

Brennabende 2023

ALL-INCLUSIVE-GENUSSPAKET

Unsere Termine zum Live-Brennen
„in der Destille“ mit Arno Dirker



10. November 2023
17. November 2023
24. November 2023
02. Dezember 2023
15. Dezember 2023

- **Cocktailempfang** in der Destille
- **5-Gang Brenner-Gourmetmenü** mit BEHLs traditionellem Gänsebraten im Hauptgang
- **die passenden Brände** zu den einzelnen Menügängen
- **Brennvorführung** an der Destille
- **Schnaps-Probierbuffet** mit Arno Dirker nach dem Hauptgericht bis zum Dessert
- unsere Tischweine, Schlappeseppel Bier, alkoholfreie Getränke, Espresso & Kaffee **inklusive bis 24:00 Uhr**

Genießen Sie ALL INCLUSIVE GENUSS pur!

110,00 € pro Person ohne Übernachtung

Auch als Arrangement buchbar:

173,00 € pro Person im Doppelzimmer Comfort
178,00 € pro Person im Doppelzimmer Premium
188,00 € pro Person in der Brennersuite
195,00 € im Einzelzimmer

AKTUELLE TERMINE 2023

28.10. **Gänse-Opening**

DER HIGHLIGHT-STARTSCHUSS IN DIE GÄNSEZEIT

10.+17.+24.11. **Gänse-Brennabend**
ALL-INCLUSIVE GENUSSPAKET

02.+15.12. **Gänse-Brennabend**
ALL-INCLUSIVE GENUSSPAKET

25.+26.12. **BEHLs festliche**
Weihnachts-Menüs

31.12. **7-Gang Koch-Highlight**
Silvester

27.01.24 **Brennabend**
ALL-INCLUSIVE GENUSSPAKET

10.02.24 **Brennabend**
ALL-INCLUSIVE GENUSSPAKET

02.03.24 **Elsass-Genuss-Abend**
ALL-INCLUSIVE GENUSSPAKET
Aperitif im Weinkeller, 4-Gänge Gourmetmenü,
Mineralwasser, Softgetränke, Bier, Tischweine



Behl's Genusshotel im Brennhaus
Krombacher Str. 2, 63825 Blankenbach
Telefon: 06024 4766 | Telefax: 06024 5766
E-Mail: info@behl.de

HERZLICH WILLKOMMEN BEI FAMILIE BEHL



GENUSS IM HERBST & WINTER 2023

... Brennabende

... Knusprige Bauernenten

... Gänse-Opening am 28. Oktober
& Beginn der Gänsezeit



WWW.BEHL.DE

BEHL's
GÄNSE-OPENING
am 28. OKTOBER 2023

Der beliebte Startschuss
in die Gänsezeit!

Am 28. Oktober starten wir in die Gänsezeit
mit unserem Special-Event „Gänse-Opening“

Es erwartet Sie ein Abend der
besonderen Art:

Exklusiver Empfang mit Aperitif und
ausgesuchtem Fingerfood in unserem Weinkeller
mit akustischer Unterhaltung ab 18:00 Uhr

Genießen unseres Traditionellen 4-Gang
Gänsemenus ab 19:30 Uhr

Kaiserschmarrn aus der Riesenpfanne

All-Inclusive-Genuss mit Tischweinen,
Schlappeseppel Bier, alkoholfreien Getränken,
Espresso & Kaffee - ALL-INKLUSIVE bis 23:00 Uhr

125,00 € pro Person



Arrangementpreise Gänse-Opening:

158,00 € pro Person im Doppelzimmer Comfort

163,00 € pro Person im Doppelzimmer Premium

173,00 € pro Person in der Brennersuite

180,00 € im Einzelzimmer



BEHL's
GÄNSEMENÜ 2023

Buchbar im November und Dezember

Ikarimi Lachs

Teriyaki Sauce, Rosé Ingwer, Salatrose

Trüffelpaggetti

Trüffelschaum, gehobelter Trüffel aus Alba

Ofenfrischer knuspriger Gänsebraten

mit glasierten Maronen, Bratapfel-Birne,
Apfelrotkohl und hausgemachten Klößen

Süße Verführung

aus unserer Pâtisserie

69,00 € pro Person

ohne Trüffelpaggetti 62,00 € pro Person

Täglich ab 29.10.23

Ofenfrische Bauerngänse

mit glasierten Maronen, Bratapfel-Birne,
Apfelrotkohl und hausgemachten Klößen
39,00€ pro Portion

BEHL's
**TRADITIONELLES
GÄNSEMENÜ**

Buchbar im November und Dezember

Marinierter Feldsalat

an Sherryessig und Walnussöl
mit gebratenen Schinkenstreifen

Crèmesüppchen

vom Hokkaido- und Muskatkürbis
mit Steierischem Kürbiskernöl und Kürbiskernen

Ofenfrischer knuspriger Gänsebraten

mit glasierten Maronen, Bratapfel-Birne,
Apfelrotkohl und hausgemachten Klößen

Beschwipste Kahlgrundzweitschgen

mit Bourbon-Vanilleis crème
und Champagnerschäum

59,00 € pro Person

ohne Suppe 55,00 € pro Person