

# Gänse- Brennabende 2020 All-Inklusive

**Unsere Termine** zum Schaubrennen  
„in der Destille“ mit Arno Josef Dirker

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



**13. November**  
**27. November**  
**05. Dezember**

Jeweils **89,00 € pro Person ohne  
Übernachtung,**

Auch als Arrangement buchbar:

**145,00 € pro Person im Doppelzimmer**  
**167,00 € im Einzelzimmer**  
**150,00 € pro Person in der Juniorsuite**  
**160,00 € pro Person in der Suite**

**Unsere Küche kocht für Sie:**

**Montag – Samstag 17:00 – 21:00 Uhr\***

\*Letzte Bestellannahme um 21:00 Uhr

**Sonntag 11:30 – 14:00 Uhr\***

\*Letzte Bestellannahme um 13:45 Uhr

BRENNHAUS  
**BEHL**  
www.behl.de

f Brennhaus Behl  
hotel.brennhaus.behl

## **Brenntermine im Herbst Gänse- Zeit**

BRENNHAUS  
**BEHL**

Brennhaus Behl – Krombacher Str. 2 – 63825 Blankenbach  
Telefon: 06024 4766 Telefax: 06024 5766 E-Mail: [info@behl.de](mailto:info@behl.de)

# „Behl'ini - Arrangement - Rund um die Gans“ inklusive Übernachtung

Täglich buchbar im November  
und Dezember

- inkl. 1 Hauscocktail zum Empfang
- inkl. 4-Gang Traditionelles Menü „Rund um die Gans“
- inkl. 1 Digestif – Haselnussgeist
- inkl. 1 Übernachtung in der gewünschten Zimmerkategorie
- inkl. umfangreiches Vital-Landfrühstück
- inkl. 1 Flasche Mineralwasser bei Anreise auf Ihrem Zimmer

**95,00 € pro Person im Doppelzimmer**  
**102,00 € pro Person in der Junior Suite**  
**112,00 € pro Person in der Brennersuite**  
**120,00 € im Einzelzimmer**

Aufpreis für Upgrade zum Gänsemenü 2020  
pro Person 10,00 €



## Gänse-Opening am 24. Oktober 2020

Am 24. Oktober starten wir in  
die Gänsezeit mit unserem Special-Event  
„Gänse-Opening“

- Exklusiver Empfang mit Aperitif und ausgesuchtem Fingerfood in unserem Weinkeller mit LIVE-Musik ab 18:00
- ab 19:30 Genießen des Traditionellen Gänsemenüs (mit Tischwein & Mineralwasser)
- Kaiserschmarrn aus der Riesenfanne

**89,00 € pro Person ohne Übernachtung**  
inklusive Empfang im Weinkeller, 3- Gang Menü,  
sämtliche Weine und Mineralwasser inklusive bis  
23:00 Uhr

## Gänsemenü 2020 Buchbar im November und Dezember

Behls` Starter Surf & Turf  
mit Rindercarpaccio, Riesengarnelen, Feldsalat

\*\*\*\*\*

Trüffelpaggetti an Trüffelschaum  
mit gehobeltem Alba-Trüffel

\*\*\*\*\*

Ofenfrischer knuspriger Gänsebraten  
mit Apfelrotkohl, glasierten Maronen, Bratapfel  
und hausgemachten Klößen

\*\*\*\*\*

Warmes Schokoladensoufflé  
mit Beerencocktail und Haselnusseis

55,00 € p. P.  
ohne Trüffelpaggetti 45,00 € p. P.

Täglich ab 25.10.20  
Ofenfrische Bauerngänse mit  
hausgemachten Klößen, glasierten Maronen,  
Bratapfel und Apfelrotkohl –  
28,00€ pro Portion

## Traditionelles Gänsemenü

Buchbar im November und Dezember

Marinierter Feldsalat  
an Sherryessig und Walnussöl  
mit gebratenen Schinkenstreifen

\*\*\*\*\*

Crèmesüppchen  
vom Hokkaido- und Muskatkürbis  
mit steirischem Kürbiskernöl und Kürbiskernen

\*\*\*\*\*

Ofenfrischer Gänsebraten mit Apfelrotkohl,  
glasierten Maronen,  
Bratapfel und hausgemachten Klößen

\*\*\*\*\*

Beschwipste Kahlgrundzwetschgen  
mit Bourbon-Vanilleeis und Champagnerschaum

45,00 € p. P.  
ohne Suppe 40,00 € p. P.

