönnerausweis bezahlen Fr. 70.- pauschal



SCHWARZBUEBE-BIER AN DER FEINMESSE BASEL

Donnerstag 30. Oktober bis Sonntag 2. November

Das Restaurant ‚alte Brennerei‘ ist in dieser Woche bis Donnerstag 6. November geschlossen!

An der Feinmesse Basel präsentieren wir nebst unseren Klassikern
(Weiss/Gold/Rosso/Schwarz)
unsere neuen Spezialbiere wie
Brownie mit Rauchmalz
Feigen/Honig Bier
Himmlisch mit Weihrauch
Indian Pale Ale

zudem stellen wir das erste Produkt unserer Saft Serie vor.
Quitten Saft 100% naturrein und alkoholfrei, uperisiert, der Durstlöcher für heisse Zeiten.
Kann zur kalten Jahreszeit auch heiss getrunken werden,
oder eignet sich auch vorzüglich für Drinks und Eigenkreationen.
Unser Koch Lars Klotz zeigt am Stand erstmals seine Produkte und Leckereien Delikatessen.