

Brennabende 2023

ALL-INCLUSIVE-GENUSSPAKET

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



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

- Cocktailempfang in der Destille
- 5-Gang Brenner-Gourmetmenü
- die passenden Brände zu den einzelnen Menügängen
- Brennvorführung an der Destille
- Schnaps-Probierbüffet 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!

105,00 € pro Person ohne Übernachtung

Auch als Arrangement buchbar:

168,00 € pro Person im Doppelzimmer Comfort

173,00 € pro Person im Doppelzimmer Premium

183,00 € pro Person in der Brennersuite

190,00 € im Einzelzimmer

ZZGL. 5 € PRO PERSON IM NOV + DEZ
ZU DEN GÄNSE-BRENNTERMINEN

AKTUELLE TERMINE 2023

06.10. **Brennabend**
ALL-INCLUSIVE GENUSSPAKET

14.10. **Winzer-Gourmet-Abend**
MIT WEINGUT RUDOLF MAY AUS FRANKEN

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

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



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



GENUSSMOMENTE

IM JAHR 2023

SOMMER GENIESSEN
im Destillengarten

BRENNABEND TERMINE
mit Arno Dirker

WINZER-GOURMETABEND
mit Spitzenweingut May aus Franken



WWW.BEHL.DE



WINZER-GOURMETABEND MIT WEINGUT MAY

am 14. Oktober 2023

Zwei Köpfe. Eine Leidenschaft. Silvaner.

Kein anderes Weingut in Franken hat in den letzten Jahren eine steilere Karriere hingelegt als das Weingut Rudolf May aus Retzstadt. Keiner hat dem Silvaner ein besseres, internationaleres, mineralischeres und charakterstärkeres Gesicht gegeben als Rudi und sein Sohn Benedikt.

Weingut Rudolf May. Das ist Leidenschaft.
Eine Leidenschaft für Silvaner.

Doch nicht nur das. Auch große Spätburgunder und Weltklasse Sekt gehören ins Portfolio. Alles in allem gehören die Weine zum Besten, was Franken zu bieten hat. Authentisch und mineralisch. Viel Leidenschaft und Akribie steckt in jeder Flasche.

LASSEN SIE SICH VERWÖHNEN MIT
SPITZENWEINEN VOM WEINGUT MAY
UND DEM PASSENDEN MENÜ

BEGINN 19:00 UHR

110 € pro Person

inklusive Empfangscocktail, sämtliche Weine während des Menüs, Mineralwasser, Espresso, 4-Gang Gourmetmenü

ARRANGEMENT

Winzer-Gourmet-Abend

von 14. – 15.10.2023 (1 Nacht)

Genießen Sie dieses besondere Arrangement anlässlich des Winzer-Gourmet-Abends

- Empfangscocktail
- Sämtliche Weine während des Menüs
- Mineralwasser, Espresso
- 4-Gang Winzer-Gourmetmenü
- Übernachtung im Doppelzimmer Comfort in BEHLs Genusshotel im Brennhaus
- Kahlgründer Landfrühstücksbuffet am nächsten Morgen mit einem Gläschen von BEHLs Privatcuvée Haussekt

168,00 € pro Person im Doppelzimmer Comfort

175,00 € pro Person im Doppelzimmer Premium

185,00 € pro Person in der Brennersuite

190,00 € im Einzelzimmer

Jeweils bei Belegung mit 2 Personen inkl. Empfangscocktail, sämtliche Weine während des Menüs, Mineralwasser, Espresso, 4-Gang Winzer-Gourmetmenü, Übernachtung und Frühstücksbuffet



MICHELIN Bib Gourmand

WIR SIND STOLZ ERNEUT MIT DEM MICHELIN BIB GOURMAND AUSGEZEICHNET WORDEN ZU SEIN!

„Der Bib Gourmand – oft gilt er noch als Geheimtipp, da er weniger bekannt ist als der sagenumwobene MICHELIN Stern. Der Award steht für das beste Preis-Leistungs-Verhältnis des Guide Michelin. Unsere Inspektoren verwenden ebenso viel Zeit wie Herzblut darauf, ihn zu finden, wie sie es beim Stern tun.

Gewürdigt werden frisch und sorgfältig zubereitete Gerichte, und das ganz unabhängig vom Küchenstil. Die Zubereitungen sind oft schlicht, ohne jeglichen Kompromiss bei Geschmack oder Qualität zu machen.“

