

500 BRENNABENDE – wir feiern Jubiläum!

Feiern Sie mit uns ein besonderes Jubiläum: Arno Dirker brennt zum 500. Mal live bei uns vor Ort in und an der Destille!

Los geht's um **18:00 Uhr** mit einem **exklusivem Empfang** im Weinkeller mit **Behl's leckerem Fingerfood & Dirker's Empfangcocktail**. Bei ausgelassener Stimmung und **Live-Musik** stimmen wir uns fröhlich auf den Abend ein. Ab **19:30 Uhr** genießen wir das **5-Gang Brennabend-Gourmetmenü** in unserer Destille und schwelgen gemeinsam mit Arno Dirker und Gerhard Behl in Erinnerungen. Wie immer wird live gebrannt und es gibt die **korrespondierenden Edelbrände zu den einzelnen Menügängen**. Insgesamt veranstalten wir 4 Jubiläums-Brennabende, um dieses besondere Ereignis in der Behl-Dirker-Geschichte gebührend zu feiern.

TERMINE ZUM 500. BRENNABEND-JUBILÄUM:

7. Februar 14. März 25. April 23. Mai



Exklusives DO-IT-YOURSELF-TASTING am Freitag:

TERMINE DO-IT-YOURSELF-TASTING:

6. Februar (Whisky) 13. März (Whisky) 24. April (Gin) 22. Mai (Gin)

Inklusivleistungen

- Exklusiver Empfang im Weinkeller mit Empfangcocktail, Fingerfood & Live-Musik
- 5-Gang Brennabend-Gourmetmenü
- 1 Edelbrand begleitend zu jedem Menügang
- Live-Brennvorführung an der Destille
- Edelbrand-Probierbüffet und Meet & Greet mit Arno Dirker
- Weine Behl Linie 1 - Cuvée Weiß & Rot, Schlappeseppe Bier, alkoholfreie Getränke, Espresso, Kaffee
- 1 Übernachtung in der gewählten Zimmerkategorie
- 1 Flasche Mineralwasser auf Ihrem Zimmer
- Kahlgründer Landfrühstücksbüffet

GENIESSEN SIE BEHL'S ALL-INCLUSIVE-GENUSSPAKET

GETRÄNKE ALL-INCLUSIVE BIS 24:00 UHR

Arrangement-Preise JUBILÄUMS-BRENNABEND:

200,00 € pro Person im Doppelzimmer Comfort

215,00 € pro Person in der Brennersuite

205,00 € pro Person im Doppelzimmer Premium

225,00 € im Einzelzimmer

150,00 € pro Person ohne Übernachtung

Gerhard Behl & Arno Dirker laden Sie ein zum stimmungsvollen Auftakt des Jubiläums:

Am Vorabend des Jubiläums-Brennabends begrüßen wir Sie ab **19:00 Uhr** mit einem **exklusivem Whisky-/Gintasting** **DO IT YOURSELF:** Kreieren Sie sich Ihren eigenen Whiskey/Gin nach Anleitung von Brennikone Arno Dirker. Außerdem verwöhnt Sie Gerhard Behl mit einem **exklusivem 4-Gang Gourmetmenü** passend zu Arno Dirker's **korrespondierenden Edelbränden zu den einzelnen Menügängen**.

Inklusivleistungen

- Aperitif
- 4-Gang Gourmetmenü
- Korrespondierende Edelbrände zu jedem Gang
- Weine Behl Linie 1 - Cuvée Weiß & Rot, Schlappeseppe Bier, alkoholfreie Getränke, Espresso, Kaffee

- Exklusives DO-IT-YOURSELF TASTING (Whisky/Gin) mit Arno Dirker
- 1 Flasche Whisky/Gin zum mit nach Hause nehmen
- 1 Übernachtung in der gewählten Zimmerkategorie
- 1 Flasche Mineralwasser auf Ihrem Zimmer
- Kahlgründer Landfrühstücksbüffet

Arrangement-Preise DO-IT-YOURSELF-TASTING:

185,00 € pro Person im Doppelzimmer Comfort

200,00 € pro Person in der Brennersuite

190,00 € pro Person im Doppelzimmer Premium

210,00 € im Einzelzimmer

135,00 € pro Person ohne Übernachtung

KOMBIPAKET DO-IT-YOURSELF-TASTING + JUBILÄUMS-BRENNABEND:

Für alle, die das ganze Wochenende mit uns feiern möchten!

Bonusprogramm am Samstag Mittag: Nach einem entspannten Frühstück treffen wir uns um **11 Uhr** zu einer kleinen **Wanderung zum Berghof Schudt** in Schöllkrippen mit anschließender **Besichtigung des Ziegenhofs** und kleiner **Käseverköstigung**. Ca. 14 Uhr wandern wir zurück ins Hotel. Ankunft im Hotel ca. 14:30/15:00 Uhr. Danach haben Sie Zeit zur freien Verfügung bis zum Eventbeginn um 18:00 Uhr.

Arrangement-Preise KOMBIPAKET:

370,00 € pro Person im Doppelzimmer Comfort

400,00 € pro Person in der Brennersuite

380,00 € pro Person im Doppelzimmer Premium

420,00 € im Einzelzimmer

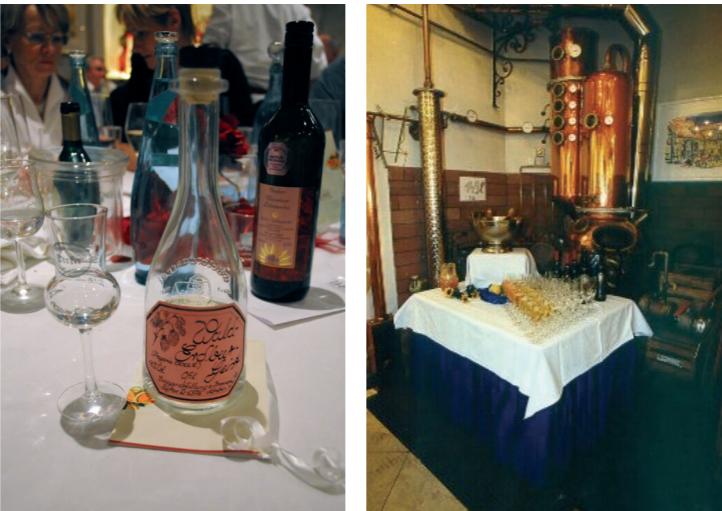


Arno Dirker

Arno Dirker ist der Meister an der Brennblase und wurde bereits mehrfach mit Gold- und Silbermedaillen ausgezeichnet. Der erste Brennabend im Brennhaus Behl fand im Jahre 1995 statt.

RÜCKBLICK AUF 500 BRENNABENDE BEI BEHL'S

mit dem Meister an der Brennblase Arno Dirker



Zum 500. Brennabend wurden
insgesamt ca. 1.500 Brennkessel in
Blankenbach mit Maische gefüllt und
über 200.000 Gläser mit Edelbränden
zum Menü ausgeschenkt.